

BCE455350M

BCK455350M

| | |
|--|------------|
| SQ Udhëzimet për përdorim Furrë | 2 |
| BG Ръководство за употреба Фурна | 33 |
| HR Upute za uporabu Pećnica | 65 |
| CS Návod k použití Trouba | 96 |
| EL Οδηγίες Χρήσης Φούρνος | 126 |
| HU Használati útmutató Sütő | 159 |
| LT Naudojimo instrukcija Orkaitė | 191 |
| MK Упатство за ракување Печка | 222 |
| RO Manual de utilizare Cuptor | 255 |
| SR Упутство за употребу Пећница | 286 |
| SK Návod na používanie Rúra | 318 |
| SL Navodila za uporabo Pečica | 348 |

PËR REZULTATE PERFEKTE

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

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

www.aeg.com/support



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 3 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 4 |
| 3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 7 |
| 4. PANELI I KONTROLLIT..... | 8 |
| 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 8 |
| 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 9 |
| 7. FUNKSIONET E ORËS..... | 11 |
| 8. PËRDORIMI I AKSESORËVE..... | 12 |
| 9. FUNKSIONET SHITESË..... | 13 |
| 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 14 |
| 11. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 27 |
| 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 30 |
| 13. EFIKASITETI ENERGJETIK..... | 31 |
| 14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 32 |

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- 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 gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.

- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- 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 prizat.
- 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 kabllos 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 kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse prizat janë të lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një 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.
- 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.
- Mos e pastroni smaltin katalitik me detergjent.

2.5 Ndryçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

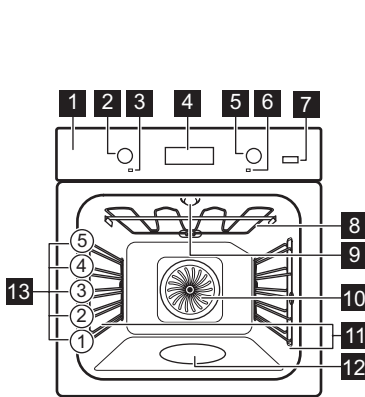
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontakttoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

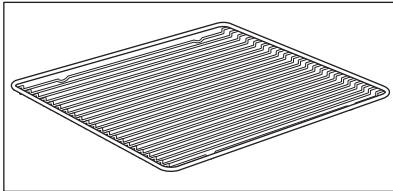
3.1 Pasqyra e përgjithshme



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

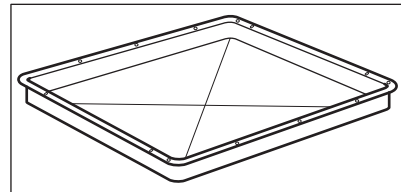
3.2 Aksesorët

Rafti me rrjetë



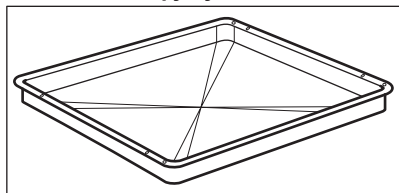
Për enë gatimi, forma keku, rosto.

Tava e pjekjes



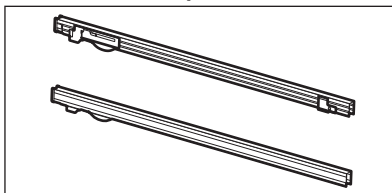
Për kekë dhe kuleçë.

Tava e skarës/pjekjes



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

Korridori teleskopik



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

4. PANELI I KONTROLLIT

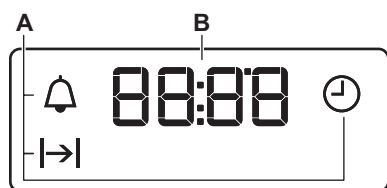
4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

4.2 Butonat / fushat e sensorit

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

4.3 Ekrani



- A. Funksionet e orës
- B. Kohëmatësi

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Përpara përdorimit të parë

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



Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

| Vendosja e orës | Pastrimi i furrës | Nxehni paraprakisht furrën bosh |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora. | <ol style="list-style-type: none">1.2. Pastroni furrën dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. | <ol style="list-style-type: none">1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë.2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min. |

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

| | |
|---------------|--|
| Hapi 1 | Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje. |
| Hapi 2 | Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën. |
| Hapi 3 | Kur të përfundojë gatimi, kthejeni çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën. |

6.2 Caktimi i funksionit: Gatimi me ventilator të plotë PLUS



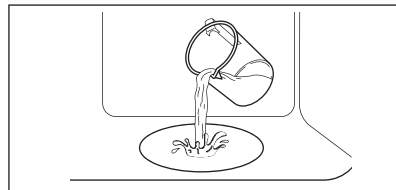
PARALAJMËRIM!




Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

Hapi 1 Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.






Hapi 2 Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.






Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.



| | |
|---------------|---|
| Hapi 3 | Vendosni funksionin:  Shtypni:  . Treguesi ndizet. Funksionon vetëm me funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS. |
| Hapi 4 | Rrotullojeni çelësin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e vendosur. |
| Hapi 5 | Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë. |
| Hapi 6 | Futni ushqim në furrë. Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe Këshilla". Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit. |
| Hapi 7 | Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.  - shtypni për të fikur furrën. Treguesi fiket. |
| Hapi 8 | Pasi përfundon funksioni, hapni me kujdes derën. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie. |
| Hapi 9 | Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme. |

6.3 Funksionet e nxehjes

| Funksionet e nxehjes | Aplikimi |
|--|--|
|  Pozicioni fikur | Furra është e fikur. |
|  Drita | Për të ndezur llambën. |
|  Ventilator i plotë / Gatimi me ventilator të plotë PLUS | 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. Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. |
|  Funksioni i picës | Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës. |
|  Gatim tradicional / Katalizë | Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth Pastrimit katalitik. |

| Funksionet e nxehjes | Aplikimi |
|---|---|
|  Nxehësia e poshtme | Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit. |
|  Shkriirja | Për të shkriur ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrires 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 nxehësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë. |
|  Skarë | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë. |
|  Pjekje turbo në skarë | Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar. |



Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 60 °C gjatë disa funksioneve të furrës.

6.4 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipasEU 65/2014




dheEU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

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

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


7. FUNKSIONET E ORËS


7.1 Funksionet e orës

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



7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës


Si ta programoni: Ora

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

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

Mënyra e ndryshimit: Ora

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





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

Si ta programoni: Kohëzgjatja

Hapi 1 Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

Si ta programoni: Kohëzgjatja

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



Hapi 2  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.
Ekрани shfaq: 
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave


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


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

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anuloni: Funksionet e orës

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

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

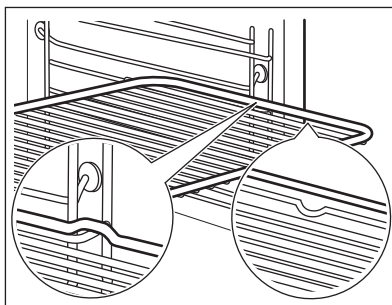
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

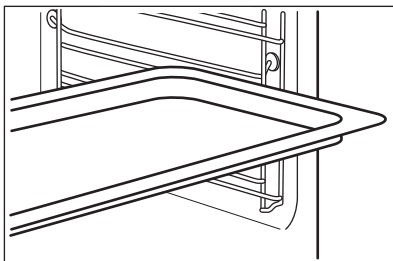
8.1 Futja e aksesorëve

Rafti me rrjetë:
Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

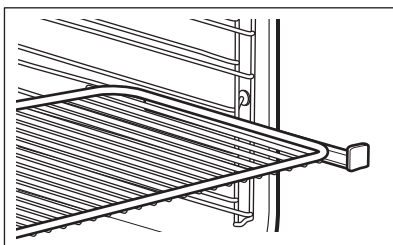
**8.2 Përdorimi i shinave teleskopike**

Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

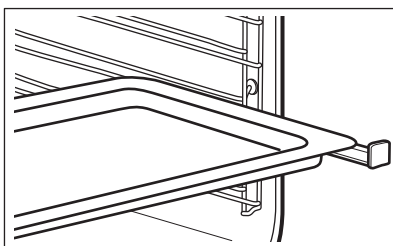
Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përpara se të mbyllni derën e furrës.

Rafti me rrjetë:

Vendosni raftin me rrjetë në shinat teleskopike.

**Tavë e thellë:**

Vendosni tavën e thellë në shinat teleskopike.

**9. FUNKSIONET SHITESË****9.1 Ventilatori i ftohjes**

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

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Rekomandimet e gatimit



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

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

10.2 Ana e brendshme e derës

Në anën e brendshme të derës do të gjeni:

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

10.3 Gatimi me ventilator të plotë PLUS

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni një tavë pjekjeje.



KEKË / BISKOTA / BUKË



(ml)



(°C)



(min)

Biskota / Kuleçë / Kruasantë

100

150 - 180

10 - 20

Fokaçe

100

200 - 210

10 - 20

Pica

100

230

10 - 20

Simite

100

200

20 - 25

Bukë

100

180

35 - 40

Kek me kumbulla / Ëmbëlsirë me mollë / Role me kanellë, pjekur në formë keku

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Përdorni 150 ml ujë përveçse kur specifikohet ndryshe.



USHQIME TË NGRIRA TË GATSHME



(°C)



(min)

Pica

200 - 210

10 - 20

Kruasantë

170 - 180

15 - 25



Lazanja, përdorni 200 ml

180 - 200

35 - 50




Përdorni 100 ml ujë.

Vendosni temperaturën në 110 °C.

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

Përdorni 200 ml ujë.

Përdorni një enë qelqi për gatim.

|  PJEKJE |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Mish i pjekur lope | 200 | 50 - 60 |
| Pulë | 210 | 60 - 80 |
| Mish i pjekur derri | 180 | 65 - 80 |

10.4 Pjekje e mbuluar

Për pjekjen e parë, përdorni temperaturën e ulët.

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

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

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






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

10.5 Këshilla për pjekjen

| Rezultati i pjekjes | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja |
|--|---------------------------------------|---|
| Baza e kekut nuk është pjekur mjaftueshëm. | Pozicioni i raftit nuk është i saktë. | Vendoseni kekun në një raft më të ulët të furrës. |

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




10.6 Pjekje në një nivel të furrës

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

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.





Përdorni një tavë pjekjeje.

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





Nxehni paraprakisht furrën bosh.





Përdorni funksionin: Gatim tradicional.

Përdorni një tavë pjekjeje.

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





Përdorni nivelin e tretë të furrës.

|  BISKOTA |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Biskota nga brumë i shkrifët | Ventilator i plotë | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Simite, ngrohni paraprakisht furrën bosh | Ventilator i plotë | 160 | 10 - 25 |

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

10.7 Gatime në tavë





Përdorni nivelin e parë të furrës.





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

10.8 Pjekje në shumë nivele

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.

Përdorni tavat e pjekjes.

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

|  BISKOTA / KEKË TË VEGJËL / PASTA / ROLETA |  (°C) |  (min) |  | |
|---|---|--|---|--------------------|
| | | | 2 pozicione | 3 pozicione |
| Simite | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Biskota nga brumë i shkrifët | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biskota me përzierje pandispanje | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Pasta të fryra, ngrohni paraprakisht furrën bosh | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Biskota me brumë të ardhur | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Amareta | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biskota me të bardhë veze / Mafishe | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Këshilla rreth pjekjes

Përdorni enë furre që i rezistojnë nxehtësisë.

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

Piqni nyjat e mëdha të mishit direkt në tavë.

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

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





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

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

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

10.10 Pjekje

Përdorni nivelin e parë të furrës.

|  MISH LOPE |  |  |  | |
|---|---|---|---|--------------|
| | | | (°C) | (min) |
| Mish i pjekur në poçe | 1 - 1,5 kg | Gatim tradicional | 230 | 120 - 150 |
| Mish i pjekur lope ose filetë, e pjekur pak, ngrohni paraprakisht furrën bosh | për cm trashësi | Pjekje turbo në skarë | 190 - 200 | 5 - 6 |



MISH LOPE



(°C)



(min)

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

për cm trashësi

Pjekje turbo në skarë

180 - 190

6 - 8

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

për cm trashësi

Pjekje turbo në skarë

170 - 180

8 - 10



MISH DERRI



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Shpatull / Qafë / Një proshute

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Bërxolla / Brinjë

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Copë mishi

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Nyje derri, e paragatuar

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



VIÇ



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Mish viçi i pjekur fort

1

160 - 180

90 - 120

Këmbë viçi

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



MISH QENGJI



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Kofshë qengji / Mish i pjekur qengji

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Kurriz qengji

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



MISH GJAHU



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)



(°C)



(min)

Copë mishi / Këmbë lepuri të egër, ngrohni paraprakisht furrën bosh

deri në 1

230

30 - 40

Shpinë dreri

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Ijë dreri

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



SHPEZË



Përdorni funksionin: Pjekje turbo në skarë.



(kg)



(°C)



(min)

Shpezë, porcione

0,2 - 0,25 secila

200 - 220

30 - 50

Gjysmë pule

0,4 - 0,5 secila

190 - 210

35 - 50

Pulë, pulardë

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Rosë

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Patë

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Gjeldeti

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Gjeldeti

4 - 6

140 - 160

150 - 240



PESHK (I GATUAR ME AVULL)



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)



(°C)



(min)

Peshk i plotë

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.11 Pjekje krokante me:Funksioni i picës



PICA



Përdorni nivelin e parë të furrës.



(°C)



(min)

Tarta

180 - 200 40 - 55

Puding me spinaq

160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Puding zviceran

170 - 190 45 - 55

Kek me qumështor

140 - 160 60 - 90

Lakror me perime

160 - 180 50 - 60



PICA



Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.



Përdorni nivelin e dytë të furrës.



(°C)



(min)

Picë, kore e hollë, përdorni tavë të thellë

200 - 230

15 - 20



PICA



Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.



Përdorni nivelin e dytë të furrës.



(°C)



(min)

Picë, kore e trashë

180 - 200

20 - 30

Bukë e ndorme

230 - 250

10 - 20

Puding pastash të fryra

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

10.12 Skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.

Piqni në skarë vetëm copa të holla mishi ose peshku.

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



SKARA



Përdorni funksionin: Skarë



(°C)



(min)

Njëra anë



(min)

Ana tjetër



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

10.13 Ushqime të ngrira



SHKRIRJA



Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.



(°C)



(min)








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

10.14 Shkrirja

Hiqni ambalazhin e ushqimit dhe vendoseni ushqimin në pjatë.

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

Përdorni nivelin e parë të furrës.

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

Për copa të mëdha ushqimi vendosni një pjatë bosh përmbys mbi pjesën e poshtme të hapësirës së furrës. Futeni ushqimin në një pjatë të thellë dhe vendosni mbi pjatën që është brenda në furrë.

10.15 Konservimi

Përdorni funksionin Nxehtësia e poshtme.

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

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

Përdorni nivelin e parë të furrës.

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






Mbushini kavanozat në mënyrë të barabartë dhe mbyllini me mbërthyes.

Kavanozat nuk duhet të prekin njëri-tjetrin.

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

Kur lëngu në kavanoza nis të valojë (pas rreth 35 - 60 minutash për kavanozat njëlitërsh), fikni furrën ose ulni temperaturën në 100 °C (shihni tabelën).

Vendosni temperaturën në 160 - 170 °C.

|  BUTA | FRUTA TË |  (min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit | |
|--|----------|---|--|
| Luleshtrydhe / Boronica / Manaferra / Kulumbri të pjekura | | 35 - 45 | |
|  ME BËRTHAMË | FRUTA |  (min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit |  (min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C |
| Pjeshkë / Ftonj / Kumbulla | | 35 - 45 | 10 - 15 |

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

10.16 Tharja - Ventilator i plotë

Mbulojini tabakatë me letër antiyndyrë ose letër furre.

Për rezultate më të mira, ndalojeni furrën në gjysmën e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet për një natë për të përfunduar tharjen.

Për 1 tavë përdorni nivelin e tretë të furrës.

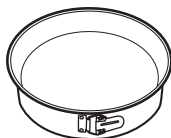
10.17 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



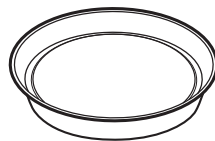
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi



Tavë për bazë pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

10.18 Pjekje vent. me lagështirë





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

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

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

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.






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

|  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Bukë në shkopa, 0,5 kg në total | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Eskallopë të gatuar në guaskë | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Peshk i plotë në kripë, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Peshk i plotë në letër furre, 0.3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amareta (20; 0,5 kg në total) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Ëmbëlsirë me mollë dhe thërrime | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Kekë në kupa me çokollatë (20; 0,5 kg në total) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Informacion për institutet e testimit





Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi






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

Pjekje në një nivel - biskota

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

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





Pjekje me shumë nivele - biskota

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

Skarë

Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

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

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë. Mos e aplikoni mbi sipërfaqet katalitike.



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 lëriini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

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

11.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

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

| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 |
|--|--|---|
| Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë. | Lëriini uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambienti për 30 minuta. | Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë. |

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

11.3 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik

Govata është e veshur me smalt katalitik. Thithi yndyrën gjatë katalizës.

Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrim.

Përpara pastrimit katalitik

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

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

Pastroni furrën me pastrimin katalitik

| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 |
|---|---|--|
| Vendosni funksionin dhe temperaturën e furrës: 250°C Kohëzgjatja: 1 orë | Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës në pozicionin e çaktivizimit. | Kur furra të ftohet, pastroni pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë. |

11.4 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.



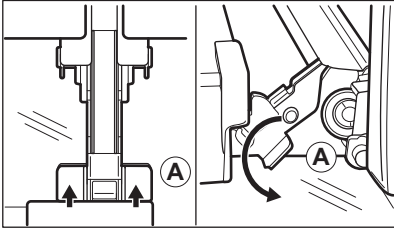
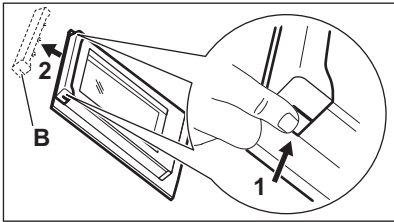
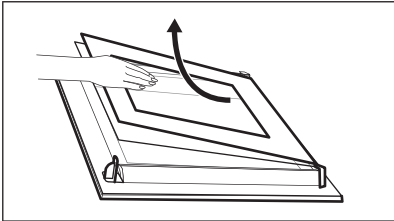
PARALAJMËRIM!

Dera është e rëndë.



KUJDES!

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

| | | |
|---------------|--|---|
| Hapi 1 | Hapni derën plotësisht. | |
| Hapi 2 | Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës. |  |
| Hapi 3 | Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesë a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme. | |
| Hapi 4 | Mbani 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. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet. | |

11.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

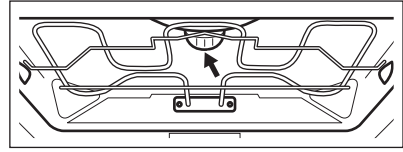
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpára se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e sipërme

Hapi 1 Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.



Hapi 2 Pastroni kapakun prej xhami.

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

Hapi 4 Instaloni kapakun prej xhami.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

| Problemi | Kontrolloni nëse... |
|-------------------|------------------------|
| Furra nuk nxehet. | Është djegur siguresa. |

| Problemi | Kontrolloni nëse... |
|--|---|
| Ekрани tregon "12.00". | Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës. |
| Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme. | Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme. |
| Performancë e pakënaqshme në gatim nga funksioni: Gatimi me ventilator të plotë PLUS . | Keni mbushur relievin e hapësirës së brendshme me ujë. |
| Llamba nuk punon. | Llamba është djegur. |

12.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Numri i serisë (S.N.)

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

| | |
|--|--|
| Emri i furnizuesit | AEG |
| Identifikimi i modelit | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 |
| Indeksi i Efiçencës së Energjisë | 81.2 |
| Klasi i efikasitetit energjetik | A+ |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 0.99kWh/cikël |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.69kWh/cikël |
| Numri i zgavrave | 1 |
| Burimi i nxehtësisë | Elektriciteti |
| Volumi | 71l |
| Lloji i furrës | Furrë e integruar |
| Sasi | BCE455350M 34.5kg |
| | BCK455350M 34.0kg |

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 përgatisni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë


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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. 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.

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 34 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 36 |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 39 |
| 4. КОМАНДНО ТАБЛО..... | 40 |
| 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА..... | 40 |
| 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 41 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 43 |
| 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 44 |
| 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 45 |
| 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 46 |
| 11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 60 |
| 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 63 |
| 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 63 |
| 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 64 |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

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

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.

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

2.5 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или

са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

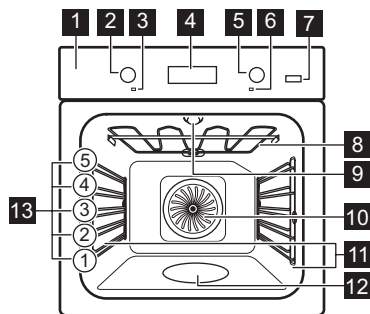
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

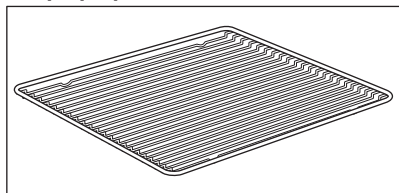
3.1 Общ преглед



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

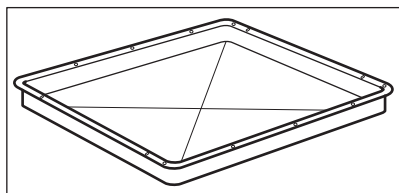
3.2 Аксесоари

Скара/рафт



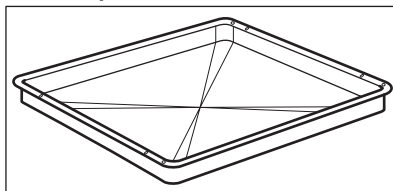
За съдове за готвене, тави за торти и печене.

Тава за печене



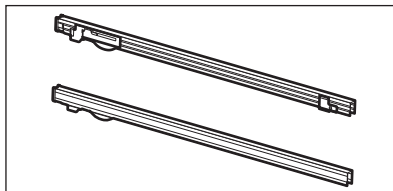
За торти и бисквити.

Съд за грил / печене



За печене или като съд за събиране на мазнина.

Телескопични водачи





За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

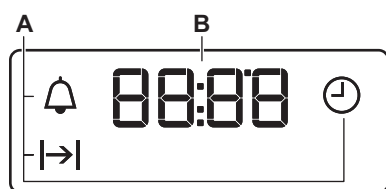
4.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

4.2 Сензорни полета/бутони

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

4.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Преди първа употреба

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



Стъпка 1

Настройте часовника




Стъпка 2

Почистете фурната





Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

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

1.
2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

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

Време: 15 мин

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функция на затопляне

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

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

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


6.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

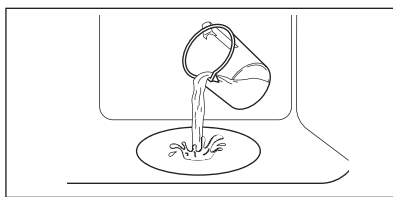
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

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




Стъпка 3 Задайте функцията: 







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





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


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

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

6.3 Функции нагряване

| Функция за за-топяне | Приложение |
|---|--|
| 0 Положение Изключено (Off) | Фурната е изключена. |
|  Осветление | За да включите лампичката. |
|   Горещ въздух/вентилатор ПЛЮС | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. |
|  Функция пица | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |
|  Традиционно печене / Катализа | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване. |
|  Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |

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

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

6.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU




65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1.

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



7.1 Функции на Часовника

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



7.2 Как да настроите: Функции на часовника



Как да настроите: Час от денонощието

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

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

Как се сменя: Час от денонощието

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

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

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Как да настроите: Времетраене

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

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер

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

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

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на часовника

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

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

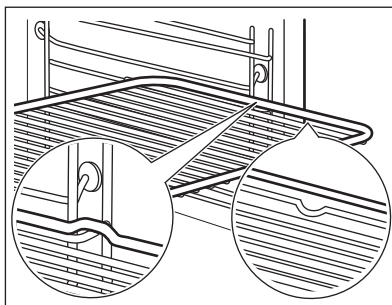
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

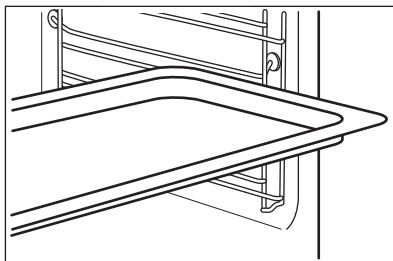
8.1 Поставяне на аксесоари

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



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



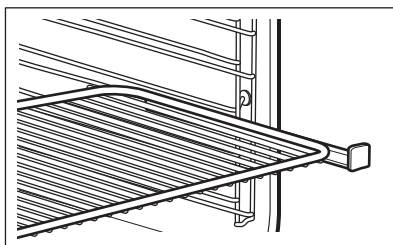
8.2 Използване на телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

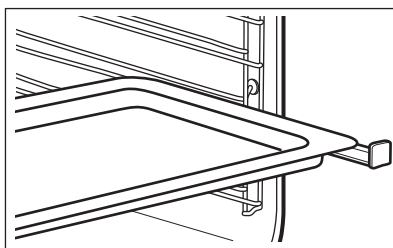
Скара:

Поставете решетъчната скара върху телескопичните водачи.



Дълбока тава:

Поставете дълбоката тава върху телескопичните водачи.



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Охлаждащ вентилатор

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

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

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

10.1 Препоръки за готвене



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

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

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

10.2 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

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

10.3 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.



ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ



(ml)



(°C)



(min)

Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Земели

100

200

20 - 25

Хляб

100

180

35 - 40

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

100 - 150

160 - 180

30 - 60

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



ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТΙΑ



(°C)



(min)

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25



Лазаня, използвайте 200 ml

180 - 200

35 - 50




Използвайте 100 ml вода.

Настройте температурата на 110 °C.

|  ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА |  (min) |
|---|---|
| Земели | 10 - 20 |
| Хляб | 15 - 25 |
| Фокача | 15 - 25 |
| Месо | 15 - 25 |
| Паста | 15 - 25 |
| Пица | 15 - 25 |
| Ориз | 15 - 25 |
| Зеленчуци | 15 - 25 |

Използвайте 200 ml вода.

Използвайте стъклени съдове за печене.

|  ПЕЧЕНЕ |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Говеждо печено | 200 | 50 - 60 |
| Пиле | 210 | 60 - 80 |
| Свинско печено | 180 | 65 - 80 |

10.4 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

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

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






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

10.5 Съвети за печене

| Резултати от печенето | Възможна причина | Отстраняване |
|---|----------------------------------|--------------------------------------|
| Основата на кекса не е достатъчно изпечена. | Позицията на рафта е неправилна. | Поставете сладкиша на по-нисък рафт. |

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




10.6 Печене върху едно ниво

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

Използвайте трето ниво на скара.

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилир..





Използвайте тава за печене.

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





Предварително загрейте празната фурна.





Използвайте функцията: Традиционно печене.

Използвайте тава за печене.

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





Използвайте трето ниво на скара.

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

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

10.7 Запеканки и огретени





Използвайте първото ниво на фурната.





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

10.8 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилер..

Използвайте тавите за печене.

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

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

10.9 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

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

Печете големи парчета месо направо в тавата.

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

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







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

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

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

10.10 Печене

Използвайте първото ниво на фурната.

|  ГОВЕЖДО |  |  |  |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|---|--|---|
| | | | | Печено месо | 1 - 1,5 kg |
| Говеждо печено или филе, алангле, подгрейте празната фурна | на см дебелина | Турбо грил | 190 - 200 | 5 - 6 | |



ГОВЕЖДО



(°C)



(min)

Говеждо печено или филе, средно изпечено, подгрейте празната фурна

на см дебелина

Турбо грил

180 - 190

6 - 8

Говеждо печено или филе, добре изпечено, подгрейте празната фурна

на см дебелина

Турбо грил

170 - 180

8 - 10



СВИНСКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Плешка / Врат / Шунка

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Котлети / Свински ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Руло „Стефани“

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свински джолан, сварен

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Телешко печено

1

160 - 180

90 - 120

Телешки джолан

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



АГНЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Агнешко бутче / Агнешко печено

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Агнешко руло от месо

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Бонфиле / Бутче от див заек, подгрейте празната фурна

до 1

230

30 - 40

Еленско бонфиле

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Бут от елен

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ПТИЧЕ



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Птиче месо, порции

0,2 - 0,25 всяка част

200 - 220

30 - 50

Половин пиле

0,4 - 0,5 всяка част

190 - 210

35 - 50

Кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патица

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гъска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Пуйка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Пуйка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (ЗАДУШЕНА)



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Цяла риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Изпичане до хрупкаво с: Функция пица



ПИЦА



Използвайте първото ниво на фурната.



(°C)



(min)

Тартове

180 - 200

40 - 55

Спаначен флан

160 - 180

45 - 60

Киш Лорейн / Швейцарски флан

170 - 190

45 - 55

Чийзкейк

140 - 160

60 - 90

Зеленчуков пай

160 - 180

50 - 60



ПИЦА



Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Пица, тънък блат, използвайте дълбок съд

200 - 230

15 - 20

Пица, дебел блат

180 - 200

20 - 30

Хляб без мая

230 - 250

10 - 20

Флан с парено тесто

160 - 180

45 - 55

Тарт

230 - 250

12 - 20

Пирожки

180 - 200

15 - 25

10.12 Грил

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.

Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

Поставете тавичка на първото ниво, за да събирате мазнината.



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Използвайте функцията: Грил



(°C)



(min)

първа страна



(min)

втора страна



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

10.13 Дълбоко замразени храни



РАЗМРАЗЯВАНЕ



Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор..



(°C)



(min)



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



РАЗМРАЗЯВАНЕ



Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор.



(°C)



(min)



Пилешки крилца

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.

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

Използвайте първото ниво на фурната.

За по-големи порции храна поставете обърнатата празна чиния на дъното на вътрешността на фурната. Поставете храната в дълбок съд и я поставете върху чинията във фурната.



(kg)



(min)

Време на размразяване



(min)

Допълнително време за размразяване



Пиле

1

100 - 140

20 - 30

Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.

Месо

1

100 - 140

20 - 30

Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.

Пъстърва

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Ягоди

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Кравето масло

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Крем

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.

Торта

1.4

60

60

-

10.15 Консервиране

Използвайте функцията Долен нагревател.

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

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

Използвайте първото ниво на фурната.

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



Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.




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

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




Настройте температурата на 160 – 170 °C.

| | | |
|--|---------------------|---|
|  | МЕКИ ПЛОДОВЕ |  |
| ВЕ | | (мин) Готвене до началото на появата на мехурчетата |




Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде 35 - 45

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

Праскови / Дюли / Сливи 35 - 45 10 - 15

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

Моркови 50 - 60 5 - 10
Краставици 50 - 60 -
Туршия 50 - 60 5 - 10

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

Алабаш / Грах / Аспержи 50 - 60 15 - 20




10.16 Сушене - Горещ въздух/ вентилер.

Покрийте тавите с восьчна хартия или хартия за печене.


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

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

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

Настройте температурата на 60 - 70°C.

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





10.17 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

10.18 Печене с влажност



За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.


|  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|--|---|
| Гризини, общо 0,5 кг | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Печени скалопини с черупки | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Цяла риба в сол, 0,3 – 0,5 кг | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Цяла риба в сол, 0,3 – 0,5 кг | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Амарети (20; общо 0,5 кг) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Ябълков крѐмбъл | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Шоколадови мъфини (20; общо 0,5 кг) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Информация за изпитващи лаборатории


Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тава






|  |  |  °C |  мин |  |
|--|---|---|--|---|
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилир. | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Традиционно печене | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тава Ø20 cm | Горещ въздух/вентилир. | 160 | 55 - 65 | 2 |

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Традиционно печене | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Масленки | Горещ въздух/вентилир. | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Масленки | Традиционно печене | 140 | 25 - 35 | 2 |

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





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

Печене на няколко нива - бисквити

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

Грил
Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

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

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

11.3 Начин на използване: Каталитично почистване

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

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.


Преди каталитичното почистване

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

Почистете фурната с каталитично почистване

Стъпка 1

Задайте функцията и температурата на фурната:  250°C
Времетраене: 1 ч

Стъпка 2

След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено.

Стъпка 3

Когато фурната изстине, почиствайте вътрешността с мокра мека кърпа.

11.4 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

ВНИМАНИЕ!

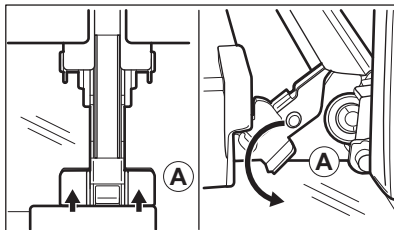
Вратата е тежка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Стъпка 1 Отворете вратата изцяло.

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

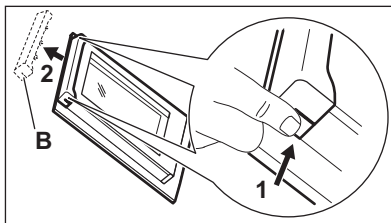


Стъпка 3 Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

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

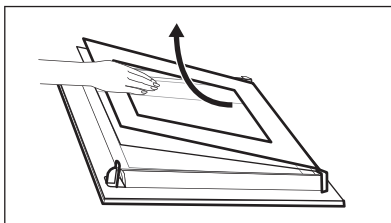
Стъпка 5 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

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



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

Стъпка 8 След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.



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

11.5 Как да подмените: Лампа

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

Стъпка 2

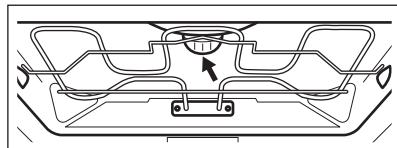
Изключете фурната от електрическата мрежа.

Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

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

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

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

12.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

| | |
|--|--|
| Име на доставчик | AEG |
| Идентификация на модела | VCE455350M 944188097 VCK455350M 944188105 |
| Индекс на енергийна ефективност | 81.2 |
| Клас на енергийна ефективност | A+ |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.99kWh/цикъл |

| | | |
|---|----------------|--------|
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.69kWh/цикъл | |
| Брой кухни | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 71л | |
| Тип фурна | Вградена фурна | |
| Маса | VCE455350M | 34.5кг |
| | VCK455350M | 34.0кг |

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

13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


Подгриване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене с влажност

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

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 66 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 67 |
| 3. OPIS PROIZVODA..... | 70 |
| 4. UPRAVLJAČKA PLOČA..... | 71 |
| 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 71 |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 72 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 74 |
| 8. KORIŠTENJE PRIBORA..... | 75 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 76 |
| 10. SAVJETI..... | 76 |
| 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE..... | 90 |
| 12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA..... | 93 |
| 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 94 |
| 14. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 95 |

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.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod

uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.

- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

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

- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- 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.
- Katalitički emajl nemojte čistiti deterdžentima.

2.5 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje

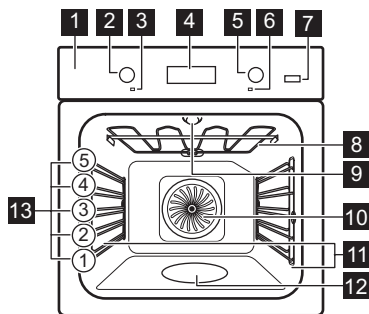
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

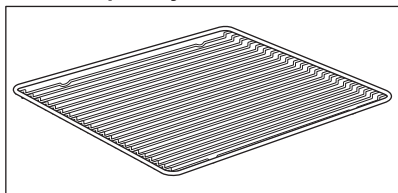
3.1 Opći pregled



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

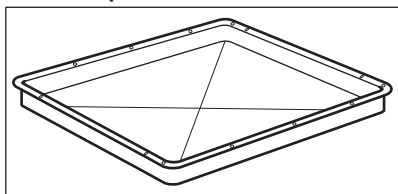
3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje



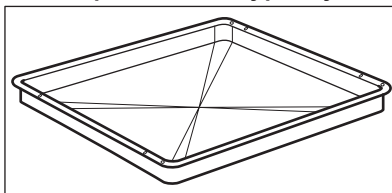
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.

Pekač za pecivo



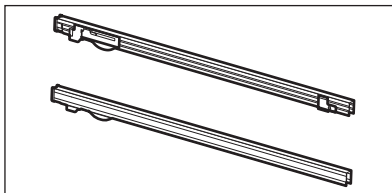
Za torte i biskvite.

Duboka plitica za roštilj/prženje



Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.

Teleskopske vodilice





Lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

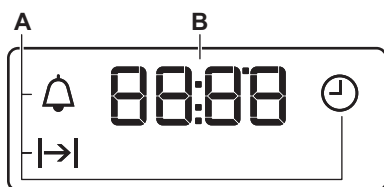
4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

4.2 Polja senzora/tipke

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

4.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Prije prve upotrebe

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



1. korak

Postavite sat



2. korak

Očistite pećnicu






3. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

- 1.
2. Očistite pećnicu i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

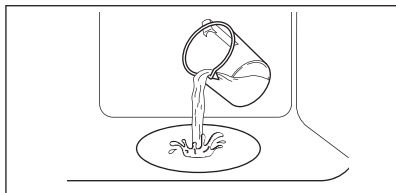
- 1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- 2. korak** Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
- 3. korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.




6.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS

UPOZORENJE!


Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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



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







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

 - pritisnite za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.

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

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

6.3 Funkcije pećnice

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|---|
| 0 Isključeni položaj | Pećnica je isključena. |
|  Svijetlo | Za uključivanje svjetla. |
|  Vrući zrak / Vrući zrak PLUS | Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje. Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. |
|  Funkcija za pizzu | Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. |
|  Tradicionalno pečenje / Katalitičko | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o katalitičkom čišćenju. |
|  Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane. |
|  Odmrzavanje | Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. |

Funkcija pećnice Aplikacija



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. 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 za-pečenih jela i tamnjenje.



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

6.4 Napomene za: Vlažno pečenje




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

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

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


7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti: Sat

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

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

Kako promijeniti: Sat



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

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

Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

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

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

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm

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


Kako postaviti: Zvučni alarm

2. korak **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.

3. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

4. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata

1. korak  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.

2. korak Pritisnite i držite: **—**.
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

8. KORIŠTENJE PRIBORA

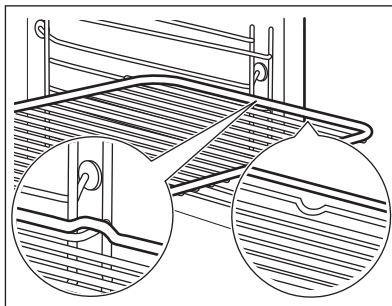
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Umetanje dodatne opreme

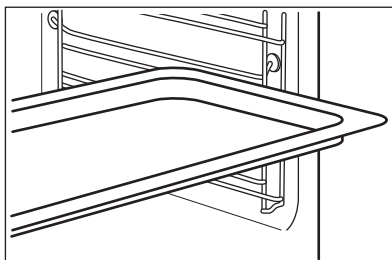
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



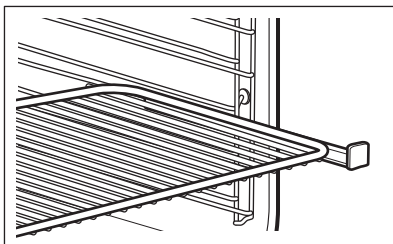
8.2 Uporaba sklopivih vodilica

Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

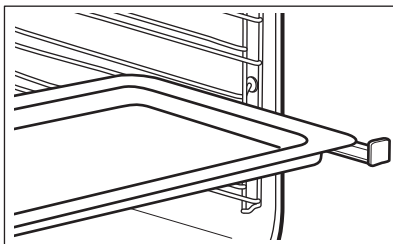
Mreža za pečenje:

Postavite žičanu policu na sklopive vodilice.



Duboka plitica:

Postavite duboku pliticu na sklopive vodilice.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlađenje

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

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

10. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Preporuke za kuhanje



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

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

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

10.2 Unutarnja strana vrata





S unutarnje strane vrata nalaze se:

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




10.3 Vrući zrak PLUS

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite pliticu za pečenje.



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

Upotrijebite 150 ml vode, osim ako nije drugačije navedeno.

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

Upotrijebite 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C.

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



REGENARACIJA HRANE



(min)

Povrće

15 - 25

Upotrijebite 200 ml vode.

Koristite staklenu posudu za pečenje.



PEČENJE



(°C)



(min)

Goveđe pečenje

200

50 - 60

Piletina

210

60 - 80

Pečena svinjetina

180

65 - 80

10.4 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

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

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






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

10.5 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

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

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




10.6 Pečenje na jednom položaju police

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

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.





Koristite pliticu za pečenje.





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

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.

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





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

Koristite treći položaj police u pećnici.

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

10.7 Pečena i zapečena jela





Koristite prvi položaj police u pećnici.






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





10.8 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite plitice za pečenje.

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

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

|  KEKSI / SITNI KOLAČI / KOLAČI / PEČI- VA |  (°C) |  (min) |  2 položaja | 3 položaja |
|--|--|---|---|------------|
| Biskvit od bjelanjka / Puslice | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

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

Pecite velike komade mesa izravno u pekaču.

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

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







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

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

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

10.10 Pečenje mesa

Koristite prvi položaj police u pećnici.

|  GOVEDINA |  |  |  |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|---|--|---|
| Pečenje u posudi | 1 - 1,5 kg | Tradicionalno pečenje | | 230 | 120 - 150 |
| Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu | po cm debljine | Turbo roštilj | | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu | po cm debljine | Turbo roštilj | | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu | po cm debljine | Turbo roštilj | | 170 - 180 | 8 - 10 |



SVINJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Plečka / Vrat / Rolana šunka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotleti / Svinjska rebra

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Mesna štruca

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Koljenica pret. kuh.

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



TELETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Pečena teletina

1

160 - 180

90 - 120

Teleća koljenica

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JANJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Janjeći but / Pečena janjetina

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DIVLJAČ



Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

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



PERAD



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

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



RIBA, CIJELA (NA PARI)



Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.



(kg)








(°C)















(min)

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

10.11 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu

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

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

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

10.12 Roštilj

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.



ROŠTILJ



Koristite funkciju: Roštilj



(°C)



(min)
s jedne strane



(min)
s druge strane



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

10.13 Zamrznuta hrana



ODLEĐIVANJE



Koristite funkciju: Vrući zrak.



(°C)



(min)



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






10.14 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer to produžava vrijeme odležavanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Za velike porcije hrane na dno unutrašnjosti pećnice stavite preokrenut prazan tanjur. Stavite hranu u duboku posudu i stavite je na tanjur unutar pećnice.

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

10.15 Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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



Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.




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

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




Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .

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

Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozd 35 - 45

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

Breskve / Dunje / Šljive 35 - 45 10 - 15

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

10.16 Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

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

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

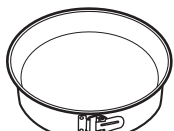
10.17 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm






Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



10.18 Vlažno pečenje





Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

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

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.






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

|  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Štapići od kruha, ukupno 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Jakobove kapice pečene u školjci | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Cijela riba u soli, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Cijela riba u papiru za pečenje, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amaretti (20; ukupno 0,5 kg) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Mrvičasti kolač od jabuka | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Čokoladni muffini (20; ukupno 0,5 kg) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






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

Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

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





Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

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

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



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 očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|---|---|---|
| Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka. | Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca. | Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom. |

Za funkciju: Vrući zrak PLUS očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

11.3 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost obložena je katalitičkim emajlom. Apsorbira masti tijekom katalize.


Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

Prije katalitičkog čišćenja

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Očistite dno pećnice i unutarnje staklo vrata toplom vodom, mekanom krpom i blagim deterdžentom.

Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|--|--|--|
| Postavite funkciju i temperaturu pećnice:  250 °C Trajanje: 1 h | Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno. | Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom. |

11.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



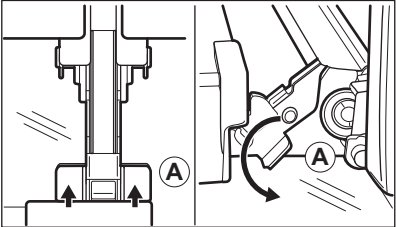
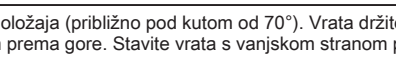
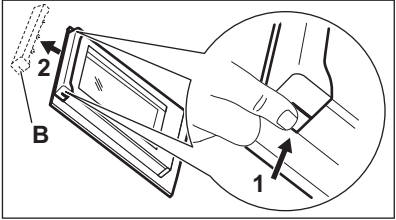
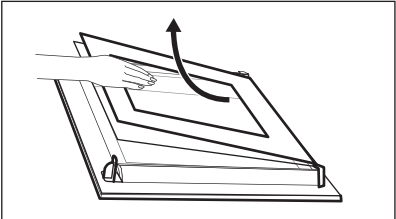
UPOZORENJE!

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 Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kočču. |  |
| 5. korak Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili. | |
| 6. korak Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. |  |
| 7. korak Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa. | |
| 8. korak Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. | |
| 9. korak Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pre-grijati. | |

11.5 Kako zamijeniti: Žarulju

UPOZORENJE!

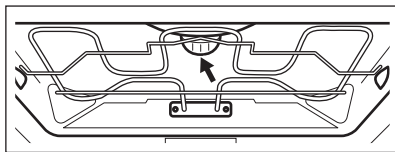
Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

| Problem | Provjerite ako ... |
|---------|--------------------|
|---------|--------------------|

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Pećnica se ne zagrijava. | Osigurač je pregorio. |
|--------------------------|-----------------------|

| Problem | Provjerite ako ... |
|--|---|
| Na zaslonu se prikazuje "12.00". | Nestalo je struje. Podesite sat. |
| Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti. | Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice. |
| Nezadovoljavajuća učinkovitost kuhanja funkcije: Vrući zrak PLUS . | Udubinu u unutrašnjosti pećnice ispunili ste vodom. |
| Svjetiljka ne radi. | Žarulja je pregorjela. |

12.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

| | | |
|---|--|--------|
| Naziv dobavljača | AEG | |
| Identifikacija modela | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Indeks energetske učinkovitosti | 81.2 | |
| Klasa energetske učinkovitosti | A+ | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.99kWh/ciklusu | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.69kWh/ciklusu | |
| Broj šupljina | 1 | |
| Izvor topline | Struja | |
| Glasnoća zvuka | 71l | |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica | |
| Mass | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

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

13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 97 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 98 |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 101 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 102 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 102 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 103 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 105 |
| 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 106 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 107 |
| 10. TIPY A RADY..... | 107 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 121 |
| 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 124 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 124 |
| 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 125 |

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v 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.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič 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 ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

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

- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace

VAROVÁNÍ!

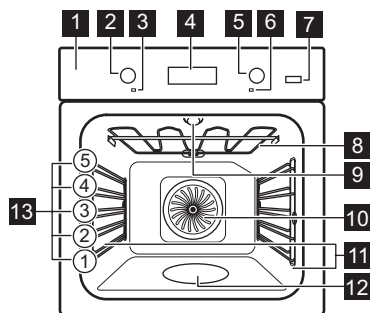
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

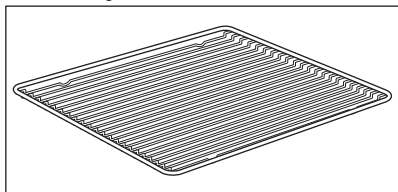
3.1 Celkový pohled



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

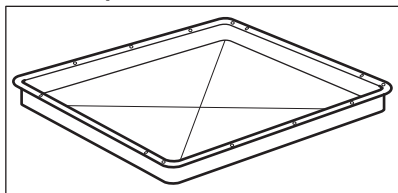
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



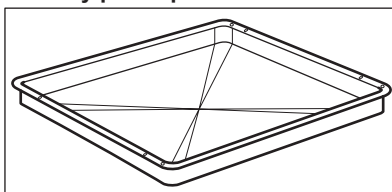
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



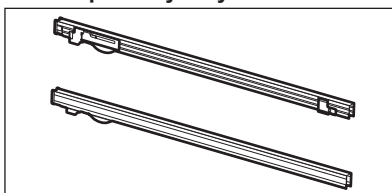
Pro koláče a sušenky.

Hluboký pekáč/plech



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

Teleskopické výsuvy





K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

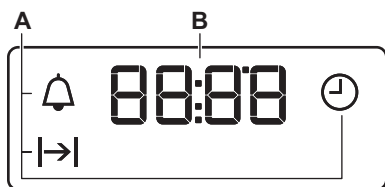
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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

4.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

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



Krok 1

Nastavte hodiny






Krok 2

Vyčistěte troubu



Krok 3

Předehřejte prázdnou troubu

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1. Stisknutím +, - nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.</p> | <p>1. 2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</p> | <p>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Čas: 1 h.</p> <p>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci:  . Čas: 15 min.</p> |
|---|--|--|

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci. |
| Krok 2 | Otočením ovladače zvolte teplotu. |
| Krok 3 | Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto. |


6.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

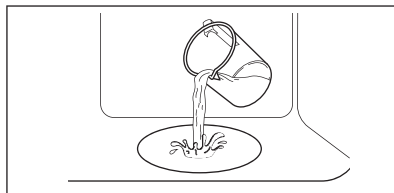
VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z koutku.

 Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




Krok 3 Nastavte funkci:  .
Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.

Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

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









Krok 6 Vložte jídlo do trouby.
Viz kapitolu „Tipy a rady“.
Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.



Krok 7 Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
 – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.

Krok 8 Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

Krok 9 Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlnu vnitřku trouby.

6.3 Pečicí funkce

| Pečicí funkce | Použití |
|---|--|
|  Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
|  Osvětlení | K zapnutí osvětlení. |
|  Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štávnatosti při opětovném ohřevu. |
|  Funkce pizzy | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. |
|  Konvenční pečení / Katalýza | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Vlhký konvekční vzduch | 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 konvekční vzduch. |

| Pečicí funkce | Použití |
|---|--|
|  Gril | Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |



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

6.4 Poznámky k tématu: Vlhký konvekční vzduch




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 nejsporněji.

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

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

+, **-** – stisknutím nastavte čas.

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

Jak změnit: Denní čas



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

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 **+**, **-** – stisknutím nastavte trvání.
Na displeji se zobrazí: 
 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.


Jak nastavit: Minutka

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

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

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

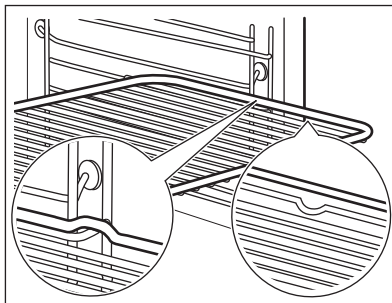
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vkládání příslušenství

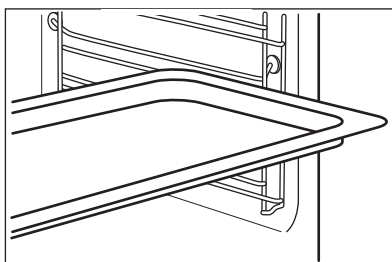
Tvarovaný rošt:

Rošt zasaňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasaňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



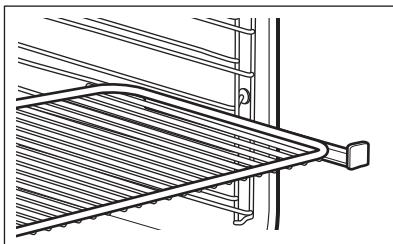
8.2 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

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

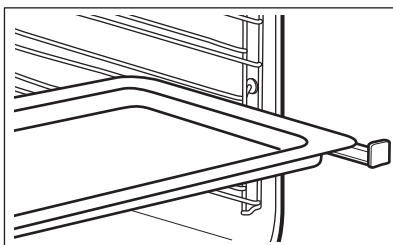
Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.



Hluboký pekáč:

Položte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Chladicí ventilátor

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

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

10. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení



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

10.2 Vnitřní strana dvířek





Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

10.3 Pravý horký vzduch PLUS




Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.

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



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

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

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

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

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



OHŘEV JÍDLA



(min)

Zelenina

15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékací mísu.



PEČENÍ MASA



(°C)



(min)

Hovězí pečeně

200

50 - 60

Kuře

210

60 - 80

Vepřová pečeně

180

65 - 80

10.4 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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






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

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

10.5 Tipy k pečení moučných jídel

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




10.6 Pečení na jedné úrovni

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

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.





Použijte plech na pečení.





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

Předehejte prázdnou troubu.





Použití funkce: Konvenční pečení.

Použijte plech na pečení.

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





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





Použijte třetí polohu roštu.

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

10.7 Náky a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.





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






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

10.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plechy na pečení.

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

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

10.9 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

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

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







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







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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.10 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

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

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



TELECÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JEHNĚČÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



ZVĚŘINA



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí stehno, předehřejte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRŮBEŽ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

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



RYBY (DUŠENÉ)



Použití funkce: Konvenční pečení.



(kg)



(°C)



(min)

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

10.11 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy



PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

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



PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

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



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

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

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

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

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



PIZZA



Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

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

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

10.12 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.



GRIL



Použití funkce: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



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

10.13 Mražené potraviny



ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



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

10.14 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

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



(kg)



(min)

Čas k rozmrazení








(min)

Následující doba rozmrazování



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

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

10.15 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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



Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.




Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.




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

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

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

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

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

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

10.16 Dehydratace - Právý horký vzduch




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



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

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

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


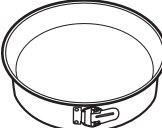


Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

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

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





10.17 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plech na pizzu | Zapékací forma | Pečicí šálky | Dortový korpus |
| Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm | Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm |

10.18 Vlhký konvekční vzduch






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

|  |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Chlebové tyčinky, 0,5 kg celkem | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Pečené mušle ve skořápce | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Celá ryba v soli, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Celá ryba v papíru na pečení, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Sušenky amaretti (20; 0,5 kg celkem) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Jablečný drobenkový koláč | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkem) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 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 | Konvenční pečení | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Konvenční pečení | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Máslové sušenky | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Máslové sušenky | Konvenční pečení | 140 | 25 - 35 | 2 |

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

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





Víceúrovňové pečení – sušenky

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

Gríl

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostřed-
ky**

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. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



**Každodenní pou-
žití**

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

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



Příslušenství

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

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

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|--|---|--|
| Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad. | Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut. | Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem. |

V případě funkce: Pravý horký vzduch PLUS čistíte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

11.3 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen katalytickým smaltem. Během katalýzy absorbuje tuky.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Před katalytickým čištěním


Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

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

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Krok 1

Nastavte funkci a teplotu trouby:

 250 °C
Délka: 1 h

Krok 2

Po vyčištění otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.

Krok 3

Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

11.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

VAROVÁNÍ!

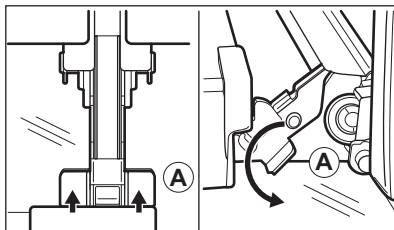
Dvířka jsou těžká.

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.

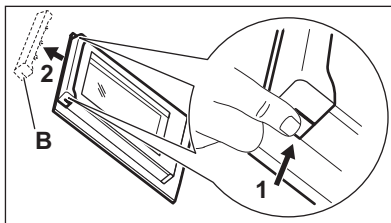


Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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

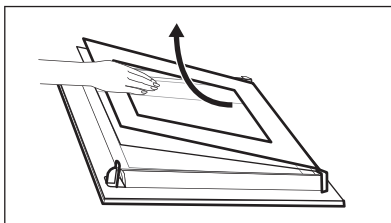
Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

11.5 Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

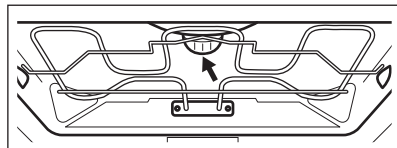
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

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

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

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

12.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

| | |
|---|--|
| Jméno dodavatele | AEG |
| Označení modelu | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 |
| Index energetické účinnosti | 81.2 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev | 0.99kWh/cyklus |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání | 0.69kWh/cyklus |
| Počet dutin | 1 |

| | | |
|-------------|--------------------|--------|
| Zdroj tepla | Elektrická energie | |
| Hlasitost | 71l | |
| Typ trouby | Vestavná trouba | |
| Hmotnost | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li 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.

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ


Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 127 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 129 |
| 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 132 |
| 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ..... | 133 |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 133 |
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 134 |
| 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 136 |
| 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ..... | 137 |
| 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ..... | 138 |
| 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 139 |
| 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 153 |
| 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 156 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 156 |
| 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 158 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

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

| | |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 578 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού | 560 mm |
| Βάθος ντουλαπιού | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 594 mm |
| Ύψος πίσω μέρους της συ- σκευής | 576 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 567 mm |

| | |
|---|-----------|
| Βάθος εντοιχισμού της συ- σκευής | 546 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1027 mm |
| Ελάχιστο μέγεθος ανοίγμα- τος εξαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρι- κής τροφοδοσίας. Το καλώ- διο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να

στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με

αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.

- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση με απορρυπαντικά.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες

προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



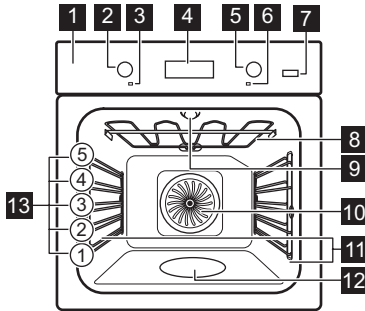
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

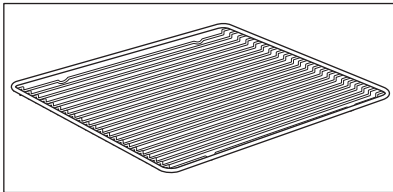
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμματών θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρας / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ατμός Plus
- 8 Εξάρτημα ζεστάματος
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 12 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 13 Θέσεις σχάρας

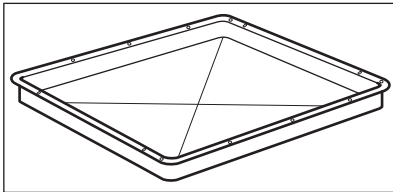
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



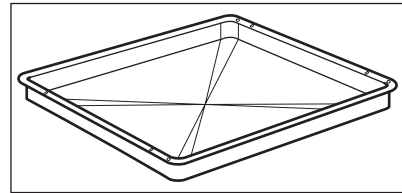
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



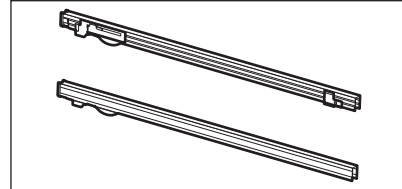
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος / γκριλ



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

Τηλεσκοπικοί βραχίονες





Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

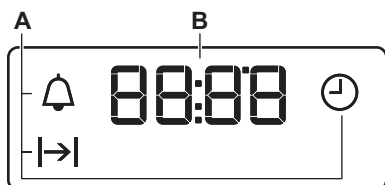
4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

| | |
|---|--|
| — | Για ρύθμιση της ώρας. |
|  | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού. |
| + | Για ρύθμιση της ώρας. |
|  | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS. |

4.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1

Ρυθμίστε το ρολόι




Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο






Βήμα 3

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

- 1.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  .
Ωρα: 15 λ.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- | | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. |
| Βήμα 2 | Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 3 | Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. |

6.2 Ρύθμιση του προγράμματος: Θερμός Αέρας PLUS




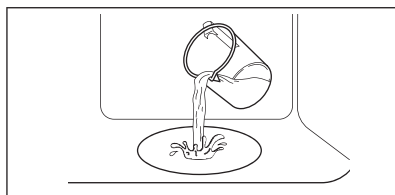
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.


Βήμα 1 Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

Βήμα 2 Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.

 Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.




Βήμα 3 Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .

Πατήστε: . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.







Βήμα 4 Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.





Βήμα 5 Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.


Βήμα 6 Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.

- Βήμα 7** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.
 - πιέστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.
- Βήμα 8** Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Βήμα 9** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

6.3 Προγράμματα θέρμανσης

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|---|--|
|  Θέση απενεργοποίησης | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |
|  Φωτισμός Φούρνου | Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα. |
|  Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σαχρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. |
|  Λειτουργία Πίτσας | Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. |
|  Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Κατάλυση | Για ψήσιμο σε μία θέση σάχρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον Καταλυτικό καθαρισμό. |
|  Κάτω Θέρμανση | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων. |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
|  Απόψυξη | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |
|  Υγρός αέρας μεταφοράς | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς. |
|  Γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σάχρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |

 Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 60°C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών του φούρνου.

6.4 Σημειώσεις για: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU




65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

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

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

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


7.1 Λειτουργίες ρολογιού

| Λειτουργία ρολογιού | Χρήση |
|--|---|
|  Ωρα | Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας. |
|  Διάρκεια | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. |
|  Χρονομετρητής | Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |



7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού


Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 3 +, - - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: |→|.
|→| - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Βήμα 4 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 5 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1 ⌚ - πιέστε επανειλημμένα. 🔔 - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 +, - - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

Βήμα 3 Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Βήμα 4 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

Βήμα 1 ⌚ - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 Πιέστε παρατεταμένα: —.
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



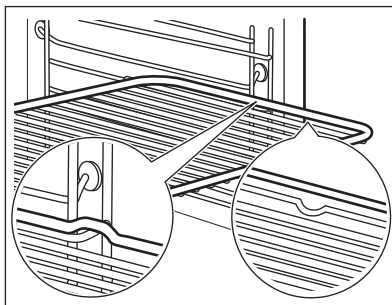
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

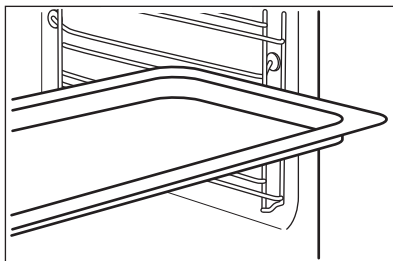
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



8.2 Χρήση των Τηλεσκοπικών Βραχιόνων

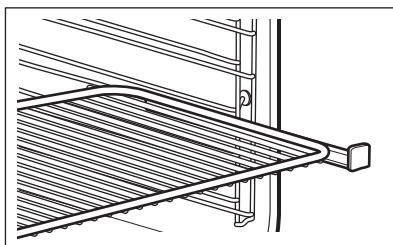
Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχιόνες.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχιόνες πλήρως μέσα στον

φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

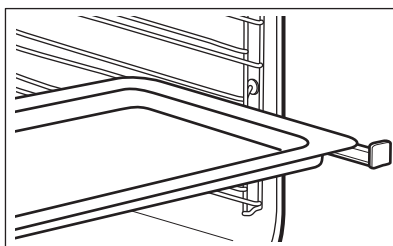
Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχιόνες.



Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχιόνες.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της

συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

10.3 Θερμός Αέρας PLUS

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.



ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ



(ml)



(°C)



(ΛΕΠ.)

Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Πίτσα

100

230

10 - 20

Ψωμάκια

100

200

20 - 25

Ψωμί

100

180

35 - 40

Τάρτα με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες.



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ



(°C)



(ΛΕΠ.)

Πίτσα

200 - 210

10 - 20

Κρουασάν

170 - 180

15 - 25



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ



(°C)



(ΛΕΠΤ.)

Λαζάνια, χρησιμοποιήστε 200 ml

180 - 200

35 - 50

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.



ΑΝΑΖΩΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ



(ΛΕΠΤ.)

Ψωμάκια

10 - 20

Ψωμί

15 - 25

Focaccia

15 - 25

Κρέας

15 - 25

Ζυμαρικά

15 - 25

Πίτσα

15 - 25

Ρύζι

15 - 25

Λαχανικά

15 - 25

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος ψησίματος.



ΨΗΣΙΜΟ



(°C)



(ΛΕΠΤ.)

Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο

200

50 - 60

Κοτόπουλο

210

60 - 80

Ψητό χοιρινό

180

65 - 80

10.4 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να






αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο

| Αποτελέσματα ψησίματος | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|--|
| Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος. | Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή. | Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας. |
| Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή. | Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου. |
| | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος. | Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου. |
| Το κέικ είναι πολύ στεγνό. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή. | Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου. |
| | Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος. | Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος. |
| Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος. | Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου. |
| | Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη. | Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος. |
| Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή. | Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου. |




10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

|  ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ |  |  (°C) |  (λεπ.) |  |
|---|---|--|--|---|
| Βάση τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ | Θερμός Αέρας | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός | Θερμός Αέρας | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων | Θερμός Αέρας | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Cheesecake | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.





Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

|  ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Κέικ με επικάλυψη κραμπλ | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί | 150 | 35 - 55 |
| Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού | 160 - 170 | 40 - 80 |





Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

|  ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ / ΨΩΜΙΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |  |
|--|--|--|---|
| Κέικ Κορμός | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Ψωμί Σίκαλης: | πρώτα: 230 | 20 | 1 |
| | μετά: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Κέικ αμυγδαλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Κορνέ / Εκλέρ | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρι- τα | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Κέικ μαγιάς με απαλή επι- κάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Christstollen | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

|  ΜΠΙΣΚΟΤΑ |  |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|--|--|
| Μπισκότα ζύμης κουρού | Θερμός Αέρας | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 160 | 10 - 25 |

|  ΜΠΙΣΚΟΤΑ |  |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|---|---|---|
| Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ | Θερμός Αέρας | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Σφολιάτες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά | Θερμός Αέρας | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Μακαρόν | Θερμός Αέρας | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες | Θερμός Αέρας | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Ψωμιάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.





|  |  |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|---|---|
| Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού | Θερμός Αέρας | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Λαχανικά ωγκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Γκριλ με Θερμό Αέρα | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Λαζάνια | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Ψάρι στον φούρνο | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Γεμιστά λαχανικά | Θερμός Αέρας | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Γλυκά αρτοσκευάσματα | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Σουφλέ ζυμαρικών | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

|  ΚΕΙΚ / ΓΛΥ-ΚΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |  2 θέσεις |
|--|---|---|---|
| Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Στεγνό κέικ τριφτό | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  ΜΠΙ- ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |  | |
|---|---|---|---|-----------|
| | | | 2 θέσεις | 3 θέσεις |
| Ψωμάκια | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Μπισκότα ζύμης κουρού | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Σφολιάτες, προθερ- μάνετε τον άδειο φούρνο | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Μακαρόν | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Μπισκότα με ασπρά- δι αυγού / Μαρέγκες | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινοχαρτό).

Ψήστε μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.





Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (1 kg ή περισσότερο).

Εάν συνιστάται το επίπεδο ένα, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί ψησίματος.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

10.10 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

|  ΒΟΔΙΝΟ |  |  |  | |
|---|---|---|---|-----------|
| | | | (°C) | (min) |
| Ψητό κατσαρόλας | 1 - 1,5 kg | Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση | 230 | 120 - 150 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λί- γο ψημένο, προθερμάνε- τε τον άδειο φούρνο | για κάθε εκατοστό πάχους | Γκριλ με Θερμό Αέ- ρα | 190 - 200 | 5 - 6 |



ΒΟΔΙΝΟ



(°C)



(min)

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

180 - 190

6 - 8

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

170 - 180

8 - 10



ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ωμοσπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Μπριζόλες / Παιδάκια

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ρολό κιμάς

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Χοιρινό κότσι, προβρασμένο

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ΜΟΣΧΑΡΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό μοσχάρι

1

160 - 180

90 - 120

Μοσχαρίσιο κότσι

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ΑΡΝΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Αρνί σπάλα

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ΚΥΝΗΓΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός μπούτι, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες

0,2 - 0,25 η καθεμία

200 - 220

30 - 50

Κοτόπουλο, μισό

0,4 - 0,5 το καθένα

190 - 210

35 - 50

Κοτόπουλο, κότα

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Πάπια

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Χήνα

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Γαλοπούλα

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Γαλοπούλα

4 - 6

140 - 160

150 - 240



ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι ολόκληρο

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Ψήσιμο με κρούστα με: Λειτουργία Πίτσα



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Τάρτες

180 - 200

40 - 55

Τάρτα με σπανάκι

160 - 180

45 - 60

Κίς λορέν / Ελβετική Φλαν

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Πίτα λαχανικών

160 - 180

50 - 60



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί

200 - 230

15 - 20

Πίτσα, χοντρή ζύμη

180 - 200

20 - 30

Αζυμο Ψωμί

230 - 250

10 - 20

Τάρτα με σφολιάτα

160 - 180

45 - 55

Πίτσα Αλσατίας

230 - 250

12 - 20

Πιερόγκι

180 - 200

15 - 25

10.12 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

Τοποθετήστε ένα ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.



ΓΚΡΙΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



| | | | | |
|------------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Βοδινό φιλέτο | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Χοιρινή μπριζόλα | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Αρνί σπάλα | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Κατεψυγμένα τρόφιμα



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



| | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|---|
| Πίτσα, κατεψυγμένη | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Αμερικάνικη πίτσα, κατεψυγμένη | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Πίτσα, κρύα | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Πίτσα σνακ, κατεψυγμένη | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Τηγανιτές πατάτες, λεπτές | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Τηγανιτές πατάτες, χοντρές | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Φέτες / Κροκέτες | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Hash Browns | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Λαζάνια / Κανελόνια, φρέσκα | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Λαζάνια / Κανελόνια, κατεψυγμένα | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



| | | | |
|---------------------|-----------|---------|---|
| Ψητό τυρί | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Κοτόπουλο φτερούγες | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Απόψυξη

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο πιάτο στο κάτω

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου.



(kg)



(Λεπ.)
Χρόνος απόψυ-
ξης



(Λεπ.)
Επιπλέον χρόνος
απόψυξης



| | | | | |
|-----------|---------|-----------|---------|--|
| Κοτόπουλο | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| Κρέας | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| Πέστοφα | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Φράουλες | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Βούτυρο | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Σαντιγί | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία. |
| Κέικ | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.



Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.

Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.




Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.

Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).




Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

| | | |
|---|---|--|
|  ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ |  | (Λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο |
|---|---|--|

Φράουλες / Μύρtila / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα 35 - 45




| | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ |  | (Λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο |  | (Λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C |
|---|---|--|---|---|

Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα 35 - 45 10 - 15

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  | (Λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο |  | (Λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C |
|--|---|--|---|---|

Καρότα 50 - 60 5 - 10

Αγγούρια 50 - 60 -

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  | (Λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο |  | (Λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C |
| Ανάμικτα λαχανικά τουρσί | 50 - 60 | 5 - 10 | | |
| Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια | 50 - 60 | 15 - 20 | | |




10.16 Αποξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.



Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

| | | | | |
|---|---|------|---|-----|
|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  | (°C) |  | (ώ) |
| Φασόλια | 60 - 70 | | 6 - 8 | |
| Πιπεριές | 60 - 70 | | 5 - 6 | |
| Λαχανικά για σούπια | 60 - 70 | | 5 - 6 | |
| Μανιτάρια | 50 - 60 | | 6 - 8 | |
| Μυρωδικά | 40 - 50 | | 2 - 3 | |

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

| | | |
|---|---|-----|
|  ΦΡΟΥΤΑ |  | (ώ) |
| Δαμάσκηνα | 8 - 10 | |
| Βερίκοκα | 8 - 10 | |
| Μήλο σε φέτες | 6 - 8 | |
| Αχλάδια | 6 - 9 | |

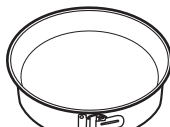
10.17 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm



Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm







Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

10.18 Υγρός αέρας μεταφοράς






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






|  |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |  |
|--|---|---|---|
| Κριτσίνια, 0,5 kg συνολικά | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Ψητά χτένια με το κέλυφος | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Ψάρι ολόκληρο παστό, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Ψάρι ολόκληρο σε λαδόκολλα, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Αμαρέτι (20, 0,5 kg συνολικά) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Κραμπλ μήλου | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Κέικ muffins σοκολάτας (20, 0,5 kg συνολικά) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών





Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες






|  |  |  °C |  ΛΕΠ |  |
|--|---|---|--|---|
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά | Θερμός Αέρας | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | 160 | 55 - 65 | 2 |

|  |  |  °C |  ΛΕΠ |  |
|--|---|---|--|---|
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Θερμός Αέρας | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 140 | 25 - 35 | 2 |

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.





|  |  |  °C |  ΛΕΠ |
|--|---|---|--|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 150 | 20 - 30 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 20 - 30 |

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

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

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

|  |  |  ΛΕΠ |  |
|--|---|--|---|
| Τοστ | Γκριλ | 1 - 2 | 5 |
| Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος | Γκριλ | 24 - 30 | 4 |

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροίνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροίνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|--|---|---|
| Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα. | Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. | Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί. |
| Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος. | | |

11.3 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

Το εσωτερικό του φούρνου είναι επιστρωμένο με καταλυτική εμαγιέ επίστρωση. Απορροφά τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον καθαρισμό.


Πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

Βήμα 1

Επιλέξτε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου:  250 °C
Διάρκεια: 1 ώ

Βήμα 2

Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

Βήμα 3

Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

11.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

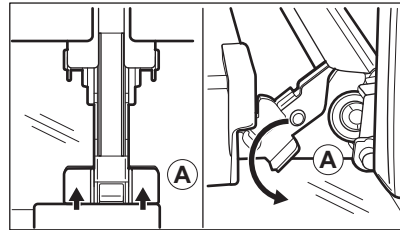
Η πόρτα είναι βαριά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Βήμα 1 Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

Βήμα 2 Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

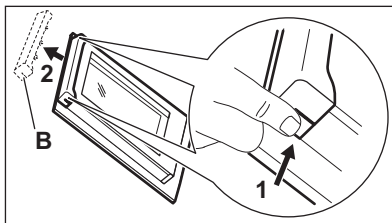


Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.

Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

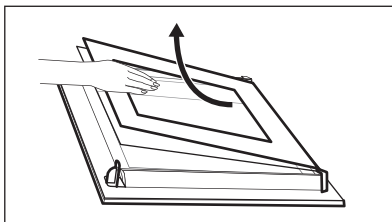
Βήμα 5 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 6 Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



Βήμα 7 Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Βήμα 8 Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



Βήμα 9 Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

11.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Βήμα 2

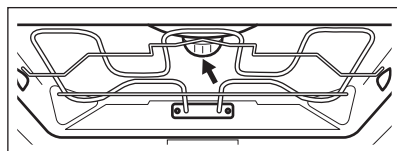
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1 Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



| | |
|---------------|--|
| Βήμα 2 | Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα. |
| Βήμα 3 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα. |

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|-------------------------------|-----------------------|
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Έχει καεί η ασφάλεια. |

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00". | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα. |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |
| Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS . | Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. |

12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

| | |
|--------------------------|-------|
| Μοντέλο (MOD.) | |
| Κωδικός Προϊόντος (PNC) | |
| Σειριακός αριθμός (S.N.) | |

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

| | |
|--------------------|--|
| Όνομα προμηθευτή | AEG |
| Ταυτότητα μοντέλου | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 |

| | | |
|---|------------------------|--------|
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 81.2 | |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A+ | |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.99kWh/κύκλο | |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα | 0.69kWh/κύκλο | |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 | |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια | |
| Ένταση | 71l | |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος | |
| Μάζα | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|---|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 160 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 161 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 164 |
| 4. KEZELŐPANEL..... | 165 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 166 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 166 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK..... | 168 |
| 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 170 |
| 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 171 |
| 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 171 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 186 |
| 12. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 188 |
| 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 189 |
| 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 190 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egyesgtől.

- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 578 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 567 mm |
| Készülék beépített mélysége | 546 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1027 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és

ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerezellel a katalitikus zománcréteget.

2.5 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

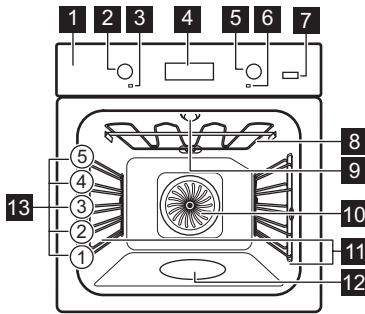
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

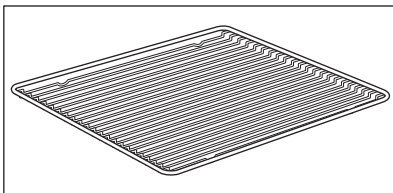
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcpozíciók

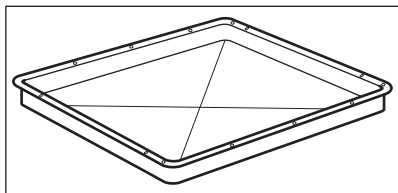
3.2 Tartozékok

Sütőrács



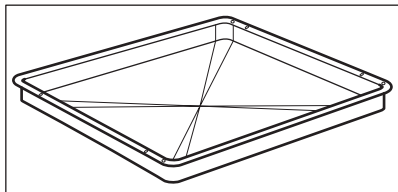
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

Sütő tálca



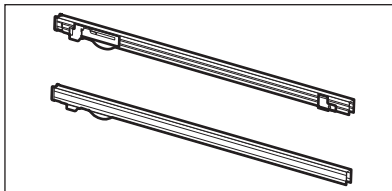
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepszi



Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Teleszkópos sínek



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

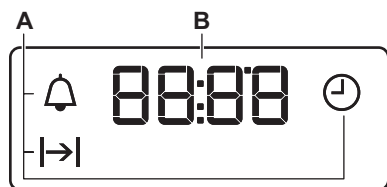
4.1 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

4.2 Érzékelőmezők / Gombok

| | |
|---|---|
| — | A pontos idő beállítása. |
| ⌚ | Egy órafunkció beállítása. |
| + | A pontos idő beállítása. |
| 🔥 | A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása. |

4.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.






1. lépés



2. lépés



3. lépés

| Óra beállítása | A sütő tisztítása | Melegítse elő az üres sütőt |
|---|--|--|
| <p>1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.</p> | <p>1. 2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.</p> | <p>1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Időtartam: 1 óra.</p> <p>2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Időtartam: 15 perc.</p> |

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.


2. lépés A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

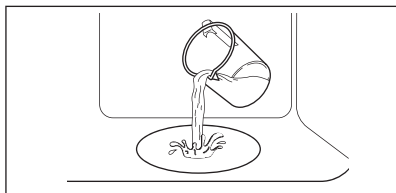
6.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ


FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

1. lépés Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.

- 2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
 A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.




- 3. lépés** Állítsa be a funkciót:  .
 Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hölgbefűvés, nagy hófok PLUSZ funkció.

- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párárt hozzon létre.






- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.
 Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
 Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.




- 7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.





- 8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

- 9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.3 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Kikapcsolt pozíció | A sütő ki van kapcsolva. |
|  Sütő világítás | A sütőlámpa bekapcsolása. |
|   Hölgbefűvés, nagy hófok / Hölgbefűvés, nagy hófok PLUSZ | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Alsó + felső sütés / Katalízis | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. A katalitikus tisztításra vonatkozó további tudnivalóért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet. |
|  Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Konvekciós levegő (nedves) | <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p> |
|  Grill | <p>Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.</p> |
|  Infrásütés | <p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p> |
|  Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 60 °C alatt. | |

6.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

7. ÓRAFUNKCIÓK


7.1 Óra funkciók

| Óra funkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  Napszak | <p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p> |
|  Időtartam | <p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p> |
|  Percszámláló | <p>Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.</p> |

7.2 Órafunkciók beállítása



Napszak beállítása



 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.


Hogyan módosítható: Napszak





1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

2. lépés ,  – nyomja meg az idő beállításához.
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.



3. lépés ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.
A kijelzőn a következő látható:  funkciót.
 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása


1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.


2. lépés ,  – nyomja meg az idő beállításához.
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

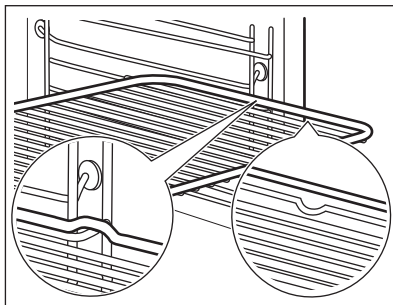
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Tartozékok behelyezése

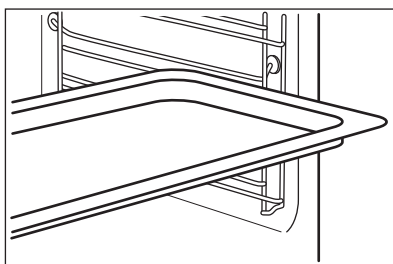
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősinjei közé.



Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé.



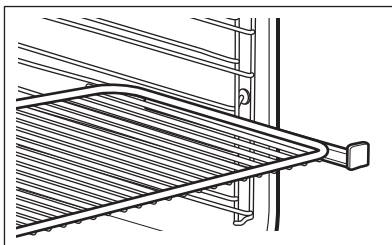
8.2 A teleszkópos sínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

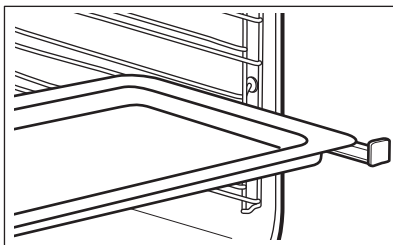
Huzalpolc:

Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra.



Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sínekre.



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen

tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

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

10.2 Az ajtó belső oldala





A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint az edényekhez való hőmérsékletet.




10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.



|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (ml) |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Cookie (amerikai csokis keksz) / Pogácsák / Croissant | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Zsemle | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Kenyer | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Szilvatorta / Almáspite / Fahéjas tekercs sütőformában | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Adjon hozzá 150 ml vizet, ha csak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

|  FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissant | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá | 180 - 200 | 35 - 50 |

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

|  ÉTEL REGENERÁLÁSA |  (perc) |
|---|---|
| Zsemle | 10 - 20 |
| Kenyer | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Hús | 15 - 25 |
| Tészta | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Rizs | 15 - 25 |
| Zöldségek | 15 - 25 |

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.



| | | |
|------------|-----|---------|
| Marhasült | 200 | 50 - 60 |
| Csirke | 210 | 60 - 80 |
| Sertéssült | 180 | 65 - 80 |

10.4 Tésztasütés

Az első sütésakor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen






barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.5 Sütési tanácsok

| A sütés eredménye | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|--|
| A sütemény alja nem sült meg eléggé. | A polcmagasság nem megfelelő. | Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére. |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas. A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| A sütemény túlságosan száraz. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. Túl hosszú sütési időt választott. | Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be. |
| A sütemény egyenetlenül sül meg. | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. A tészta eloszlása nem egyenletes. | Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán. |
| A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. | Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. |




10.6 Sütés egy polcszinten

|  SÜ- TÉS SÜTŐ- FORMÁKBAN |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|--|--|---|
| Tortaalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Tortaalap - kevert piskótatészta | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Forma torta / Briós | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Madeira sütemény / Gyümölcskenyér | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Sajttorta | Alsó + felső sütés | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok.





Használjon sütőtálcát.





|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |
|---|--|--|
| Prézlikalács (szárason) | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsit | 150 | 35 - 55 |
| Omlós tésztából készült gyümölcskosarak | 160 - 170 | 40 - 80 |

Melegítse elő az üres sütőt.





Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.

Használjon sütőtálcát.

|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |  |
|--|--|--|---|
| Piskótatekercs | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Rozskenyér: | először: 230 | 20 | 1 |
| | majd: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Habkosár / Képviseelőfánk | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |





|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|
| Fonatos kenyér / Kenyér | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsi | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Kelt tészta süt. feltéttel (pl. túró, tejszín, puding) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Karácsonyi stollen (gyümölcskenyér) | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





A harmadik polcszintet használja.

|  APRÓSÜTEMÉNY |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Aprósüt. omlós tésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 10 - 25 |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Aprósüt. lev. tészta, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Kelt tésztából készült teasütemény | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Puszedli | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Tojásfehérjével készült aprósütemények / Habcsók | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Tészták és felfújtak

Az első polcszintet használja.





|  |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Olvasztott sajttal leöntött bagett | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 15 - 30 |






|  |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Csöben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt | Infrasütés | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Halfelfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Töltött zöldségek | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Édes felfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Tésztafelfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűvás, nagy hőfok.

Használja a sütőpesciket.

|  SÜTEMÉNYEK/TÉSZTA |  (°C) |  (perc) |  2. pozíció |
|--|---|---|---|
| Habkosár / Képviseelőfánk, melegítse elő az üres sütőt | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Száraz streusel torta | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  TEASÜTEMÉNY / APRÓSÜTEMÉNY / TÉSZTA / PÉKSÜTEMÉNY |  (°C) |  (perc) |  2. pozíció |  3. pozíció |
|--|---|---|---|--|
| Péksütemény | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. omlós tésztából | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Aprósütemény kevert piskótátésztából | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. lev. tészt., melegítse elő az üres sütőt | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Kelt tésztából készült teasütemény | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Puszedli | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |



**TEASÜ-
TEMÉNY / AP-
RÓSÜTEMÉNY /
TÉSZTA / PÉK-
SÜTEMÉNY**



(°C)



(perc)



2. pozíció

3. pozíció

Tojásfehérjével ké-
szült teasütemé-
nyek / Habcsók

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.9 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sültöt.

A húst és halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süssse.

Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

10.10 Hússütés

Az első polcszintet használja.



MARHAHÚS



(°C)



(perc)

Serpenyős sült

1 - 1,5 kg

Alsó + felső sütés

230

120 - 150

Marhasült vagy -filé, vér-
esen, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

190 - 200

5 - 6

Marhasült vagy -filé, kö-
zepesen, melegítse elő
az üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

180 - 190

6 - 8

Marhasült vagy filé, jól
átsütve, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

170 - 180

8 - 10



SERTÉS



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Lapocka / Tarja / Sonka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Szelet / Karaj

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Fasírt

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Sertés csülök, előfőzött

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



BORJÚ



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Borjúsült

1

160 - 180

90 - 120

Borjú csülök

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



BÁRÁNY



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Bárány comb / Báránysült

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Bárány gerinc

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VAD



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt

1 kg-ig

230

30 - 40

Őz/szarvas gerinc

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Comb

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



SZÁRNYASOK



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Szárnyasok porciói

Egyenként 0,2 - 0,25 kg

200 - 220

30 - 50

Fél csirke

Egyenként 0,4 - 0,5 kg

190 - 210

35 - 50

Csirke, hizlalt

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kacsa

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Liba

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Pulyka

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Pulyka

4 - 6

140 - 160

150 - 240



HAL (PÁROLT)



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)






Hal egészben







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

10.11 Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

|  PIZZA | | |
|---|---|---|
|  Az első polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Gyümölcslepény | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Spenótos lepény | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorraine / Svájci lepény | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Sajttorta | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Zöldséges pite | 160 - 180 | 50 - 60 |

|  PIZZA | | |
|---|---|---|
|  Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban. | | |
|  A második polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Pizza, vékony, használjon mély tepsit | 200 - 230 | 15 - 20 |

|  PIZZA | | |
|--|---|---|
|  Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban. | | |
|  A második polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Pizza, vastag | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Kovászment. kenyér | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Leveles tésztából készült lepény | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Flammkuchen (kenyérlángos) | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Pírog | 180 - 200 | 15 - 25 |

10.12 Grill

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát az első polcszintre.



GRILL



Használja a következő funkciót: Grill



(°C)



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal



| | (°C) | (perc) Egyik oldal | (perc) Másik oldal | |
|--------------------------------|-----------|-----------------------|-----------------------|-------|
| Marhasült | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Marhabélszín | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Sertés karaj | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Borjú bélszín | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Bárány gerinc | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hal egészben, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Fagyasztott ételek



KIOLVASZTÁS



Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.



(°C)



(perc)



| | (°C) | (perc) | |
|--|-----------|---------|---|
| Pizza, gyorsfagyasztott | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Amerikai mirelit pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, hűtött | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mirelit pizza szelet | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Sült burgonya, vékony | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Sült burgonya, vastag | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Zöldségek/krokettek / Krokettek | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Pírított vagdaltak | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, friss | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, gyorsfagyasztott | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sült sajt | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |



KIOLVASZTÁS



Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.



(°C)



(perc)



Csirke szárny

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne takarja le az ételt, mert ez megnövelheti a felolvasztási időt.

Az első polcszintet használja.

Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze az ételt egy mély edénybe, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére.



(kg)



(perc)

Kiolvasztási idő



(perc)

További kiolvasztási idő



Csirke

1

100 - 140

20 - 30

Féldőben fordítsa meg.

Húsok

1

100 - 140

20 - 30

Féldőben fordítsa meg.

Pisztráng

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Eper

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Vaj

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Tejszín

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.

Torta

1.4

60

60

-

10.15 Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó sütés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.



Az üvegeket azonos szintig töltsé fel, és zárja le kapocccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.




Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

| | | |
|---|---|--|
|  BOGYÓS GYÜMÖLCS |  | (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig |
|---|---|--|

Eper / Áfonya / Málna / Érett egres

35 - 45

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  CSONT- HÉJAS GYÜMÖLCS |  | (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig |  | (perc) A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---|---|--|---|--|

Őszibarack / Birsalma / Szilva

35 - 45

10 - 15

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  ZÖLDSÉGEK |  | (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig |  | (perc) A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---|---|--|---|--|

Sárgarépa

50 - 60

5 - 10

Uborka

50 - 60

-

Vegyes savanyúság

50 - 60

5 - 10

Karalábé / Borsó / Spárga

50 - 60

15 - 20

10.16 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.




10.17 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

| | | | | |
|--|---|-------------------------|--|------------|
|  GEK |  | ZÖLDSÉ- (°C) |  | (ó) |
| Bab | 60 - 70 | | | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | | | 5 - 6 |
| Leveszöldség | 60 - 70 | | | 5 - 6 |
| Gomba | 50 - 60 | | | 6 - 8 |
| Gyógynövények | 40 - 50 | | | 2 - 3 |

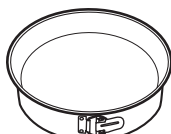
Állítsa be a hőmérsékletet 60-70 °C-ra.

| | | |
|---|---|------------|
|  GYÜMÖLCS |  | (ó) |
| Szilva | | 8 - 10 |
| Sárgabarack | | 8 - 10 |
| Almaszeletek | | 6 - 8 |
| Körte | | 6 - 9 |



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság







Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

10.18 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.






|  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|
| Sós rúd, 0,5 kg összesen | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Sült kagyló héjában | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Hal egészben sóban, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Hal egészben sütőpapírban, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amaretti keksz (20 db; 0,5 kg összesen) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Almás morzsás sütemény | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Csokoládés muffin (20 db; 0,5 kg összesen) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Információ a bevizsgáló intézetek számára





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

Sütés egy szinten – sütés sütőformában






|  |  |  °C |  perc |  |
|--|---|---|---|---|
| Piskótátészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Piskótátészta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | 180 | 55 - 65 | 1 |

|  |  |  °C |  perc |  |
|--|---|---|---|---|
| Linzer | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Linzer | Alsó + felső sütés | 140 | 25 - 35 | 2 |

Sütés egy szinten – keksz
A harmadik polcszintet használja.

|  |  |  °C |  perc |
|--|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 150 | 20 - 30 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 170 | 20 - 30 |





Sütés több szinten – keksz

|  |  |  °C |  perc |  |
|--|---|---|---|---|
| Linzer | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm) | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

|  |  |  perc |  |
|--|---|---|---|
| Toast kenyér | Grill | 1 - 2 | 5 |
| Bifsztek, féldőben fordítsa meg | Grill | 24 - 30 | 4 |

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

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

Az alábbi funkcióval: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

11.3 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtér katalitikus zománcreteggel van bevonva. Ez magába szívja a lerakódó zsiradékot a katalízis közben.

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


Katalitikus tisztítás előtt

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással

1. lépés

Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét:  250 °C
Időtartam: 1 ó

2. lépés

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

3. lépés

Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

11.4 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

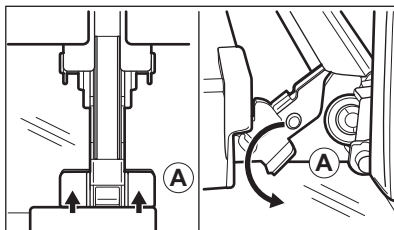
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

VIGYÁZAT!

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

- 1. lépés** Teljesen nyissa ki az ajtót.
- 2. lépés** Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.

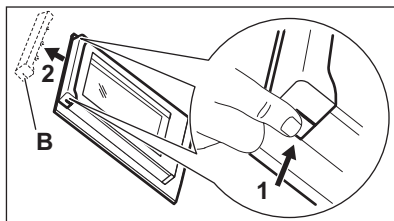


- 3. lépés** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.

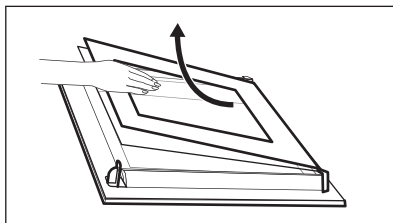
- 4. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.

- 5. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

- 6. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfelé húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



7. lépés Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



8. lépés Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

9. lépés Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.5 Hogyan cserélje: Lámpa

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

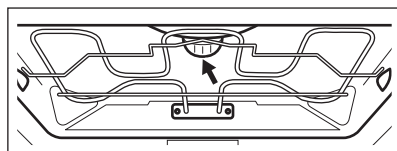
Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. lépés Tisztítsa meg az üvegbúrát.

3. lépés Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. lépés Szerelje fel az üvegbúrát.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
|---|--|
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. |
| A kijelzőn „12:00” látható. | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |
| A víz kifolyik a sütőtér be-mélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében. |

| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
|--|---|
| Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ . | A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

| | |
|--------------------|-------|
| Modell (Mod.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

| | | |
|--|--|--------|
| Gyártó neve | AEG | |
| Modellazonosító | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Energihatékonysági szám | 81.2 | |
| Energihatékonysági osztály | A+ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.99kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.69kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 71l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

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

13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 192 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 193 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 196 |
| 4. VALDYMO SKYDELIS..... | 197 |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 197 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 198 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 200 |
| 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 201 |
| 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 202 |
| 10. PATARIMAI..... | 203 |
| 11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 217 |
| 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 219 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 220 |
| 14. APLINKOS APSAUGA..... | 221 |

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.

- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis
(po darbataliu)

578 (600) mm

| | |
|--|--------------|
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 576 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 595 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 559 mm |
| Prietaiso gylis | 567 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 546 mm |
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1027 mm |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm |
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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

- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- 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 laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

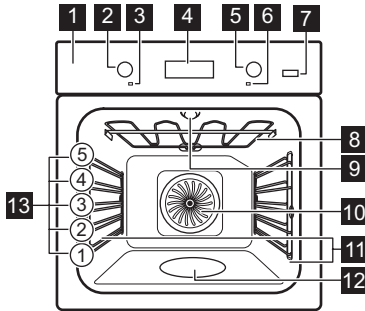
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

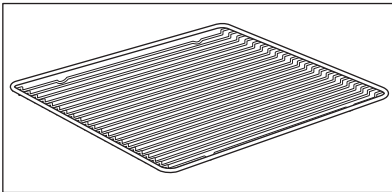
3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventilatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Orkaitės vidaus įduba
- 13 Vietos lentynoje

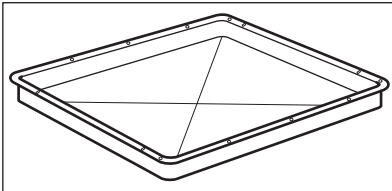
3.2 Priedai

Grotelės



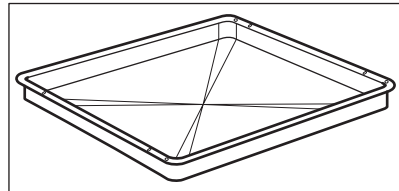
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

Kepimo skarda



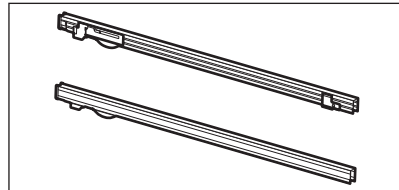
Pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepinimo prikaistuvis



Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Teleskopiniai bėgeliai





Kad padėklus ir grotelės būtų paprasta įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

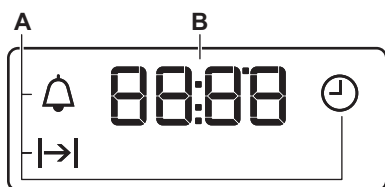
4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

4.2 Jutiklio laukai / mygtukai

| | |
|---|---|
| — | Laikui nustatyti. |
|  | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| + | Laikui nustatyti. |
|  | Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti. |

4.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas



2-as veiksmas

Išvalykite orkaitę






3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. **+**, **-** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.

1.
2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: 
Laikas: 1 val.
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  
Laikas: 15 min

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.

3-as veiksmas Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.


6.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

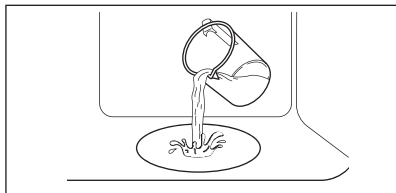
ĮSPĖJIMAS!

Galite nusidegini arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

2-as veiksmas Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

 **Maksimali įdubos talpa – 250 ml.** Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.




3-as veiksmas Nustatykite funkciją:  








Paspauskite  . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.





4-as veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5-as veiksmas. Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.

| | |
|----------------------|--|
| 6-as veiksmas | Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami. |
| 7-as veiksmas | pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.  – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia. |
| 8-as veiksmas | Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus. |
| 9-as veiksmas | Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos. |

6.3 Kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  Padėtis „Išjungta“ | Orkaitė yra išjungta. |
|  Apšvietimas | Įjungti lempuotę. |
|  Konvekcinis kepinimas / Karšto oro srautas PLUS | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas. Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. |
|  Picos programa | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindu paruošti. |
|  Apatinis + viršutinis kaitinimas / Katalizinis valymas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą. |
|  Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |
|  Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  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. |
|  Turbo grilis | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  | Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lempuotę gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C. |

6.4 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.




Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek.

kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


7.1 Laikrodžio funkcijos

| Laikrodžio funkcija | Naudojimo sritis |
|---|---|
|  Paros laikas | Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti. |
|  Trukmė | Orkaitės veikimo trukmei nustatyti. |
|  Laikmatis | Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta. |



7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas


Kaip nustatyti Paros laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

 – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip pakeisti: Paros laikas




1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

3-ias veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: .
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Kaip nustatyti Trukmė

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis

1-as veiksmas ⏸ – spauskite pakartotinai. 🔔 – pradės mirksėti.

2-as veiksmas +, – – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas ⏸ – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

2-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išjungs po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



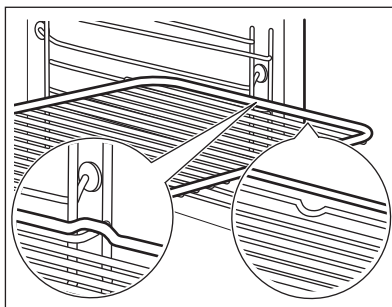
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

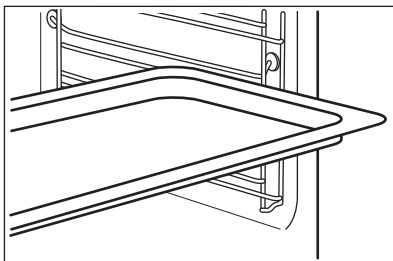
8.1 Priedų naudojimas

Grotelės:

Istumkite grotelės tarp lentynos laikiklių.



Kepimo skarda / Gili skarda:
Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

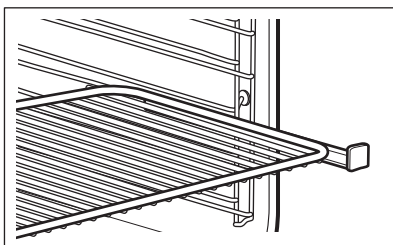


8.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

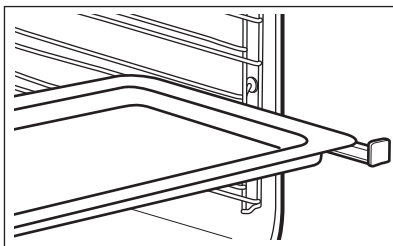
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuosius bėgelius.

Vielinė lentynėlė:
Uždėkite groteles ant ištraukiamųjų bėgelių.



Gilus prikaistuvis:
Padėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamųjų bėgelių.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai

išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.2 Vidinė durelių pusė



Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.




10.3 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.



|  PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA |  (ml) |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|---|
| Sausainiai / Paplotėliai / Prancūziškieji rageliai | 100 | 150–180 | 10–20 |
| Fokačija | 100 | 200–210 | 10–20 |
| Pica | 100 | 230 | 10–20 |
| Nesaldžios bandelės | 100 | 200 | 20–25 |
| Duona | 100 | 180 | 35–40 |
| Slyvų pyragas / obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje | 100–150 | 160–180 | 30–60 |

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

|  UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Pica | 200–210 | 10–20 |
| Prancūziškieji rageliai | 170–180 | 15–25 |
| Lazanija, naudokite 200 ml | 180–200 | 35–50 |




Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

|  MAISTO ATGAMINIMAS |  (min.) |
|--|--|
| Nesaldžios bandelės | 10–20 |
| Duona | 15–25 |
| Fokačija | 15–25 |
| Mėsa | 15–25 |
| Makaronai | 15–25 |
| Pica | 15–25 |
| Ryžiai | 15–25 |
| Daržovės | 15–25 |

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.

|  KEPSNIŲ KEPIMAS |  (°C) |  (min.) |
|---|--|--|
| Jautienos kepsnys | 200 | 50–60 |
| Viščiukas | 210 | 60–80 |
| Kiaulienos kepsnys | 180 | 65–80 |

10.4 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skruna

nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.






Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

10.5 Patarimai, kaip kepti

| Kepimo rezultatai | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|--|---|--|
| Pyrago apačia nepakankamai iškepusi. | Netinkama lentynos padėtis. | Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos. |
| Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja. | Orkaitės temperatūra per aukšta. | Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą. |
| | Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas. | Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą. |

| Kepimo rezultatai | Galima priežastis | Atitaisymo būdas |
|---|---|--|
| Pyragas pernelyg sausas. | Orkaitės temperatūra per žema. | Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą. |
| | Per ilgas kepimo laikas. | Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką. |
| Pyragas nevienodai iškepa. | Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas. | Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą. |
| | Pyrago tešla nevienodai paskirstyta. | Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą. |
| Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką. | Orkaitės temperatūra per žema. | Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą. |




10.6 Kepimas viename lentynos lygyje

|  KEPIMAS SKARDOSE |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|--|--|---|
| Apkepo pagrindas – trapi tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę | Konvekcinis kepimas | 170–180 | 10–25 | 2 |
| Flano pagrindas – biskvitinė tešla | Konvekcinis kepimas | 150–170 | 20–25 | 2 |
| Pyragas „Boba“ / „Brioche“ bandelės | Konvekcinis kepimas | 150–160 | 50–70 | 1 |
| Madeiras pyragas / Vaisių pyragai | Konvekcinis kepimas | 140–160 | 70–90 | 1 |
| Sūrio pyragas | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 170–190 | 60–90 | 1 |

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.





Naudokite kepimo skardą.

|  PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA |  (°C) |  (min.) |
|--|--|--|
| Trupininis pyragas | 150–160 | 20–40 |
| Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą | 150 | 35–55 |
| Vaisių flanai iš trapios tešlos | 160–170 | 40–80 |





Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.





|  PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|
| Biskvitinis vyniotinis | 180–200 | 10–20 | 3 |
| Ruginė duona: | pirmiausiai: 230 tada: 160–180 | 20 30–60 | 1 |
| Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai | 190–210 | 20–30 | 3 |
| Pyragaičiai su kremu / Eklėrai | 190–210 | 20–35 | 3 |
| Duona „Pynutė“ / riestė | 170–190 | 30–40 | 3 |
| Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą | 170 | 35–55 | 3 |
| Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinėlės, saldžiu kremu) | 160–180 | 40–80 | 3 |
| „Christollen“ | 160–180 | 50–70 | 2 |

Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  SAUSAINIAI |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Trapios tešlos sausainiai | Konvekcinis kepimas | 150–160 | 10–20 |
| Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę | Konvekcinis kepimas | 160 | 10–25 |
| Sausainiai iš biskvitinės tešlos | Konvekcinis kepimas | 150–160 | 15–20 |
| Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę | Konvekcinis kepimas | 170–180 | 20–30 |
| Sausainiai iš mielinės tešlos | Konvekcinis kepimas | 150–160 | 20–40 |
| Migdolų sausainiai | Konvekcinis kepimas | 100–120 | 30–50 |
| Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Morengai | Konvekcinis kepimas | 80–100 | 120–150 |
| Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 190–210 | 10–25 |

10.7 Kepiniai ir apkepai





Naudokite pirmą lentynos padėtį.






|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu | Konvekcinis kepimas | 160–170 | 15–30 |
| Daržovių apkepas, įkaitinkite tuščią orkaitę | Turbo grilis | 160–170 | 15–30 |
| Lazanija | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180–200 | 25–40 |
| Žuvies kepsneliai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180–200 | 30–60 |
| Daržovės su įdaru | Konvekcinis kepimas | 160–170 | 30–60 |
| Saldūs kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180–200 | 40–60 |
| Makaronų apkepas | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180–200 | 45–60 |





10.8 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepamąsias skardas.

|  TORTAI / TEŠLAINIAI |  (°C) |  (min.) |  2 padėtys |
|---|---|---|---|
| Pyragaičiai su kremu / Eklėrai, įkaitinkite tuščią orkaitę | 160–180 | 25–45 | 1 / 4 |
| Sausas pyragas su trupiniais | 150–160 | 30–45 | 1 / 4 |

|  SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS |  (°C) |  (min.) |  2 padėtys |  3 padėtys |
|--|---|---|---|---|
| Bandelės | 180 | 20–30 | 1 / 4 | – |
| Trapios tešlos sausainiai | 150–160 | 20–40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sausainiai iš biskvitinės tešlos | 160–170 | 25–40 | 1 / 4 | – |

|  SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS |  (°C) |  (min.) |  | |
|--|---|---|---|-----------|
| | | | 2 padėtys | 3 padėtys |
| Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę | 170–180 | 30–50 | 1 / 4 | – |
| Sausainiai iš mielinės tešlos | 160–170 | 30–60 | 1 / 4 | – |
| Migdolų sausainiai | 100–120 | 40–80 | 1 / 4 | – |
| Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Morengai | 80–100 | 130–170 | 1 / 4 | – |

10.9 Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.







Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).

Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

10.10 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

|  JAUTIENA | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  (°C) |  (min.) |
| | | | | |
| Troškintas kepsnis | 1–1,5 kg | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 230 | 120–150 |
| Jautienos kepsnis arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę | storio cm | Turbo grilis | 190–200 | 5–6 |
| Jautienos kepsnis arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę | storio cm | Turbo grilis | 180–190 | 6–8 |



JAUTIENA



(°C)



(min.)

Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

170–180

8–10



KIAULIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis

1–1.5

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkauliukai

1–1.5

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys

0.75–1

160–170

50–60

Apvirta karka

0.75–1

150–170

90–120



VERŠIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Veršienos kepsnys

1

160–180

90–120

Veršiuko koja

1.5–2

160–180

120–150



AVIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Ēriuko koja / Kepta ėriena

1–1.5

150–170

100–120

Ērienos nugarinė

1–1.5

160–180

40–60



ŹVĒRIENA



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Nugarinė / Triušio koja, įkaitinkite tuščią orkaitę

iki 1

230

30–40

Elnienos nugarinė

1.5–2

210–220

35–40

Elnienos kumpis

1.5–2

180–200

60–90



PAUKŠTIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta porcijomis

po 0,2–0,25

200–220

30–50

Viščiukas, pusė

po 0,4–0,5

190–210

35–50

Viščiukas, višta

1–1.5

190–210

50–70

Antis

1.5–2

180–200

80–100

Źąsis

3.5–5

160–180

120–180

Kalakutiena

2.5–3.5

160–180

120–150

Kalakutiena

4–6

140–160

150–240



ŽUVIS (TROŠKINTA)



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Visa žuvis

1–1.5

210–220

40–60

10.11 Traškių kepinų kepimas naudojant: Picos programa



PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Vaisiniai pyragai

180–200

40–55

Špinatų flanas

160–180

45–60

Kišlorenas / Šveicariškas flanas

170–190

45–55

Sūrio pyragas

140–160

60–90

Daržovių pyragas

160–180

50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Plonapadė pica, naudokite gilų kepimo indą

200–230

15–20



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, storo pado

180–200

20–30

Nerauginta duona

230–250

10–20

Flanas su sluoksniuota tešla

160–180

45–55

„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)

230–250

12–20

Koldūnai

180–200

15–25

10.12 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvis gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.



GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



| | | | | |
|----------------------|---------|-------|-------|-------|
| Jautienos kepsnys | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Jautienos filė | 230 | 20–30 | 20–30 | 3 |
| Kiaulienos nugarinė | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Veršienos nugarinė | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Ėrienos nugarinė | 210–230 | 25–35 | 20–25 | 3 |
| Visa žuvis, 0,5–1 kg | 210–230 | 15–30 | 15–30 | 3 / 4 |

10.13 Šaldytas maistas



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.



(°C)



(min.)



| | | | |
|--|---------|-------|---|
| Pica, šaldyta | 200–220 | 15–25 | 2 |
| Amerikietiška pica, šaldyta | 190–210 | 20–25 | 2 |
| Pica, atvėsinta | 210–230 | 13–25 | 2 |
| Picos užkandžiai, šaldyti | 180–200 | 15–30 | 2 |
| Gruzd. bulvytės, plonai pjaustytos | 200–220 | 20–30 | 3 |
| Gruzd. bulvytės, stambiai pjaustytos | 200–220 | 25–35 | 3 |
| Keptos bulvytės / Kroketai | 220–230 | 20–35 | 3 |
| Tarkuotų bulvių blynai | 210–230 | 20–30 | 3 |
| Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži | 170–190 | 35–45 | 2 |
| Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti | 160–180 | 40–60 | 2 |



ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.



(°C)



(min.)



| | | | |
|---------------------|---------|-------|---|
| Keptas sūris | 170–190 | 20–30 | 3 |
| Viščiuko sparneliai | 190–210 | 20–30 | 2 |

10.14 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje.



(kg)



(min.)

Atšildymo trukmė



(min.)

Likusi atšildymo trukmė



| | | | | |
|-----------|---------|---------|-------|---|
| Viščiukas | 1 | 100–140 | 20–30 | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |
| Mėsa | 1 | 100–140 | 20–30 | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite. |
| Upėtakis | 0,15 | 25–35 | 10–15 | – |
| Braškės | 0,3 | 30–40 | 10–20 | – |
| Sviestas | 0,25 | 30–40 | 10–15 | – |
| Kremas | 2 x 0,2 | 80–100 | 10–15 | Grietinėle plakite ne visiškai atitirpdytą. |
| Tortas | 1,4 | 60 | 60 | – |

10.15 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).




Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

| | |
|---|--|
|  MINKŠTI VAISIAI |  (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai |
|---|--|

Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai 35–45

| | | |
|---|--|---|
|  KAULA-VAISIAI |  (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai |  (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje |
|---|--|---|

Persikai / Svarainiai / Slyvos 35–45 10–15

| | | |
|--|--|---|
|  DARŽOVĖS |  (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai |  (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje |
| Morkos | 50–60 | 5–10 |
| Agurkai | 50–60 | – |
| Marinuotos daržovės | 50–60 | 5–10 |
| Kalioropės / Žirneliai / Šparagai | 50–60 | 15–20 |




10.16 Džiovinimas - Konvekcinis kepimas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.



Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

Jei naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.

| | | |
|---|---|--|
|  DARŽOVĖS |  (°C) |  (val.) |
| Pupelės | 60–70 | 6–8 |
| Pipirai | 60–70 | 5–6 |
| Daržovės sriubai | 60–70 | 5–6 |
| Grybai | 50–60 | 6–8 |
| Prieskoninės žolelės | 40–50 | 2–3 |

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

| | |
|--|---|
|  VAISIAI |  (val.) |
| Slyvos | 8–10 |
| Abrikosai | 8–10 |
| Obuolių skiltelės | 6–8 |
| Kriaušės | 6–9 |

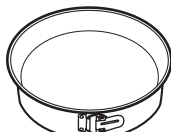
10.17 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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 atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio







Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.18 Drėgnas konvek. kepimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų
rekomendacijų, kad gautumėte geriausius
rezultatus.






|  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|
| Duonos lazdelės, 0,5 kg bendras svoris | 190–200 | 50–60 | 3 |
| Keptos šukutės geldelėse | 180–200 | 30–40 | 4 |
| Visa žuvis Druskoje, 0,3–0,5 kg | 190–200 | 45–50 | 4 |
| Visa žuvis pergamentiniame popieriuje, 0,3–0,5 kg | 190–200 | 50–60 | 3 |
| Migdolinis biskvitas (20; 0,5 kg bendras svoris) | 170–180 | 40–50 | 3 |
| Trupininis obuolių pyragas | 190–200 | 50–60 | 4 |
| Šokoladiniai keksiukai (20; 0,5 kg bendras svoris) | 160–170 | 35–45 | 3 |

10.19 Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Konvekcinis kepimas | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Konvekcinis kepimas | 160 | 55 - 65 | 2 |

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepimas | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 140 | 25 - 35 | 2 |

Kepimas viename lygyje – sausainiai
Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Konvekcinis kepimas | 150 | 20 - 30 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 170 | 20 - 30 |





Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepimas | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Konvekcinis kepimas | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Konvekcinis kepimas | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm) | Konvekcinis kepimas | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Skrebutis | Grilis | 1 - 2 | 5 |
| Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite | Grilis | 24 - 30 | 4 |

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip valyti įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|---|--|--|
| Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų. | Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje. | Išvalykite įdubą šiltu vandeniu su drėkinta minkšta šluoste. |
| Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų. | | |

11.3 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Ertmė padengta katalizine emale. Katalizės metu sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.


Prieš katalitinį valymą

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija

1-as veiksmas

Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą:  250 °C
Trukmė: 1 val.

2-as veiksmas

Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

3-ias veiksmas

Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

11.4 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

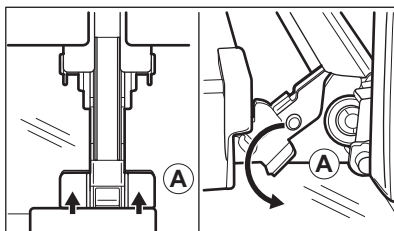
Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

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 tvirtu pagrindo.

4-as veiksmas

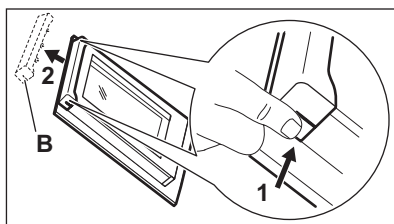
Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinę.

5-as veiksmas

Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

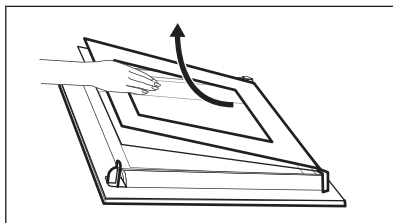
6-as veiksmas

Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.5 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

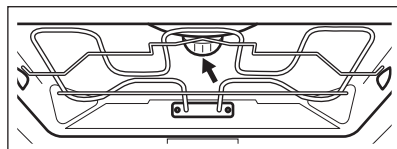
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

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.

| Triktis | Patikrinkite, ar... |
|----------------------------------|---|
| Orkaitė neįkaista. | Perdegė saugiklis. |
| Ekране matysite „12.00“. | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo. | Vidinėje įduboje per daug vandens. |

| Triktis | Patikrinkite, ar... |
|--|----------------------------|
| Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS . | Pripildėte įdubą vandeniu. |
| Lemputė neveikia. | Perdegė lemputė. |

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

| | | |
|---|--|--------|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG | |
| Modelio identifikatorius | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 81,2 | |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A+ | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0,99kWh/ciklas | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0,69kWh/ciklas | |
| Angų skaičius | 1 | |
| Šilumos šaltinis | Elektra | |
| Signalų garsumas | 71l | |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė | |
| Masė | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна непрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.aeg.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registeraeg.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.aeg.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 223 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 225 |
| 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 228 |
| 4. КОНТРОЛНА ТАБЛА..... | 229 |
| 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА..... | 229 |
| 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 230 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ..... | 232 |
| 8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ..... | 233 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 234 |
| 10. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 235 |
| 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 249 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... | 252 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 253 |
| 14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА..... | 254 |

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.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење) | 578 (600) мм |
| Должина на плакар | 560 мм |
| Длабочина на плакар | 550 (550) мм |
| Висина на предниот дел од апаратот | 594 мм |
| Висина на задниот дел од апаратот | 576 мм |
| Широчина на предниот дел од апаратот | 595 мм |
| Широчина на задниот дел од апаратот | 559 мм |
| Длабочина на апаратот | 567 мм |

| | |
|---|-----------|
| Вградена длабочина на апаратот | 546 мм |
| Длабочина со отворена врата | 1027 мм |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 мм |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна | 1500 мм |
| Завртки за монтирање | 4x25 мм |

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.

- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- 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.
- Не чистете го каталитичкиот емајл со детергенти.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за

работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Отстранување



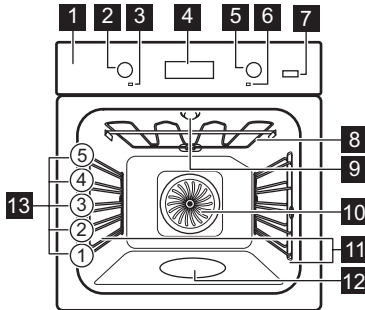
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

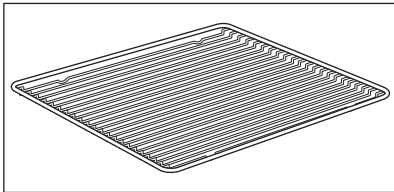
3.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Светилка/симбол за струја
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор / симбол за температура
- 7 Плус пара
- 8 Елемент за греење
- 9 Светилка
- 10 Вентилатор
- 11 Потпора за полици, мобилна
- 12 Изгравирана внатрешност
- 13 Позиции на полици

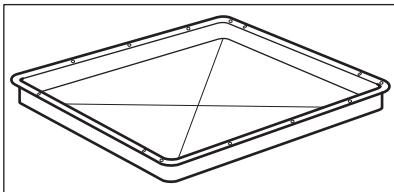
3.2 Додатоци

Решетка



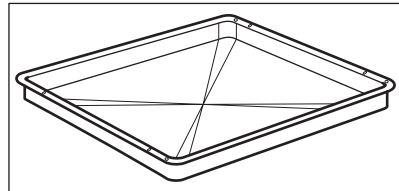
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.

Плех за печење



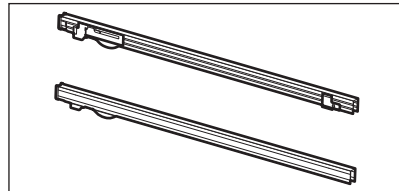
За колачи и бисквити.

Тава за скара/печење месо



За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

Телескопски шипки





За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

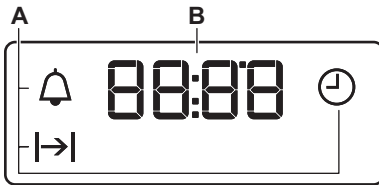
4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

4.2 Сензорски полиња/Копчиња

| | |
|---|---|
| — | За да го поставите времето. |
|  | За да ја поставите функцијата на часовникот. |
| + | За да го поставите времето. |
|  | За вклучување и исклучување на функцијата Готвење со Вентилатор ПЛУС. |

4.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



Чекор 1

Нагодете го часовникот.



Чекор 2

Чистење на печката



Чекор 3

Загрејте ја празната печка.

1. **+**, **-** - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

1. Исклучете ја рерната и
2. Исчистете ја рерната и додадоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.

1. Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 1 ч.

2. Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 15 мин.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Начин на подесување: Функција за загревање

1 чекор Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.

2 чекор Свртете го контролното копче за да одберете температура.


3 чекор Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

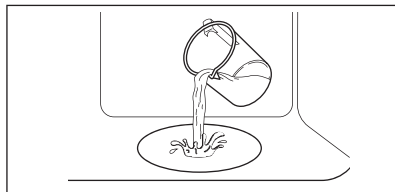
6.2 Поставка на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

Чекор 1 Проверете дали рерната е ладна.

Чекор 2 Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.
 Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.




Чекор 3 Поставете ја функцијата: .







Притиснете: . Показното светло се пали. Работи само со функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС.





Чекор 4 Завртете го тркалцето за температурата за да подесете температура.

Чекор 5 Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност.

| | |
|----------------|---|
| Чекор 6 | Ставете ја храната во рерната. Видете во поглавјето „Помош и совети“. Не ја отворајте вратата од рерната за време на готвењето. |
| Чекор 7 | Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната. Притиснете на  за да ја исклучите печката. Показателот се исклучува. |
| Чекор 8 | Откако функцијата ќе застане, внимателно отворете ја вратата. Ослободената пара може да предизвика изгореници. |
| Чекор 9 | Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност. |

6.3 Функции на греење

| Функција на греење | Примена |
|---|---|
|  Позиција исклучено | Рерната е исклучена. |
|  Светло | За вклучување на лампата. |
|  Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС | За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење. За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. |
|  Функција за пица | За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел. |
|  Конвенционално готвење / Катализа | За печење храна и месо на едно ниво на полицата. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за каталитичкото чистење. |
|  Долен грејач | За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна. |

| Функција на греење | Примена |
|--|---|
|  Одмрзнување | За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување 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. |
|  Скара | За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб. |
|  Турбо печење | За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување. |



Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 60 °C во текот на некои функции на печката.

6.4 Белешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска




ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014).
Тестови според: IEC/EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ



7.1 Функции на часовникот

| Функција часовник | Примена |
|--|---|
|  Време во денот | За да го поставите, промените или проверите точното време. |
|  Времетраење | За да одредите колку долго работи печката. |
|  Потсетник во минути | За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена. |

7.2 Како да поставите: Функции на часовник



Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да смените: Време во денот

Чекор 1  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да поставите: Времетраење

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Како да поставите: Времетраење

Чекор 3 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите времетраењето.
На екранот се прикажува: **|→|**.
|→| - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

Чекор 4 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 5 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

Чекор 3 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 4 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовник

Чекор 1  - притиснете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

Чекор 2 Притиснете и држете: **---**.
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

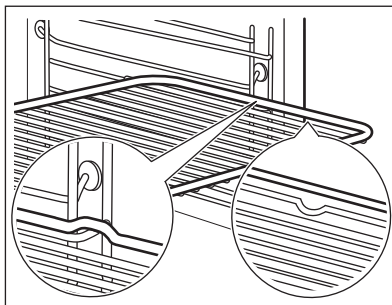
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Вметнување на додатоци

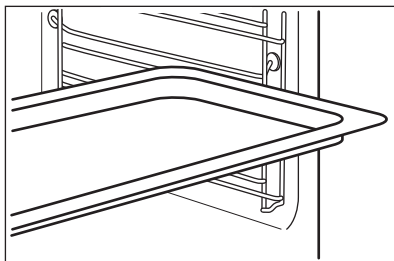
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



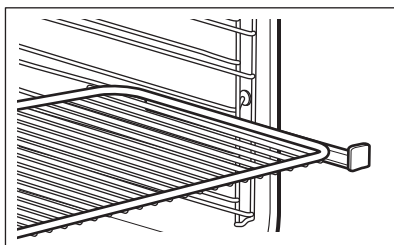
8.2 Користење телескопски шини

Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

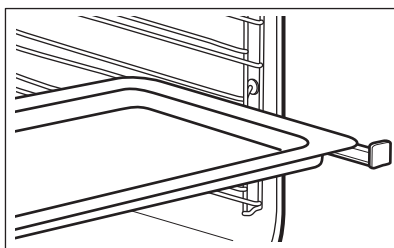
Решетка:

Ставете ја решетката врз тавата.



Длабока тава:

Ставете ја длабоката тава на телескопските шини.



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го

исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

10.2 Внатрешна страна на вратата

На внатрешната страна на вратата можете да ги најдете:

- информации за функциите на греење, препорачаните нивоа на решетките и температурите за вообичаени јадења.

10.3 Готвење со вентилатор ПЛУС

Користете го второто ниво на решетката.

Користете го плехот за печење.



ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(мин.)

Колачиња / Земички / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Кифлички

100

200

20 - 25

Леб

100

180

35 - 40

Колач со сливи / Пита со јаболка / Кифлички со цимет, печени во капап за торта

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Употребете 150 ml вода освен ако не е поинаку наведено.



ЗАМРЗНАТИ ГОТОВИ ЈАДЕЊА



(°C)



(мин.)

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25



ЗАМРЗНАТИ ГОТОВИ ЈАДЕЊА



(°C)



(мин.)

Лазања, употребете 200 ml

180 - 200

35 - 50

Употребете 100 ml вода.

Поставете ја температурата на 110°C.



ОСВЕЖУВАЊЕ НА ХРАНАТА



(мин.)

Кифлички

10 - 20

Леб

15 - 25

Фокача

15 - 25

Месо

15 - 25

Тестенини

15 - 25

Пица

15 - 25

Ориз

15 - 25

Зеленчук

15 - 25

Употребете 200 ml вода.

Употребувајте стаклени садови за печење.



ПЕЧЕЊЕ



(°C)



(мин.)

Печено говедско

200

50 - 60

Пиле

210

60 - 80

Печено свинско

180

65 - 80

10.4 Печење

За првото печење, користете ја пониската температура.

Времето на печење може да се продолжи за 10-15 минути доколку печете колачи на повеќе нивоа.

Колачите и печивата со различна висина не потемнуваат секогаш еднакво. Нема






потреба да ја менувате поставката за температура ако потемнувањето е нееднакво. Разликите се порамнуваат за време на печењето.

Плеховите во печката може да се изблечат за време на печењето. Кога повторно ќе се изладат, изблечувањата ќе исчезнат.

10.5 Совети за печење

| Резултати од печењето | Можна причина | Решение |
|---|---|--|
| Долниот дел на колачот не е доволно запечен. | Позицијата на решетката е неправилна. | Ставете го колачот на пониска решетка. |
| Колачот спласнува и станува влажен или нерамномерен. | Температурата на печката е превисока. | Следниот пат поставете малку пониска температура на печката. |
| | Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко. | Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката. |
| Колачот е пресув. | Температурата на печката е прениска. | Следниот пат поставете повисока температура на печката. |
| | Премногу долго време на печење. | Следниот пат пократко време на печење. |
| Колачот не е рамномерно испечен. | Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко. | Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката. |
| | Путерот за колачот не е рамномерно распределен. | Следниот пат распоредете го путерот за колачот рамномерно на плехот за печење. |
| Колачот не е испечен за даденото време за печење според рецептот. | Температурата на печката е прениска. | Следниот пат поставете малку повисока температура на печката. |




10.6 Печење на едно ниво

|  ПЕЧЕЊЕ ВО КАПАИ |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|--|---|---|
| Подлога за тортички - тесто без квасец, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Подлога за тортички - смеса за пандишпан | Готвење со вентилатор | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Куглоф / Бриош | Готвење со вентилатор | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Мадеира колач / Овошна торта | Готвење со вентилатор | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Торта од сирење | Конвенционално готвење | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Користете го третото ниво на решетката.

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.





Користете го плехот за печење.

|  ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ |  (°C) |  (МИН) |
|--|---|--|
| Колач од трошки сув | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Кора за овошни тортички (направени со тесто со квасец / пандишпан), употребете длабока тава | 150 | 35 - 55 |
| Кора за овошни тортички направена од тесто без квасец | 160 - 170 | 40 - 80 |





Презагрејте ја печката празна.





Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.

Користете го плехот за печење.

|  ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ |  (°C) |  (МИН) |  |
|--|---|--|---|
| Швајцарски ролат | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Ржан леб: | прво: 230 потоа: 160 - 180 | 20 30 - 60 | 1 |
| Колач со бадеми / Шеќерни колачи | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Принцес крофни / Еклери | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Леб плетенка / Погача | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Кора за овошни тортички (направени со тесто со квасец / пандишпан), употребете длабока тава | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Колачи од тесто со квасец со тенок прелив (на пр. урда, шлаг, крем) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Christstollen | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Користете го третото ниво на решетката.

|  БИСКВИТИ |  |  (°C) |  (МИН) |
|---|---|---|--|
| Колачиња од суво тесто | Готвење со вентилатор | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Кифлички, презагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 160 | 10 - 25 |

|  БИСКВИТИ |  |  (°C) |  (МИН) |
|--|---|---|--|
| Бисквити од тесто за пандишпан | Готвење со вентилатор | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Лиснато тесто, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Бисквити од тесто со квасец | Готвење со вентилатор | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Макарон-колач | Готвење со вентилатор | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Печиво направено од белка од јајце / Пуслици | Готвење со вентилатор | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Кифлички, предзагрејте ја празната рерна | Конвенционално готвење | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Потпечена храна и храна со крцкава кора





Користете го првото ниво на решетката.






|  |  |  (°C) |  (МИН) |
|--|---|---|--|
| Багети покриени со топено сирење | Готвење со вентилатор | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Потпечен зеленчук, предзагрејте ја празната рерна | Турбо печење | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Лазања | Конвенционално готвење | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Суфле од риба | Конвенционално готвење | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Полнет зеленчук | Готвење со вентилатор | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Слатки печива | Конвенционално готвење | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Печени тестенини | Конвенционално готвење | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Печење на повеќе нивоа

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.

Користете го плехот за печење.

|  ТОРТИ / КОЛАЧИ |  (°C) |  (мин) |  2 позиции |
|---|--|---|---|
| Принцес крофни / Еклери, предзагрејте ја празната рерна | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Сува streusel торта | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  БИСКВИТИ / МАЛИ КОЛАЧИ / КОЛАЧИ / КИФЛИЧКИ |  (°C) |  (мин) |  2 позиции |  3 позиции |
|---|--|---|---|---|
| Кифлички | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Колачиња од суво тесто | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Бисквити од тесто за пандишпан | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Лиснато тесто, предзагрејте ја празната рерна | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Бисквити од тесто со квасец | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Макарон-колач | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Бисквити направени од белка од јајце / Пуслици | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Совети за печење

Употребувајте огноотпорни садови отпорни на топлина.

Печено покриено посно месо (можете да користите алуминиумска фолија).

Големите парчиња месо за печење печете ги директно на плехот.

Ставете малку вода во плехот за да спречете капење на мрснотија од горењето.

Завртете го печеното на 1/2 - 2/3 од времето на готвење.

Печете месо и риба во големи парчиња (1 кг. или поголеми).

Ако се предлага прво ниво, ставете ја храната директно на плехот за печење.

Прелијте ги парчињата месо со нивниов сос неколку пати за време на печењето.

10.10 Печење

Користете го првото ниво на решетката.



ГОВЕДСКО МЕСО



(°C)



(МИН)

| | | | | |
|--|----------------------|------------------------|-----------|-----------|
| Печено месо | 1 - 1,5 kg | Конвенционално готвење | 230 | 120 - 150 |
| Печено говедско или филе, полуживо, предзагрејте ја празната рерна | за секој см дебелина | Турбо печење | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Печено говедско или филе, средно, предзагрејте ја празната рерна | за секој см дебелина | Турбо печење | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Печено говедско или филе, добро печено, предзагрејте ја празната рерна | за секој см дебелина | Турбо печење | 170 - 180 | 8 - 10 |



СВИНСКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(МИН)

| | | | |
|--------------------------------|----------|-----------|----------|
| Грб / Врат / Коленица од шунка | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Кременадли / Ребро | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Мелено месо во калап | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Свинска коленица, претх.зготв. | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |



ТЕЛЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

Печено телешко

1

160 - 180

90 - 120

Телешка коленица

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ЈАГНЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

Јагнешки бут / Печено јагнешко

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагнешка печеница

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)

Печеница / Бут од див зајак, предзагрејте ја празната рерна

до 1

230

30 - 40

Печеница од срнечко

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнечки бут

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користете ја функцијата: Турбо печење.



(kg)



(°C)



(мин)

| | | | |
|----------------|------------------|-----------|-----------|
| Порции живина | 0,2 - 0,25 секое | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Половина пиле | 0,4 - 0,5 секое | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Пилешко, младо | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Патка | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Гускино месо | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Мисирка | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Мисирка | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |



РИБА (НА ПАРЕА)



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)

| | | | |
|-----------|---------|-----------|---------|
| Цела риба | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |
|-----------|---------|-----------|---------|

10.11 Крцкаво печење со: Функција за пица



ПИЦА



Користете го првото ниво на решетката.



(°C)



(мин)

| | | |
|-------------|-----------|---------|
| Тортички | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Спанаќ флан | 160 - 180 | 45 - 60 |



ПИЦА



Користете го првото ниво на решетката.



(°C)



(мин)

| | | |
|--|-----------|---------|
| Француски киш / Швајцарски тортички | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Торта од сирење | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Пита со зеленчук | 160 - 180 | 50 - 60 |



ПИЦА



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.



Користете го второто ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Пица, со тенко тесто, употребете длабока тава

200 - 230

15 - 20

Пица, со дебела кора

180 - 200

20 - 30

Леб без квасец

230 - 250

10 - 20

Тортички од лиснато тесто

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20



ПИЦА



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.



Користете го второто ниво на решетката.



(°C)



(мин)

Кнедли

180 - 200

15 - 25

10.12 Скара

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Печете на скара само рамни парчиња месо или риба.

Ставете тавче на првото ниво на решетјата за да ја соберете мрснотијата.



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Користете ја функцијата: Скара



(°C)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна



Печено говедско

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Говедски филети

230

20 - 30

20 - 30

3

Свинска плешка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Телешка плешка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Јагнешка печеница

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Цела риба, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.13 Замрзната храна



ОДМРЗНУВАЊЕ



Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.



(°C)



(мин)



| | (°C) | (мин) | |
|------------------------------|-----------|---------|---|
| Пица, замрзната | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Америк. пица, замрзната | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пица, разладена | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Пица на парче, замрзната | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Помфрит, тенок | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Помфрит, дебел | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Кришки / Крокети | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Пржен рендан компир | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Лазања / Канелони, свежи | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазања / Канелони, замрзнати | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Печено сирење | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Пилешки крилца | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Одмрзнување

Издадете ја храната од пакувањето и ставете ја на чинија.

Не ја покривајте храната, затоа што може да го продолжи времето на одмрзување.

За големи порции на храна ставете превртена празна чинија на дното од

Користете го првото ниво на решетката.

внатрешноста на печката. Ставете ја храната во длабока чинија или сад и ставете ја на горниот дел на чинијата внатре во печката.



(kg)



(мин)

Одмрзнување по време








(мин)

Додатно време на одмрзнување



| | | | | |
|------|---|-----------|---------|-----------------------------------|
| Пиле | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Превртете на половина од времето. |
|------|---|-----------|---------|-----------------------------------|

|  |  (kg) |  (мин) Одмрзнување по време |  (мин) Додатно време на одмрзнување |  |
|--|---|---|---|---|
| Месо | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Превртете на половина од времето. |
| Пастрмка | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Јагоди | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Путер | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Крем | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Изматете ја павлаката додека е уште замрзната на места. |
| Gateau | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Конзервирање

Користете ја функцијата Долен грејач.

Користете само тегли за конзервирање со иста димензија како оние што се достапни на пазарот.

Не користете тегли со затворац на одвртување и со затворац од тип „бајонет“ или метални конзерви.

Користете го првото ниво на решетката.

Не ставајте повеќе од шест тегли од по еден литар на плехот за печење.



Наполнете ги теглите подеднакво и затворете ги со стегач.

Теглите не смеат да се допираат.

Налејте околу 1/2 литар вода во плехот за печење за да има доволно влага во рерната.



Кога течноста во теглите ќе почне да врие (после приближно 35 - 60 минути кај тегли од еден литар), исклучете ја печката или намалете ја температурата на 100 °C (погледнете ја табелата).

Поставете ја температурата на 160 - 170 °C.

|  МЕКО ОВОШЈЕ |  (мин) Време на готвење до крчкање |
|--|---|
|--|---|

Јагоди / Боровинки / Малини / Зрели рибизли




35 - 45

|  ТВРДО ОВОШЈЕ |  (мин) Време на готвење до крчкање |  (мин) Продолжете со готвење на 100 °C |
|---|---|---|
|---|---|---|

Праски / Дуњи / Сливи

35 - 45

10 - 15

|  ЗЕЛЕНЧУК |  (мин) Време на готвење до крчкање |  (мин) Продолжете со готвење на 100 °C |
|---|---|---|
|---|---|---|

Моркови

50 - 60

5 - 10

Краставици




50 - 60

-

Мешан поткиселен зеленчук

50 - 60

5 - 10

|  ЗЕЛЕНЧУК |  (мин) Време на готвење до крчкање |  (мин) Продолжете со готвење на 100 °C |
|--|---|---|
| Келераба / Грашок / Аспарагус | 50 - 60 | 15 - 20 |

10.16 Дехидрирање - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја рерната на половина од времето на сушење, отворете ја вратата и оставете да се излади преку ноќ за да доврши сушењето.

За еден плех користете ја третата позиција на решетката.

За два плеха користете ги првата и четвртата позиција на решетката.

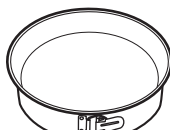
10.17 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар



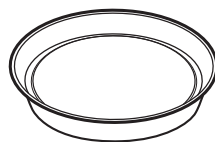
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар



Керамички сад

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина






Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар





10.18 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

|  ЗЕЛЕНЧУК |  (°C) |  (ч) |
|---|--|--|
| Грав | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Пиперки | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Зеленчук за супа | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Печурки | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Билки | 40 - 50 | 2 - 3 |

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.






|  ОВОШЈЕ |  (ч) |
|---|---|
| Сливи | 8 - 10 |
| Кајсии | 8 - 10 |
| Парчиња јаболка | 6 - 8 |
| Круши | 6 - 9 |

|  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|--|---|
| Гризини, 0,5 kg вкупно | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Запечени школки во лушпа | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Цела риба во сол, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Цела риба на парче, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Амарети (20; вкупно 0,5 kg) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Овошен пудинг од јаболка со прелив од тесто | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Чоколадни мафини (20; вкупно 0,5 kg) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Информации за тестирање





Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови






|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Посен пандишпан | Готвење со вентилатор | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Посен пандишпан | Конвенционално готвење | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см | Готвење со вентилатор | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см | Конвенционално готвење | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Леб | Готвење со вентилатор | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Леб | Конвенционално готвење | 140 | 25 - 35 | 2 |

Печење на едно ниво - бисквити

Користете го третото ниво на решетката.

|  |  |  °C |  МИН |
|--|---|---|--|
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 150 | 20 - 30 |
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Конвенционално готвење | 170 | 20 - 30 |





Печење на повеќе нивоа - бисквити

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|--|
| Леб | Готвење со вентилатор | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна | Готвење со вентилатор | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Посен пандишпан | Готвење со вентилатор | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см) | Готвење со вентилатор | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Скара

Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.

Скара со поставка за максимална температура.

|  |  |  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. Немојте да го ставате на каталитички површини.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пара.

| Чекор 1 | Чекор 2 | Чекор 3 |
|---|---|--|
| Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви. | Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути. | Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа. |

За функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

11.3 Начин на користење: Каталитичко чистење

Внатрешноста е обложена со каталитички емајл. Апсорбира маснотии за време на каталитичкото чистење.


Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина немаат никакво влијание врз каталитичкото чистење.

Пред каталитичкото чистење

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Исчистете го подот на печката и стаклото од внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

Исчистете ја печката со каталитичко чистење

| Чекор 1 | Чекор 2 | Чекор 3 |
|---|--|--|
| Поставте ги функцијата и температурата на печката:  250 °C Времетраење: 1 час | После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено. | Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа. |

11.4 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!

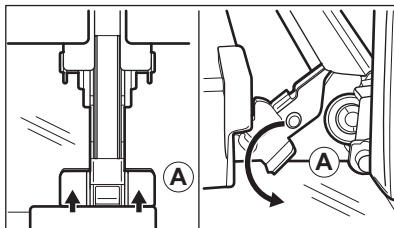
Вратата е тешка.

⚠ 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.

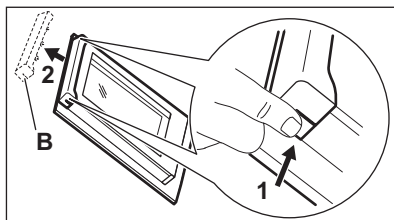


Чекор 3 Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

Чекор 4 Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.

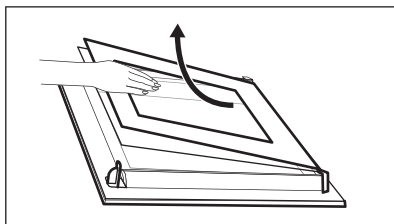
Чекор 5 Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.

Чекор 6 Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



Чекор 7 Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

Чекор 8 После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.



Чекор 9 Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.5 Како да замените: Светло

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

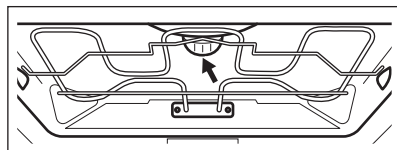
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



Чекор 2 Исчистете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

| Проблем | Проверете дали... |
|----------------------------------|--|
| Рерната не се загрева. | Избил осигурувач. |
| На екранот се прикажува „12.00“. | Прекината е струјата. Поставете го точното време. |

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.

| Проблем | Проверете дали... |
|--|---|
| Водата истекува од изгравираната внатрешност. | Има премногу вода во изгравираната внатрешност. |
| Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС . | Сте ја наполните изгравираната внатрешност со вода. |
| Светлото не работи. | Светилката е прегорена. |

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

| | |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Број на производ (PNC) | |
| Сериски број (SN.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ**13.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ**

| | | |
|---|--|---------|
| Име на добавувачот | AEG | |
| Идентификација на модел | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Индекс на енергетска ефикасност | 81.2 | |
| Класа на енергетска ефикасност | A+ | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.99kWh/cycle | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор | 0.69kWh/cycle | |
| Број на вграднатини | 1 | |
| Извор на топлина | Електрична енергија | |
| Јачина на глас | 71l | |
| Тип на печка | Вградена печка | |
| Маса | BCE455350M | 34.5кг. |
| | BCK455350M | 34.0кг. |

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пара 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. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите


преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

Печете со влажен воздух


Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот

 Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 256 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 257 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 260 |
| 4. PANOUL DE COMANDĂ..... | 261 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 262 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 262 |
| 7. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 264 |
| 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR..... | 266 |
| 9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE..... | 267 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 267 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 281 |
| 12. DEPANAREA..... | 284 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 284 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 285 |

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.

- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.

Folosii întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mână.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru) | 578 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea părții frontale a aparatului | 594 mm |
| Înălțimea părții posterioare a aparatului | 576 mm |
| Lățimea părții frontale a aparatului | 595 mm |
| Lățimea părții posterioare a aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 567 mm |
| Adâncimea încorporabilă a aparatului | 546 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1027 mm |
| Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos | 560x20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior | 1500 mm |
| Șuruburi de montaj | 4x25 mm |

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparaturii. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare

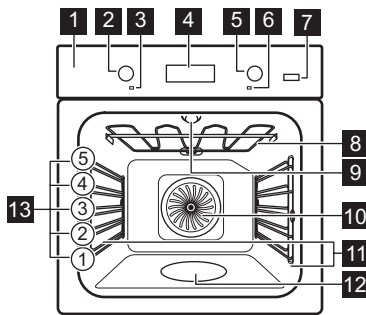
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

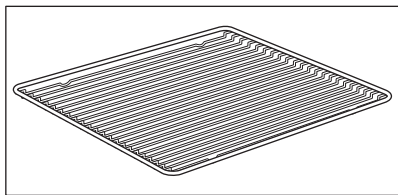
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Adâncitură cavitate
- 13 Poziții raft

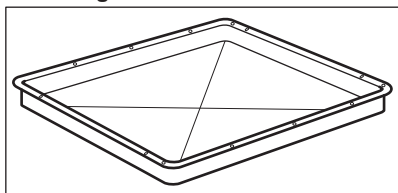
3.2 Accesorii

Raft sârmă



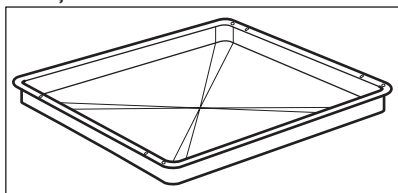
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



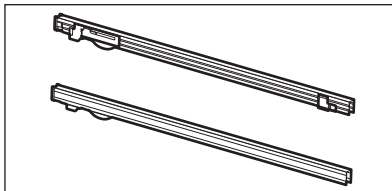
Pentru prăjituri și biscuiți.

Cratiță



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Ghidaje telescopice



Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

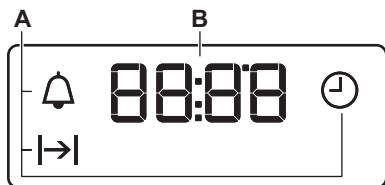
4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

| | |
|---|---|
| — | Pentru a seta ora. |
| ⌚ | Pentru a seta o funcție ceas. |
| + | Pentru a seta ora. |
| | Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS. |

4.3 Afișaj



A. Funcțiile ceasului

B. Cronometru

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1



Pasul 2



Pasul 3

Setați ceasul

1. **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Curățați cuptorul

- 1.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

Preîncălziți cuptorul gol

1. Setati temperatura maximă a funcției: . Timp: 1 h.
2. Setati temperatura maximă a funcției: . Timp: 15 min.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- | | |
|----------------|--|
| Etapa 1 | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| Etapa 2 | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura. |
| Etapa 3 | Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul. |


6.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

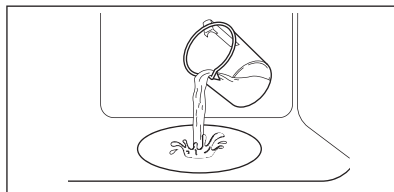
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



Pasul 3 Setati funcția:  .


Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Pasul 4 Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Pasul 5 Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

Pasul 6 Introduceți mâncarea în cuptor.
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.



Pasul 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

Pasul 8 După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Pasul 9 Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

6.3 Funcții de încălzire

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|--------------------------|
|  | Cuptorul este oprit. |
| Poziția oprit | |
|  | Pentru a aprinde lumina. |
| Iluminare cuptor | |

Funcția de încălzire

Utilizare

Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata alimentele.

Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

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









Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|--|
|  Încălzire sus și jos / Cataliză | Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică. |
|  Încălzire jos | Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele. |
|  Decongelare | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. |
|  Aer cald umed | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed. |
|  Grill | Pentru gătitul la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită. |

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
|  Gătire intensiva | Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre ne-dezosată pe un singur raft. Pentru grătarare și rumenire. |



Beucul se poate opri automat la temperaturi de sub 60 °C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

6.4 Note despre: Aer cald umed




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

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

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

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului

| Funcția ceasului | Aplicație |
|--|---|
|  Ora curentă | Pentru a seta, modifica sau verifica ora. |
|  Durata | Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. |
|  Cronometru | Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

 ,  - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



Cum se schimbă: Ora curentă


Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.


Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setați funcția și temperatura cuptorului.

Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Pasul 3  ,  - apăsați pentru a seta durata.



Afișajul indică: .



 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: .
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

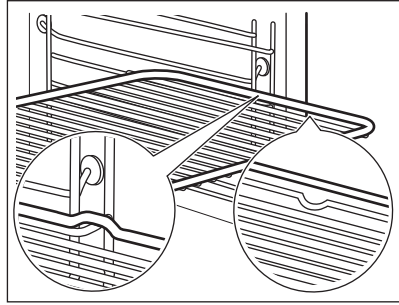
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Introducerea accesoriilor

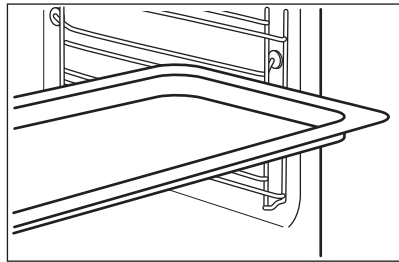
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



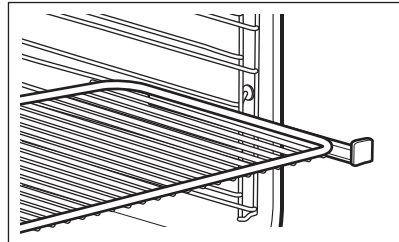
8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

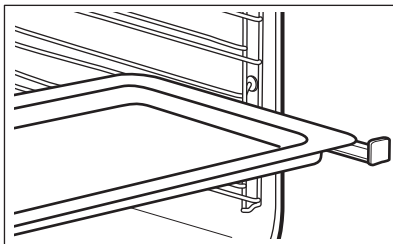
Raft sârmă:

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.



Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

10.2 Partea interioară a ușii





Pe partea interioară a ușii se află:

- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparate.




10.3 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.



|  PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE |  (ml) |  (°C) |  (min) |
|---|--|--|---|
| Prăjituri / Turte / Croissant | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Chifle din aluat de pâine | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Pâine | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Folosiți 150 ml de apă dacă nu se specifică altfel.

|  ALIMENTE PREPARATE ȘI CONGELATE |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissant | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagna, folosiți 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

|  REGENERAREA ALIMENTELOR |  (min) |
|--|---|
| Chifle din aluat de pâine | 10 - 20 |
| Pâine | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Carne | 15 - 25 |
| Paste | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Orez | 15 - 25 |
| Legume | 15 - 25 |

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



FRIGERE



(°C)



(min)

| | | |
|------------------|-----|---------|
| Friptură de vită | 200 | 50 - 60 |
| Pui | 210 | 60 - 80 |
| Friptură de porc | 180 | 65 - 80 |

10.4 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal.






Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

10.5 Sfaturi pentru coacere

| Rezultatul coacerii | Cauză posibilă | Soluție |
|---|--|---|
| Baza prăjiturii nu este coaptă suficient. | Poziția raftului nu este corectă. | Puneți prăjitura pe un nivel mai jos. |
| Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă. | Temperatura cuptorului este prea mare. | Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă. |
| | Temperatura cuptorului este prea mică și durata de coacere este prea scurtă. | Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă. |
| Prăjitura este prea uscată. | Temperatura cuptorului este prea mică. | Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare. |
| | Durata de coacere este prea lungă. | Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă. |
| Prăjitura se coace neuniform. | Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă. | Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă. |
| | Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform. | Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere. |
| Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă. | Temperatura cuptorului este prea mică. | Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată. |




10.6 Coacerea pe un singur nivel al raftului

|  COA- CEREA ÎN FORME |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|--|---|---|
| Blat pentru tartă - aluat fraged, preîn- călziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilație | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Amestec blat pen- tru tartă - pan- dișpan | Aer cald cu ventilație | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Prăjitură Ring / Brioșă | Aer cald cu ventilație | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe | Aer cald cu ventilație | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Prăjitură cu brânză | Încălzire sus și jos | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.





Utilizați o tavă de gătit.





|  PRĂJITURI / PRODUSE DE PATI- SERIE / PÂINE |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Prăjitură cu nucă sau alune | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folo- siți o cratiță adâncă | 150 | 35 - 55 |
| Tarte cu fructe și aluat fraged | 160 - 170 | 40 - 80 |

Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.

Utilizați o tavă de gătit.

|  PRĂJITURI / PRODUSE DE PATI- SERIE / PÂINE |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Ruladă | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Pâine de seară: | prima dată: 230 | 20 | 1 |
| | după aceea: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |





|  PRĂJITURI / PRODUSE DE PATI- SERIE / PÂINE |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Choux a la creme / Eclere | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Pâine împletită / Paine co-ronita | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), foloșiți o cratiță adâncă | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Plăcintă dospită cu umplură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Christstollen | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

|  BISCUIȚI |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Biscuiți cu aluat fraged | Aer cald cu ventilație | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Rulouri, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilație | 160 | 10 - 25 |
| Biscuiți cu aluat de pandișpan | Aer cald cu ventilație | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilație | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Biscuiți cu aluat cu drojdie | Aer cald cu ventilație | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pricomigdale | Aer cald cu ventilație | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Pateuri cu albuș de ou / Bezele | Aer cald cu ventilație | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Rulouri, preîncălziți cuptorul gol | Încălzire sus și jos | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Preparate coapte și gratinate

Utilizați raftul de pe primul nivel.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Baghete ornate cu brânză to-pită | Aer cald cu ventilație | 160 - 170 | 15 - 30 |






|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol | Gătire intensiva | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagna | Încălzire sus și jos | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Pește la cuptor | Încălzire sus și jos | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Legume umplute | Aer cald cu ventilație | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Dulciuri dulci | Încălzire sus și jos | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Paste la cuptor | Încălzire sus și jos | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.

|  PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE |  (°C) |  (min) |  2 poziții |
|--|---|--|--|
| Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Prăjitură Streusel uscată | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  BISCUIȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI |  (°C) |  (min) |  2 poziții |  3 poziții |
|--|---|--|--|--|
| Rulouri | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Biscuiți cu aluat fraged | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscuiți cu aluat de pandișpan | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Biscuiți cu aluat cu drojdie | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Pricomigdale | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuiți cu albuș de ou / Bezele | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Sfaturi pentru frigere

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeti carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Prăjiți bucățile mari de carne direct în tavă.

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.







Frigeti carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).








Dacă se sugerează nivelul unu, puneți alimentele direct pe tava de gătit

Stropiți bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerii.

10.10 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.

|  VITĂ | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  |  |  |  (°C) |  (min) |
| Friptură înăbușită | 1 - 1,5 kg | Încălzire sus și jos | 230 | 120 - 150 |
| Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol | pentru fiecare cm de grosime | Gatire intensiva | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol | pentru fiecare cm de grosime | Gatire intensiva | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol | pentru fiecare cm de grosime | Gatire intensiva | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  PORC | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  Utilizați funcția: Gatire intensiva. | | | | |
|  |  (kg) |  |  (°C) |  (min) |
| Spinare / Gât / Halcă de jambon | 1 - 1.5 | | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Cotlete / Coastă de porc | 1 - 1.5 | | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Ruladă de carne | 0.75 - 1 | | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Picior de porc, semipreparat | 0.75 - 1 | | 150 - 170 | 90 - 120 |



VITEL



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Friptură de vițel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vițel

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



MIEL



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pulpă de miel / Friptură de miel

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VÂNAT



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol

până la 1

230

30 - 40

Spată de căprioară

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pulpă de căprioară

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



PASĂRE



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

| | (kg) | (°C) | (min) |
|----------------|--------------------|-----------|-----------|
| Pasăre, porții | 0,2 - 0,25 fiecare | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Pui, jumătate | 0,4 - 0,5 fiecare | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Pui, pui mare | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Rață | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gâscă | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Curcan | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Curcan | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |



PEȘTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

| | (kg) | (°C) | (min) |
|--------------|---------|-----------|---------|
| Pește întreg | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |

10.11 Crustă crocantă cu:Funcție Pizza



PIZZA



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)



(min)

| | | |
|-----------------------------------|-----------|---------|
| Tarte | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Tartă cu spanac | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorraine / Tartă elvețiană | 170 - 190 | 45 - 55 |



PIZZA



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)



(min)

| | | |
|---------------------|-----------|---------|
| Prăjitură cu brânză | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Plăcintă cu legume | 160 - 180 | 50 - 60 |



PIZZA



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.



Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



(°C)



(min)

Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă

200 - 230

15 - 20

Pizza, blat gros și crocant

180 - 200

20 - 30

Pâine nedospită

230 - 250

10 - 20

Tartă cu aluat de foietaj

160 - 180

45 - 55



PIZZA



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.



Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



(°C)



(min)

Tartă flambată

230 - 250

12 - 20

Găluște

180 - 200

15 - 25

10.12 Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.



GRĂTAR



Utilizați funcția: Grill



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



Friptură de vită

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

File de vită

230

20 - 30

20 - 30

3

File de porc

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

File de vițel

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Spată de miel

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.13 Preparate congelate



DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



| | (°C) | (min) | |
|---------------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza congelată | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza Americană, congelată | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, refrigerată | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizza snacks, congelată | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Cartofi prăjiți, subțiri | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Cartofi prăjiți, groși | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Cartofi wedges / Crochete | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Crochete de cartofi | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagna / Paste cannelloni, proaspete | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagna / Paste cannelloni, congelate | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Brânză la cuptor | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Aripioare de pui | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durată decongelării.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriilor aflate în interiorul cuptorului.



(kg)



(min)

Timp de decongelare








(min)

Mai mult timp de decongelare



| | (kg) | (min) Timp de decongelare | (min) Mai mult timp de decongelare | |
|--------|------|------------------------------|---------------------------------------|---|
| Pui | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne: | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |

|  |  (kg) |  (min) Timp de decon- gelare |  (min) Mai mult timp de decongelare |  |
|--|---|--|---|---|
| Păstrăv | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Căpșuni | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Unt | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Frișcă | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată. |
| Tort | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Conservare

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.



Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.




Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.




Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

|  FRUCT MOALE |  (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer |
|--|--|
| Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte | 35 - 45 |

|  FRUCT CU SĂMBURE |  (min) Fierbere pâ- nă la apariția bulelor de aer |  (min) Fierbere în continuare la 100 °C |
|---|---|--|
| Piersici / Gutui / Prune | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  LE- GUME |  (min) Fierbere pâ- nă la apariția bulelor de aer |  (min) Fierbere în continuare la 100 °C |
|---|---|--|
| Morcovi | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Castraveți | 50 - 60 | - |
| Murături asortate | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Gulie / Mazăre / Sparanghel | 50 - 60 | 15 - 20 |




10.16 Dezhidratare - Aer cald cu ventilație

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.



Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.





|  LEGUME |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Fasole | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Ardei | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Legume pentru supă | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Ciuperci | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Ierburii | 40 - 50 | 2 - 3 |

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

|  FRUCT |  (h) |
|---|---|
| Prune | 8 - 10 |
| Caise | 8 - 10 |
| Felii de mere | 6 - 8 |
| Pere | 6 - 9 |





10.17 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Tigăie de pizza | Tavă de copt | Ramekin-uri | Tavă rotundă pentru tarte |
| Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm | Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm |

10.18 Aer cald umed






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

|  |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Grisine, 0,5 kg în total | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Scoici întregi la cuptor | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Pește întreg în sare, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Pește întreg în hârtie ceruită, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amaretti (20; 0,5 kg în total) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Prăjitură cu mere | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Brioșe cu ciocolată (20; 0,5 kg în total) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Informații pentru institutele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Pandișpan fără grăsimi | Aer cald cu ventilație | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Pandișpan fără grăsimi | Încălzire sus și jos | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilație | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Încălzire sus și jos | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Biscuit sfărâmișos | Aer cald cu ventilație | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Biscuit sfărâmișos | Încălzire sus și jos | 140 | 25 - 35 | 2 |

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilație | 150 | 20 - 30 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Încălzire sus și jos | 170 | 20 - 30 |





Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

|  |  |  °C |  min |  |
|---|--|--|---|--|
| Biscuit sfărâmișos | Aer cald cu ventilație | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilație | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Pandișpan fără grăsimi | Aer cald cu ventilație | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm) | Aer cald cu ventilație | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

| | | | |
|--|---|--|---|
|  |  |  min |  |
| Pâine prăjită | Grill | 1 - 2 | 5 |
| Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit | Grill | 24 - 30 | 4 |

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

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

11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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

Pasul 1

Pasul 2

Pasul 3

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

11.3 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

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

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

Înainte de curățarea catalitică


Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Pasul 1

Setați funcția și temperatura cupto-

rului:  250 °C
Durată: 1 h

Pasul 2

După curățare, rotiți butonul de selectare a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.

Pasul 3

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

11.4 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

AVERTISMENT!

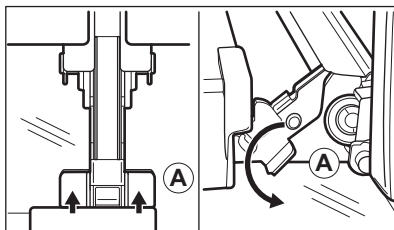
Ușa este grea.

ATENȚIE!

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

Pasul 1 Deschideți ușa complet.

Pasul 2 Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

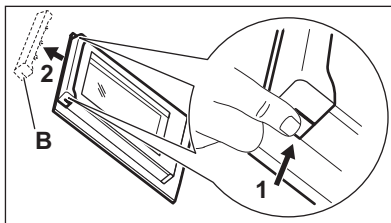


Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

Pasul 4 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

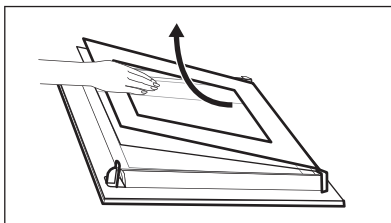
Pasul 5 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

Pasul 6 Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



Pasul 7 Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 8 După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



Pasul 9 Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

11.5 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

Etapa 2

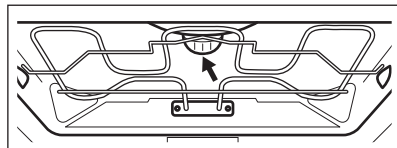
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

12. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă | Verificați dacă... |
|----------------------------|----------------------|
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. |

| Problemă | Verificați dacă... |
|--|--|
| Afișajul indică „12.00”. | A fost o pană de curent. Setați timpul. |
| Apa se scurge din adâncitura cavității. | Este prea multă apă în adâncitura cavității. |
| Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS . | Ați umplut adâncitura cavității cu apă. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |

12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

| | |
|---|--|
| Denumirea furnizorului | AEG |
| Identificarea modelului | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 |
| Index de eficiență energetică | 81.2 |
| Clasă de eficiență energetică | A+ |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.99kWh/ciclu |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație | 0.69kWh/ciclu |

| | | |
|-------------------|---------------------|--------|
| Număr de cavități | 1 | |
| Sursă de căldură | Energie electrică | |
| Volumul | 71l | |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil | |
| Masă | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.aeg.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 287 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 288 |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 291 |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА..... | 292 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 293 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 293 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 295 |
| 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... | 297 |
| 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 298 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 298 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 312 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 315 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 316 |
| 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 317 |

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.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.

- Придржавајте се упутстава за 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.
- 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.
- 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 полуме 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.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

2.5 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.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање

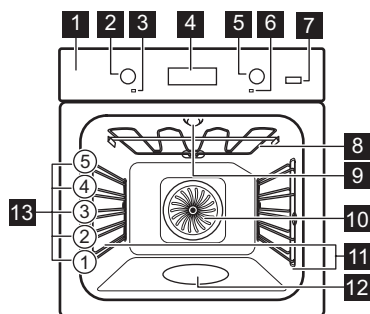
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

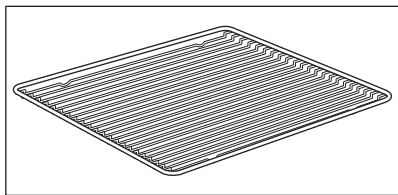
3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Лампица/симбол напајања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме (за температуру)
- 6 Индикатор/симбол температуре
- 7 Пара Плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Утиснути делови унутрашњости
- 13 Положаји решетке

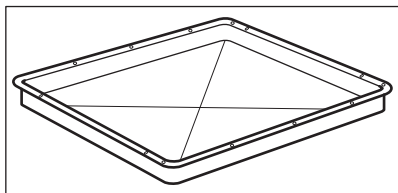
3.2 Прибор

Решеткаста полица



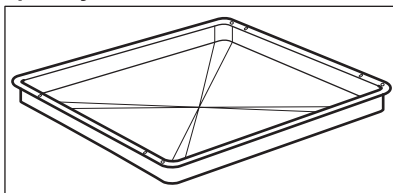
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

Плех за печење



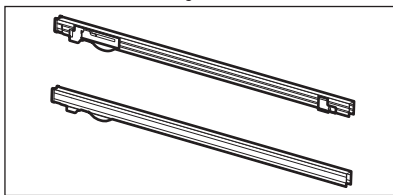
За колаче и кексе.

Грил/дубоки тигањ



За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

Телескопске вођице



За лакше убацивање и вађење плехова и решетке.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

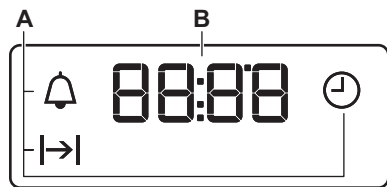
4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Сензорска поља / дугмад

| | |
|---|---|
| — | Да бисте подесили време. |
| ⌚ | За подешавање функције часовника. |
| + | Да бисте подесили време. |
| ⏻ | За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС. |

4.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Подесите сат

1. – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.



Корак 2

Очистите рерну

- 1.
2. Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

1. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 1 ч
2. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 мин

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функција загревања

- Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.

- Корак 2** Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

- Корак 3** Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.


6.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.


Корак 1 Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 2 Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

 Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Не мојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.



Корак 3 Подесите функцију: .

Притисните: . Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

Корак 4 Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Корак 5 Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага.

Корак 6 Ставите храну у пећницу. Погледајте одељак „Напомене и савети”. Не отварајте врата рерне током кувања.



Корак 7 Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.



 – притисните да бисте искључили пећницу. Индикатор се искључује.






Корак 8 Након што функција заврши са радом, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.


Корак 9 Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.


6.3 Функције загревања

| Функција загревања | Примена |
|--|------------------------|
|  Положај „искључено“ | Пећница је искључена. |
|  Светло | За укључивање лампице. |

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  Печење уз равни вентил / Печење уз равни вентилатор ПЛУС | За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Класично печење. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. |
|  Функција за пилу | За печење пиле. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна. |

| Функција за-гревања | Примена |
|--|--|
|  Класично печење / Катали-за | За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информа-ција о каталитичком чишћењу. |
|  Загревање одоз-до | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хра-не. |
|  Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и ве-личине смрзнуте хране. |
|  Влажно печење уз вентил. | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне мо-же да се разликује од задате температуре. Користи се за-остала топлота. Снага загрева-ња може бити умањена. За ви-ше информација погледајте поглавље „Свакодневна упо-треба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.. |
|  Грил | За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба. |

| Функција за-гревања | Примена |
|--|---|
|  Турбо гриловање | За печење великих комада ме-са или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запеца-ње. |

 Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60°C.

6.4 Напомене на:Влажно печење уз вентил.




Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентил..За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата

| Функција сата | Примена |
|--|--|
|  Тачно време | За подешавање, промену или проверу тачног времена. |
|  Трајање | За подешавање времена рада рерне. |
|  Тајмер | За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена. |

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Тачно време

 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

+, **—** – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Тачно време



Корак 1  – узастопно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

Корак 2 **+**, **—** – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 3 **+**, **—** – притисните да бисте подесили трајање.
Дисплеј приказује: 
 – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.

Корак 4 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 5 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер


Корак 1  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 2 **+**, **—** – притисните да бисте подесили време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 4 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата

Корак 1  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.

Корак 2 Притисните и задржите: **—**.
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

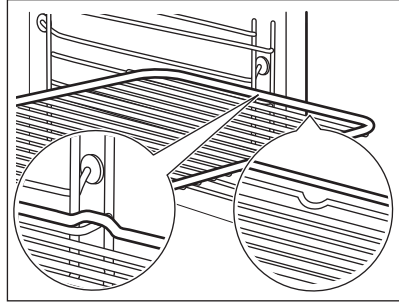
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Убацивање прибора

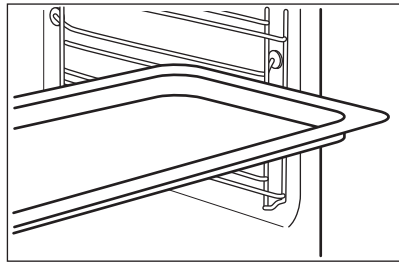
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



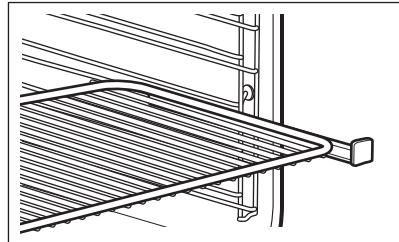
8.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

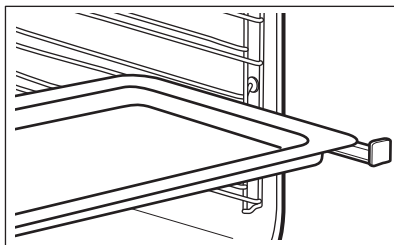
Решеткаста полица:

Ставите решетку на телескопске вођице.



Дубоки тигањ:

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио

површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

10.2 Унутрашња страна врата

Са унутрашње старне врата налази се следеће:

- подаци о функцијама рерне, препоручени положаји решетке и температуре за припрему јела.




10.3 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.

Користите плех за печење.



|  КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ |  (ml) |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Колачи / Погачице / Кроасани | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Фокача | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Пица | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Земичке | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Хлеб | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калупу за колаче | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.

|  СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Пица | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Кроасани | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Лазање, користите 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.

|  РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ |  (min) |
|---|--|
| Земичке | 10 - 20 |
| Хлеб | 15 - 25 |
| Фокача | 15 - 25 |
| Месо | 15 - 25 |
| Тестенина | 15 - 25 |
| Пица | 15 - 25 |
| Пиринач | 15 - 25 |
| Поврће | 15 - 25 |

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.



ПЕЧЕЊЕ



(°C)



(min)

| | | |
|------------------|-----|---------|
| Говеђе печење | 200 | 50 - 60 |
| Пиле | 210 | 60 - 80 |
| Печена свињетина | 180 | 65 - 80 |

10.4 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема






потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

10.5 Савети за печење

| Резултати печења | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Дно колача није довољно печено. | Позиција полице није одговарајућа. | Ставите колач на нижу решетку. |
| Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан. | Температура рерне је превисока. | Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне. |
| | Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко. | Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне. |
| Колач је исувише сув. | Температура рерне је сувише ниска. | Следећи пут подесите на вишу температуру рерне. |
| | Време печења је сувише дуго. | Следећи пут подесите краће време печења. |
| Колач се неравномерно пече. | Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко. | Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне. |
| | Тесто за колач није распоређено равномерно. | Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење. |
| Колач није готов за време печења предвиђено рецептом. | Температура рерне је сувише ниска. | Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне. |


10.6 Печење на једном нивоу решетке

|  ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|--|---|---|
| Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Корица за воћни колач – смеша за бисквит тарту | Печење уз равни вентил | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Прстенаст колач / Бриош | Печење уз равни вентил | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Мадера колач / Воћни колачи | Печење уз равни вентил | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Колач од сира | Класично печење | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил.





Користите плех за печење.





|  КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Торта посута мрвицама | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смеси за бисквит тарту), користите дубоки тигањ | 150 | 35 - 55 |
| Воћни колачи направљени од хрскавог колача | 160 - 170 | 40 - 80 |

Претходно загрејте празну рерну.





Користите функцију: Класично печење.

Користите плех за печење.

|  КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Швајцарски ролат | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Ражани хлеб: | прво: 230 | 20 | 1 |
| | затим: 160 - 180 | 30 - 60 | |





|  КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глаз. | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Принцес-крофне / Еклери | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Плетеница / Украшени хлеб | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смесе за бисквит тарту), користите дубоки тигањ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Квасни колачи са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Штолен колач | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |

Користите трећи ниво решетке.

|  КЕКСИ |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Хрскави кекс | Печење уз равни вентил | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Ролнице, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил | 160 | 10 - 25 |
| Кекс направљен од смесе за бисквит тарту | Печење уз равни вентил | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Кекс направљени од квасног теста | Печење уз равни вентил | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Колачи-макарони | Печење уз равни вентил | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Пецива направљена од беланаца / Пуслице | Печење уз равни вентил | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Ролнице, претходно загрејте празну рерну | Класично печење | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Печење и гратинирана јела





Користите први положај решетке.






|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Багети преливени топле-ним сиром | Печење уз равни вентил | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну | Турбо гриловање | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Лазање | Класично печење | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Рибљи хлелчићи | Класично печење | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Пуњено поврће | Печење уз равни вентил | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Слатка пецива | Класично печење | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Запечена тестенина | Класично печење | 180 - 200 | 45 - 60 |





10.8 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил.

Користите плехове за печење.

|  КОЛАЧИ / ПЕЦИВА |  (°C) |  (min) |  2 положаја |
|--|---|--|---|
| Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Сува Штраус торта | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ |  (°C) |  (min) |  2 положаја |  3 положаја |
|---|--|---|--|--|
| Ролнице | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Хрскави кекс | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Кекс направљен од смесе за бисквит тарту | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Кекс направљени од квасног теста | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |

|  КЕКСИ / СИТНИ КО-ЛАЧИ / ПЕЦИ-ВА / ЗЕМИЧКЕ |  (°C) |  (min) |  2 положаја | 3 положаја |
|--|--|---|--|------------|
| Колачи-макарони | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Кекс направљен од беланаца / Пуслице | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Савети за печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Пеците посно месо покривено (можете да користите алуминијумску фолију).

Пеците велике комаде меса директно у плеху.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да масноћа која капље изгори.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.






Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Ако је препоручен први ниво, ставите храну директно на плех за печење

Преливајте велике комаде меса сопственим соком неколико пута у току печења.

10.10 Печење

Користите први положај решетке.

|  ГОВЕДИНА |  |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|--|---|
| Говеђи рибић | 1 - 1,5 kg | Класично печење | 230 | 120 - 150 |
| Говеђе печење или филе, слабо печено, претходно загрејте празну рерну | по сантиметру дебљине | Турбо гриловање | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Говеђе печење или филе, средње печено, претходно загрејте празну рерну | по сантиметру дебљине | Турбо гриловање | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Говеђе печење или филе, добро печено, претходно загрејте празну рерну | по сантиметру дебљине | Турбо гриловање | 170 - 180 | 8 - 10 |



СВИЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Плећка / Врат / Шунка у ко-
маду

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Одресци / Ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ђуфте

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свињска прокувана коленица

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Печена телетина

1

160 - 180

90 - 120

Телеће коленице

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ЈАГЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Јагњећи бут / Печена јагњетина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагњећа леђа

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



МЕСО ДИВЉАЧИ



Користите функцију: Класично печење.



(kg)



(°C)



(min)

Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну

до 1

230

30 - 40

Срнећа леђа

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнећа полутка

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Живина, порције

Свака од 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Пиле, половина

Свака од 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Пиле, млада кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Ђурка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Ђурка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)



Користите функцију: Класично печење.



(kg)



(°C)



(min)







Цела риба







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

10.11 Хрскаво печење са: Функција за пицу

|  ПИЦА | | |
|--|---|--|
|  Пре печења загрејте празну рерну. | | |
|  Користите први положај решетке. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Тартови | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Флан од спанаћа | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Киш лорен / Швајцарски флан | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Колач од сира | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Пита с поврћем | 160 - 180 | 50 - 60 |

|  ПИЦА | | |
|--|---|--|
|  Пре печења загрејте празну рерну. | | |
|  Користите други положај решетке. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Пица, танка корица, користите дубоки тигањ | 200 - 230 | 15 - 20 |

|  ПИЦА | | |
|---|---|--|
|  Пре печења загрејте празну рерну. | | |
|  Користите други положај решетке. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Пица, дебела корица | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Хлеб без квасца | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Флан од лиснатог теста | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Фламкухен | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Кнедле | 180 - 200 | 15 - 25 |

10.12 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.



ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



| | (°C) | (min) 1. страна | (min) 2. страна | |
|--------------------------|-----------|--------------------|--------------------|-------|
| Говеђе печење | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Говеђи филе | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Свињски каре | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Телеће печење | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Јагњећа леђа | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Цела риба, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Смрзнута храна



ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)



| | (°C) | (min) | |
|-----------------------------|-----------|---------|---|
| Пица, замрзнута | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Пица, америчка, замрзнута | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пица, хладна | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини пице, замрзнуте | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Помфрит, танак | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Помфрит, дебео | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Исечен кромпир / Крокети | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Рендани кромпир | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Лазање / Канелони, свежи | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазање / Канелони, смрзнути | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Печени сир | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Пилећа крилица | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |






10.14 Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир.

Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

Користите први положај решетке.

За велике порције хране, ставите преврнути празан тањир на дно унутрашњости рерне. Ставите храну у дубоку посуду и поставите је на тањир унутар рерне.

|  |  (kg) |  (min) Време одмрзавања |  (min) Додатно време одмрзавања |  |
|--|---|--|--|---|
| Пиле | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Окрените када истекне половина времена. |
| Месо | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Окрените када истекне половина времена. |
| Пастрмка | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Јагоде | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Путер | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Павлака | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута. |
| Колач | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штапалком.






Тегле не треба да се међусобно додирују.




Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у

литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °С (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °С - 170 °С.

|  МЕКО ВОЋЕ |  (min) Време кувања до крчкања | |
|--|---|---|
| Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд | 35 - 45 | |
|  КО-ШТУЊАВО ВОЋЕ |  (min) Време кувања до крчкања |  (min) Наставите с кувањем на 100 °С |
| Брескве / Дуње / Шљиве | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  ПО-ВРЋЕ |  (min) Време кувања до крчкања |  (min) Наставите с кувањем на 100 °С |
|--|--|--|
| Шаргарепа | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Краставци | 50 - 60 | - |
| Туршија | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Келераба / Грашак / Шпаргла | 50 - 60 | 15 - 20 |




10.16 Сушење - Печење уз равни вентил

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.



За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плекс користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

|  ПОВРЋЕ |  (°С) |  (ч) |
|--|--|--|
| Пасуљ | 60–70 | 6–8 |
| Паприке | 60–70 | 5–6 |
| Поврће за супу | 60–70 | 5–6 |
| Печурке | 50–60 | 6–8 |
| Зачинско биље | 40–50 | 2–3 |

Подесите температуру на 60–70 °С.

|  ВОЋЕ |  (ч) |
|--|---|
| Шљиве | 8–10 |
| Кајсије | 8–10 |
| Кришке јабуке | 6–8 |
| Крушке | 6–9 |

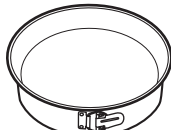
10.17 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плекс за пизу

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелектујући
Пречник 26 см



Мала посуда за печење

Керамички
Пречник 8 см,
висина 5 см







Плекс за флан

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см

10.18 Влажно печење уз вентил.






За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

|  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|--|---|
| Штапићи од хлеба, 0,5 kg укупно | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Печене шкољке у љускама | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Цела риба у соли, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Цела риба у папиру за печење, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Амарети (20; укупно 0,5 kg) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Лења пита | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Чоколадни мафини (20; укупно 0,5 kg) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |

10.19 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|---|
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Немасна бисквит торта | Класично печење | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење уз равни вентил | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Класично печење | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентил | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Шкотски колачић | Класично печење | 140 | 25 - 35 | 2 |

Печење на једном нивоу – кекс

Користите трећи ниво решетке.

|  |  |  °C |  МИН |
|--|---|---|--|
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил | 150 | 20 - 30 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Класично печење | 170 | 20 - 30 |





Печење на више нивоа – кекс

|  |  |  °C |  МИН |  |
|--|---|---|--|--|
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентил | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm) | Печење уз равни вентил | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

|  |  |  МИН |  |
|--|---|--|---|
| Тост | Грил | 1 - 2 | 5 |
| Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена | Грил | 24 - 30 | 4 |

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.



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 прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|--|--|---|
| Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака. | Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута. | Очистите унутрашњост топллом водом и меком крпом. |

За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

11.3 Како да користите: Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитичким емајлом. Апсорбује масноће током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Пре каталитичког чишћења

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топллом водом, меком крпом и благим детерџентом.

Очистите рерну каталитичким чишћењем

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|---|--|---|
| Подесите функцију и температуру рерне: 250°C Трајање: 1 h | Након чишћења, окрените дугме за функције рерне у положај „искључено“. | Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом. |

11.4 Како да уклоните и монтирате: Врата

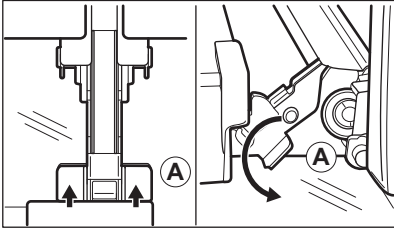
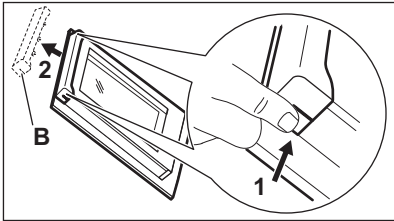
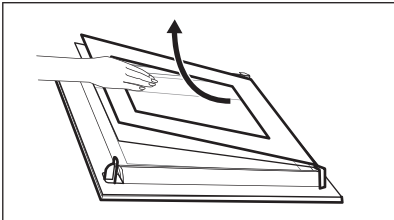
Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

| | | |
|----------------|--|---|
| Корак 1 | Отворите врата до краја. | |
| Корак 2 | Подигните и притисните стезне полуке (A) на обема шаркама врата. |  |
| Корак 3 | Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле. | |
| Корак 4 | Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку. | |
| Корак 5 | Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили. | |
| Корак 6 | Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице. |  |
| Корак 7 | Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. | |
| Корак 8 | Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. |  |
| Корак 9 | Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата. | |

11.5 Како да замените: Лампица

УПОЗОРЕЊЕ!

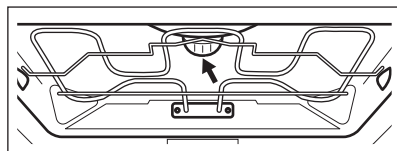
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|--|--|---|
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

Горња сијалица

- Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



- Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

- Корак 3** Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.

- Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

| Проблем | Проверите... |
|------------------------|-----------------------|
| Пећница се не загрева. | Осигурач је прегорео. |

| Проблем | Проверите... |
|---|---|
| На дисплеју се приказује „12.00“. | Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана. |
| Цурење воде из удубљења у унутрашњости. | У удубљењу у унутрашњости има превише воде. |
| Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС . | Испунили сте удубљење у унутрашњости рерне водом. |
| Лампа не ради. | Лампица је прегорела. |

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означењу енергетске ефикасности

| | | |
|---|--|--------|
| Назив добављача | AEG | |
| Идентификација модела | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Индекс енергетске ефикасности | 81.2 | |
| Класа енергетске ефикасности | A+ | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 0.99kWh/циклусу | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.69kWh/циклусу | |
| Број шупљина у рерни | 1 | |
| Извор топлоте | Електрична струја | |
| Јачина звука | 71л | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

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.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје 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 топлотом


Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 319 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 320 |
| 3. POPIS VÝROBKU..... | 323 |
| 4. OVLÁDACÍ PANEL..... | 324 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 324 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 325 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 327 |
| 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 328 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 329 |
| 10. TIPY A RADY..... | 329 |
| 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 343 |
| 12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 346 |
| 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 346 |
| 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 347 |

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.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
 - Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
 - Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
 - Spotrebič neťahajte za rukoväť.
 - Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
 - Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

| | |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 578 (600) mm |
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |
| Hĺbka kuchynskej skrinky | 550 (550) mm |
| Výška prednej časti spotrebiča | 594 mm |
| Výška zadnej časti spotrebiča | 576 mm |
| Šírka prednej časti spotrebiča | 595 mm |
| Šírka zadnej časti spotrebiča | 559 mm |
| Hĺbka spotrebiča | 567 mm |
| Hĺbka zabudovaného spotrebiča | 546 mm |
| Hĺbka s otvorenými dvierkami | 1027 mm |
| Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane | 560x20 mm |
| Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane | 1500 mm |
| Montážne skrutky | 4x25 mm |

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.

- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.

- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- 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.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich 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 .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

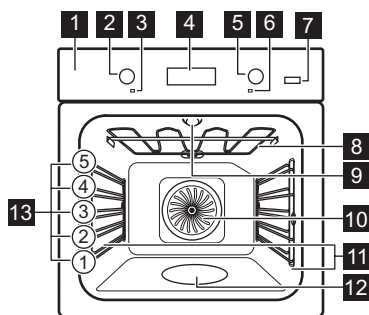
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

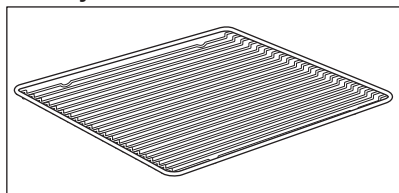
3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ/symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacía lišta, odstrániteľná
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Úroveň roštu v rúre

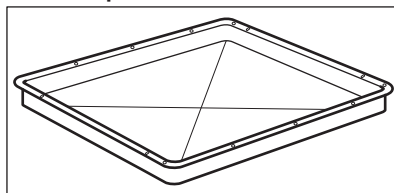
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



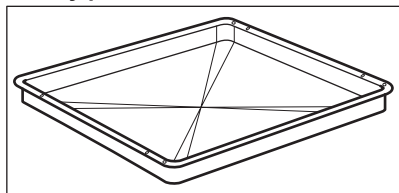
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

Plech na pečenie



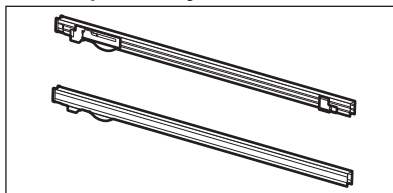
Pre koláče a piškótové koláče.

Hlboký pekáč



Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

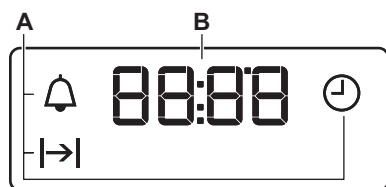
4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

| | |
|---|--|
| — | Nastavenie času. |
| ⌚ | Nastavenie časovej funkcie. |
| + | Nastavenie času. |
| | Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

**Krok č. 1****Nastavte hodiny**

1. – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

**Krok č. 2****Rúru vyčistite**

- 1.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

**Krok č. 3****Prázdnu rúru predhrejte**

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 15 min.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly oňadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1 Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

6.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

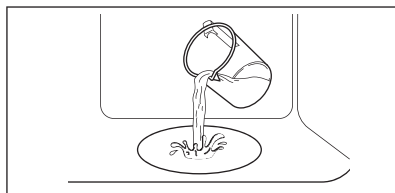
**VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 2 Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.

Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.




Krok č. 3 Nastavte funkciu:








Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.




Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

- Krok č. 6** Vložte jedlo do rúry.
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.
Počas s varenia neotvárajte dverka.
- Krok č. 7** rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.
- Krok č. 8** Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie.
- Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

6.3 Funkcie ohrevu

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|--|---|
|  Poloha Vyp. | Rúra je vypnutá. |
|  Osvetlenie rúry | Na zapnutie osvetlenia. |
|  Teplotvzdúšne Pečenie / Teplovzdúšne pečenie PLUS | Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie. Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |
|  Tradičné varenie / Katalýza | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o katalytickom čistení. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |

Funkcia ohrevu Aplikácia

| | |
|--|---|
|  Pečenie s využitím vlhkosti | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti. |
|  Gril | Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  Turbo grilovanie | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie. |



Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.4 Poznámky k funkcii: Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.




Dverka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania týkajúce sa

úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  Presný čas | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. |
|  Doba trvania | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. |
|  Časomer | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |



7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

+, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.
Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas



Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.
Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Ako nastaviť: Doba trvania

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte .  – začne blikat'.



Krok č. 3 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.
Na displeji sa zobrazí: .
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte   – začne blikať.


Krok č. 2 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: .
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

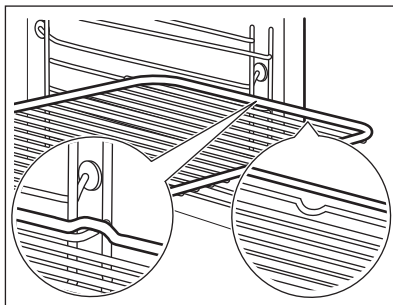
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Vloženie príslušenstva

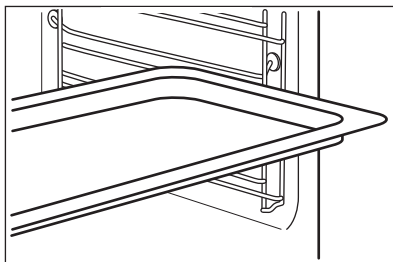
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvoľnenej úrovne rúry.



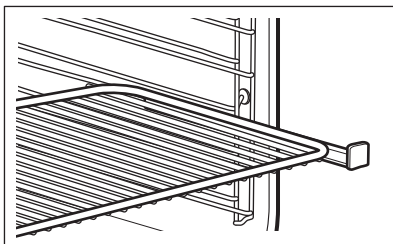
8.2 Používanie teleskopických lišt

Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

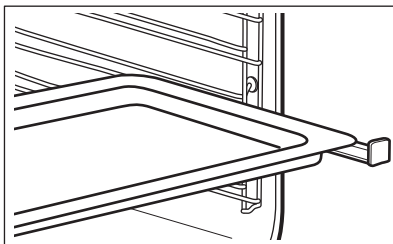
Drôtený rošt:

Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.



Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch

spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

10.2 Vnútorná strana dvierok





Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.




10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.



|  KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO |  (ml) |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Sušienky / Čajové pečivo / Croissanty | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Chlieb/pečivo | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Chlieb | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

|  MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissanty | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, pridajte 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

|  REGENERÁCIA JEDLA |  (min) |
|--|--|
| Chlieb/pečivo | 10 - 20 |
| Chlieb | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Mäso | 15 - 25 |
| Cestoviny | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Ryža | 15 - 25 |



REGENERÁCIA JEDLA



(min)

Zelenina

15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.



PEČENIE MÄSA



(°C)



(min)

Hovädzie pečené

200

50 - 60

Kurča

210

60 - 80

Bravčové pečené

180

65 - 80

10.4 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa






vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.5 Tipy na pečenie

| Výsledok pečenia | Možné príčiny | Riešenie |
|--|---|---|
| Spodok koláča nie je dostatočne prepečený. | Úroveň roštu/plechu nie je správna. | Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre. |
| Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy. | Teplota rúry je príliš vysoká. | Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry. |
| | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry. |
| Koláč je príliš suchý. | Teplota rúry je príliš nízka. | Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry. |
| | Príliš dlhý čas pečenia. | Nabudúce nastavte kratší čas pečenia. |
| Koláč sa upiekol nerovnomerne. | Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky. | Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry. |
| | Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené. | Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie. |
| Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte. | Teplota rúry je príliš nízka. | Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry. |




10.6 Pečenie na jednej úrovni

|  PEČE- NIE VO FOR- MÁCH |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|--|---|
| Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Korpus z piškótového cesta | Teplovzdušné Pečenie | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Bábovka / Brioška | Teplovzdušné Pečenie | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Koláč Madeira / Biskupský chlebiček | Teplovzdušné Pečenie | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Tvarohový koláč cheesecake | Tradičné varenie | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.





Použite plech na pečenie.





|  KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PE- ČIVO |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Suché koláče posypané mrveničkou | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč | 150 | 35 - 55 |
| Ovocné koláče z krehkého cesta | 160 - 170 | 40 - 80 |

Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Tradičné varenie.

Použite plech na pečenie.

|  KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|--|---|
| Piškótová roláda | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Ražný chlieb: | najprv: 230 | 20 | 1 |
| | potom: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |





|  KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Koláče so šlaháčkou / Vetrníky | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Pletenec / Veniec z kysnutého cesta | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Vianočná štóla | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Použite tretiu úroveň v rúre.

|  SUŠIENKY |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Sušienky z krehkého cesta | Teplovzdušné Pečenie | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Pečivo, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 10 - 25 |
| Sušienky z piškótového cesta | Teplovzdušné Pečenie | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Sušienky z kysnutého cesta | Teplovzdušné Pečenie | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Mandľové sušienky | Teplovzdušné Pečenie | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Sušienky z bielka / Penové pusinky | Teplovzdušné Pečenie | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Pečivo, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné varenie | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Použite prvú úroveň v rúre.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Bagety s roztopeným syrom navrchu | Teplovzdušné Pečenie | 160 - 170 | 15 - 30 |






|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru | Turbo grilovanie | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Tradičné varenie | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Zapečené ryby | Tradičné varenie | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Plnená zelenina | Teplovzdušné Pečenie | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Sladké zapekané pokrmy | Tradičné varenie | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Cestovinový náky | Tradičné varenie | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plechy na pečenie.

|  KOLÁČE/ PEČIVO |  (°C) |  (min) |  2 úrovne |
|--|---|--|---|
| Koláče so šľahačkou / Vetrníky, predhrejte prázdnu rúru | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Suchý koláč s mrveničkou | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  SU- ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY |  (°C) |  (min) |  2 úrovne |  3 úrovne |
|---|---|--|---|---|
| Pečivo | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Sušienky z krehkého cesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sušienky z piškótového cesta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Sušienky z kysnutého cesta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Mandľové sušienky | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Sušienky z bielka / Penové pusinky | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.







Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).







Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

10.10 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

|  HOVÄDZIE |  |  |  |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|---|---|--|
| Dusené mäso | 1 – 1,5 kg | Tradičné varenie | | 230 | 120 - 150 |
| Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru | na cm hrúbky | Turbo grilovanie | | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru | na cm hrúbky | Turbo grilovanie | | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru | na cm hrúbky | Turbo grilovanie | | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  BRAVČOVÉ |  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|---|--|
|  Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie. | | | | |
| Plece / Krkovička / Stehno | 1 - 1.5 | | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotlety / Rebierko | 1 - 1.5 | | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Fašírka | 0.75 - 1 | | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Bravčové koleno, predvarené | 0.75 - 1 | | 150 - 170 | 90 - 120 |



TEĽACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Pečené teľacie

1

160 - 180

90 - 120

Teľacie koleno

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAHŇACIE



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jahňací chrbát

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ZVERINA



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru

do 1

230

30 - 40

Srňčí chrbát

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srňčie stehno

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



HYDINA



Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.



(kg)



(°C)



(min)

| | | | |
|-------------------|------------------|-----------|-----------|
| Porciovaná hydina | 0,2 – 0,25 každá | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Kurča, polovica | 0,4 – 0,5 každá | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kurča, krmne | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kačka | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hus | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Morka | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Morka | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |



RYBA (V PARE)



Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.



(kg)



(°C)



(min)

| | | | |
|-----------|---------|-----------|---------|
| Celá ryba | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |
|-----------|---------|-----------|---------|

10.11 Chrumkavé pečenie s: Pizza



PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

| | | |
|--|-----------|---------|
| Tortičky | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Špenátový obložený koláč | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky obložený koláč | 170 - 190 | 45 - 55 |



PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

| | | |
|----------------------------|-----------|---------|
| Tvarohový koláč cheesecake | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Zeleninový koláč | 160 - 180 | 50 - 60 |



PIZZA



Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.



Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Pizza, tenká,
použite hlboký
pekáč

200 - 230

15 - 20

Pizza, hrubá

180 - 200

20 - 30

Nekysnutý
chlieb

230 - 250

10 - 20

Obložený koláč
z lístkového ce-
sta

160 - 180

45 - 55



PIZZA



Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.



Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Obložený koláč

230 - 250

12 - 20

Ruské knedle

180 - 200

15 - 25

10.12 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrej-
te.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na
zachytávanie tuku.



GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



Hovädzie pečené

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Hovädzie filety

230

20 - 30

20 - 30

3

Bravčové karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Teľacie karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Jahňací chrbát

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Celá ryba 0,5 kg – 1
kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.13 Mrazené pokrmy



ODMRAZOVANIE



Túto funkciu používajte: **Teplovzdušné Pečenie.**



(°C)



(min)



| | | | |
|--|-----------|---------|---|
| Pizza, mrazená | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Americká pizza, mrazená | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, chladená | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Malé pizze, mrazené | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Hranolky, tenké | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Hranolky, hrubé | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Opečené zemiakové pyré | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, čerstvé | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, mrazené | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Pečený syr | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kuracie krídla | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol. Jedlo vložte do hlbokej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre.

Použite prvú úroveň v rúre.



(kg)



(min)

Čas rozmrazovania








(min)

Další čas rozmrazovania



| | | | | |
|--------|------|-----------|---------|------------------------------------|
| Kurča | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Mäso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| Pstruh | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |

|  |  (kg) |  (min) Čas rozmrazova- nia |  (min) Ďalší čas rozmra- zovania |  |
|--|---|--|--|---|
| Jahody | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smotana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená. |
| Torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.



Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.




Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

|  MÄKKÉ OVO- CIE |  (min) Varenie, kým sa ne- začnú tvoriť bublin- ky |
|--|---|
| Jahody / Čučoriedky / Mali- ny / Zrelé egreše | 35 - 45 |

|  KÔST- KOVÉ OVO- CIE |  (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky |  (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C |
|---|--|---|
| Broskyne / Dule / Slivky | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  ZELE- NINA |  (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky |  (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C |
|---|--|---|
| Mrkva | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Uhorky | 50 - 60 | - |

| | | |
|---------------------------------|---------|---------|
| Nakladaná mie- šaná zelenina | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kaleráb / Hrá- šok / Špargľa | 50 - 60 | 15 - 20 |




10.16 Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechky pokryte papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.



Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

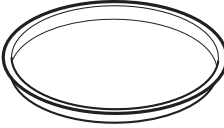
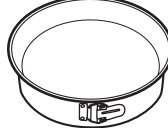


|  ZELENINA |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Fazuľa | 60 – 70 | 6 – 8 |
| Paprika | 60 – 70 | 5 – 6 |
| Polievková zelenina | 60 – 70 | 5 – 6 |
| Huby | 50 – 60 | 6 – 8 |
| Bylinky | 40 – 50 | 2 – 3 |

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

|  OVOCIE |  (h) |
|--|---|
| Slivky | 8 – 10 |
| Marhule | 8 – 10 |
| Jablká na plátky | 6 – 8 |
| Hrušky | 6 – 9 |





10.17 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma na pizzu | Forma na pečenie | Nádoby na suflé | Forma na korpus |
| Tmavá, matná priemer 28 cm | Tmavá, matná priemer 26 cm | Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška | Tmavá, matná priemer 28 cm |

10.18 Pečenie s využitím vlhkosti






V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

|  |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Chlebové tyčinky, 0,5 kg celkovo | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Pečené mušle v lastúrach | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Celá ryba v soli, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Celá ryba v papieri na pečenie, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amaretti sušienky (20; 0,5 kg celkovo) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Jablkový koláč s posýpkou | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Čokoládové muffiny (20; 0,5 kg celkovo) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |





10.19 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.






Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Piškótvový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Piškótvový koláč bez tuku | Tradičné varenie | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné varenie | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Linecké koláčiky | Tradičné varenie | 140 | 25 - 35 | 2 |

Pečenie na jednej úrovni – piškótvový koláč
Použite tretiu úroveň v rúre.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, pred- hrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, pred- hrejte prázdnu rúru | Tradičné varenie | 170 | 20 - 30 |





Viacúrovňové pečenie – piškótvový 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 |
| Piškótvový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm) | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

| | | | |
|--|---|--|---|
|  |  |  min |  |
| Hrianky | Gril | 1 - 2 | 5 |
| Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte | Gril | 24 - 30 | 4 |

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-
striedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



**Každodenné
používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|---|---|---|
| Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleného octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok. | Počkajte 30 minút, kým ocot neroz-pustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia. | Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäk-kou handričkou. |
| Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia. | | |

11.3 Spôsob používania: Katalytické čistenie

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom.
Absorbuje tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.


Pred katalytickým čistením

Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel
dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou
handričkou a jemným čistiacim
prostriedkom.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry: 
250 °C
Trvanie: 1 h

Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do
vypnutej polohy.

Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistíte du-
tinu mäkkou vlhkou handričkou.

11.4 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!

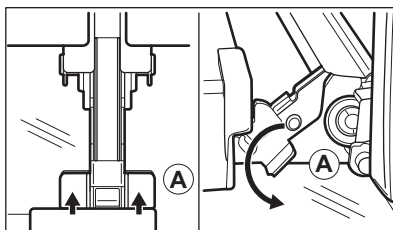
Dvierka sú ťažké.

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 privríte, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopíte
po oboch stranách a potiahnete ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol
na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

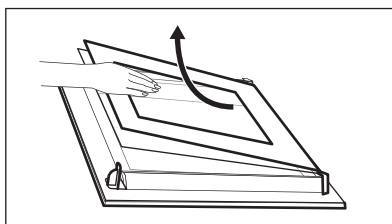
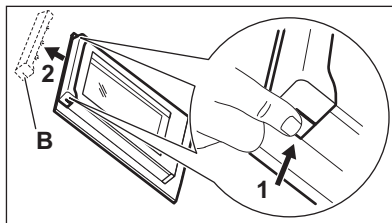
Krok č. 4 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

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 úchytky.

Krok č. 7 Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 8 Po čistení zvolte opačný postup.



Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.5 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

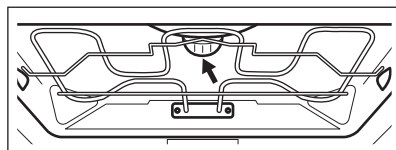
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Problém | Skontrolujte, či... |
|---------------------|----------------------|
| Rúra sa nezohrieva. | Je vypálená poistka. |

| Problém | Skontrolujte, či... |
|---|--|
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas. |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. |
| Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplo-vzdušné pečenie PLUS . | Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou. |
| Žiarovka nefunguje. | Žiarovka je vypálená. |

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

| | |
|---|--|
| Názov dodávateľa | AEG |
| Identifikácia modelu | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 |
| Index energetickej účinnosti | 81.2 |
| Trieda energetickej účinnosti | A+ |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.99kWh/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 | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registeraeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


www.aeg.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 349 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 350 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 353 |
| 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... | 354 |
| 5. PRED PRVO UPORABO..... | 354 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 355 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 357 |
| 8. UPORABA DODATNE OPREME..... | 358 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 359 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 359 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 372 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 375 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 376 |
| 14. SKRB ZA OKOLJE..... | 377 |

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.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 578 (600) mm |
|--|--------------|

| | |
|----------------|--------|
| Širina omarice | 560 mm |
|----------------|--------|

| | |
|--|--------------|
| Globina omarice | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Višina hrbtnege dela naprave | 576 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 595 mm |
| Širina hrbtnege dela naprave | 559 mm |
| Globina naprave | 567 mm |
| Vgradna globina naprave | 546 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1027 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560x20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti 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.
- 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 emaila:

- 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.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte

abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

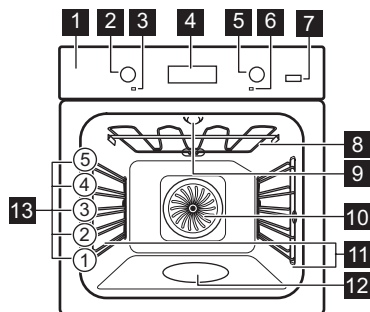
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

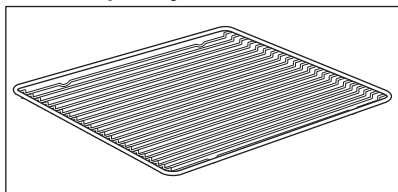
3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/symbol delovanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitve temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Dodatna para
- 8 Grelnik
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Vboklina pečice
- 13 Položaji polic

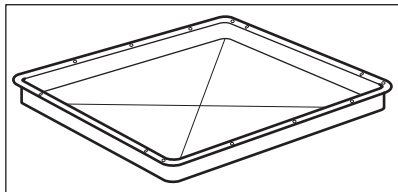
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



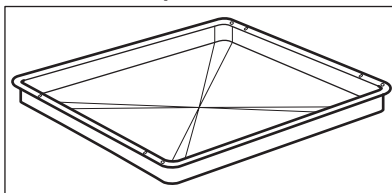
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

Pekač za pecivo



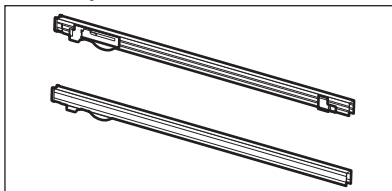
Za pecivo in biskvit.

Posoda za žar/pekač



Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Teleskopska vodila





Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

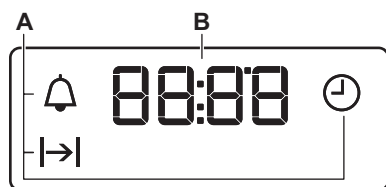
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Senzorska polja/Tipke

| | |
|---|--|
| — | Za nastavitev časa. |
|  | Za nastavitev časovne funkcije. |
| + | Za nastavitev časa. |
|  | Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS. |

4.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak

Nastavitev ure



2. korak

Očistite pečico.






3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. **+**, **-** – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

- 1.
2. Pečico in pripomočke čistite le s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  .
Čas: 15 minut.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.


6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

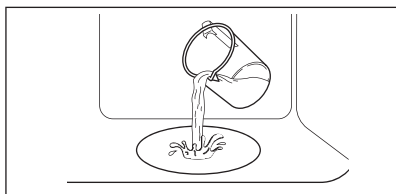
1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
3. korak: Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

6.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS

OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

1. korak: Prepričajte se, da je pečica hladna.
2. korak: Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.
 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.




3. korak: Nastavite funkcijo:  .
Pritisnite: . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.

4. korak: Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.

5. korak: Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.








6. korak: Postavite hrano v pečico.
Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.
Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.




7. korak: Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.
 – pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne.

8. korak Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

9. korak Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

6.3 Funkcije pečice

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|--|
|  Položaj izklopa | Pečica je izklopljena. |
|  Osvetlitev | Za vklop luči. |
|  Vroči zrak / Vroči zrak PLUS | Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj. Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. |
|  Funkcija pice | Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. |
|  Gretje zgoraj/spodaj / Katalitično | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Za dodatne informacije o katalitičnem čiščenju si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«. |
|  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 |
|---|--|
|  Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |
|  Žar | Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha. |
|  Infra pečenje | Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapecenost. |



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

6.4 Opombe: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije

| Časovna funkcija | Uporaba |
|---|--|
|  Ura | Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa. |
|  Trajanje | Za nastavev trajanja delovanja pečice. |
|  Odštevalna ura | Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena. |

7.2 Nastavev: Časovne funkcije

Nastavev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

+, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Sprememba: Ura



1. korak  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.

2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Nastavev: Trajanje

1. korak Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

3. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev trajanja.
Na prikazovalniku se prikaže: 
 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Nastavev: Odštevalna ura

1. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

Nastavitev: Odštevalna ura

2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavitev časa.
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije

1. korak  – pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak Pritisnite in držite: **—**.
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

8. UPORABA DODATNE OPREME

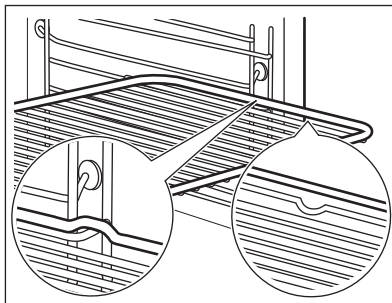
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje opreme

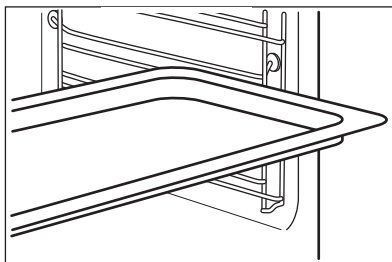
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.



Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



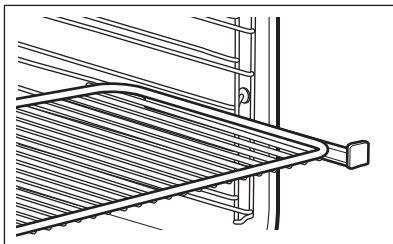
8.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

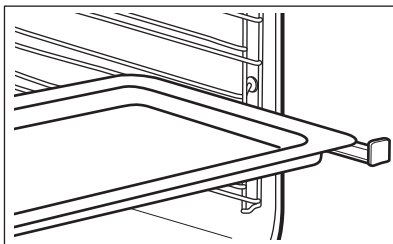
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:

Mrežo postavite na teleskopski vodili.

**Globok pekač:**

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine

naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

10.2 Notranja stran vrat

Na notranji strani vrat se nahajajo:

- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za jedi.




10.3 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite pekač.



|  TORTE/PECIVO/KRUHKI |  (ml) |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|---|
| Piškotki / Čajni kolački / Rogljički | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Fokača | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pica | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Žemlje | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Kruh | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Slivovo pecivo / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

|  ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Pica | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Rogljički | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lazanja, dodajte 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |




Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

|  REGENERACIJA ŽIVIL |  (min.) |
|---|--|
| Žemlje | 10 - 20 |
| Kruh | 15 - 25 |
| Fokača | 15 - 25 |
| Meso | 15 - 25 |
| Testenine | 15 - 25 |
| Pica | 15 - 25 |
| Riž | 15 - 25 |
| Zelenjava | 15 - 25 |

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

|  PEČENJE |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Goveja pečenka | 200 | 50 - 60 |
| Piščanec | 210 | 60 - 80 |
| Pečena svinjina | 180 | 65 - 80 |

10.4 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če






pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.






Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnaajo.

10.5 Nasveti za peko

| Rezultati peke | Možen vzrok | Rešitev |
|--|---|---|
| Kolač spodaj ni dovolj pečen. | Položaj rešetke ni pravi. | Kolač prestavite nižje. |
| Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave. | Temperatura pečice je previsoka. | Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice. |
| | Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek. | Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo. |
| Kolač je presuh. | Temperatura pečice je prenizka. | Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice. |
| | Predolg čas pečenja. | Naslednjič nastavite krajši čas pečenja. |
| Kolač se ni enakomerno spekel. | Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek. | Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo. |
| | Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno. | Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču. |
| Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu. | Temperatura pečice je prenizka. | Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice. |

10.6 Peka na enem nivoju




|  PEKA V MODELJIH |  |  (°C) |  (min.) |  |
|---|---|---|---|---|
| Testo za kolač – krhko testo, predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |

|  PEKA V MODELIH |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Testo za kolač – umešano testo | Vroči zrak | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Šarkelj / Brioš | Vroči zrak | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Peščen kolač / Angleški sadni ko- lači | Vroči zrak | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Skutna torta | Gretje zgoraj/spodaj | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.





Uporabite pekač.





|  TORTE/PECIVO/KRUHKI |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|
| Pecivo z drobljencem | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Sadni kolači (iz kvašenega/umešanega testa), upo- rabite globok pekač. | 150 | 35 - 55 |
| Sadni kolači iz krhkega testa | 160 - 170 | 40 - 80 |

Predhodno ogrejte prazno pečico.





Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.

Uporabite pekač.

|  TORTE/ PECIVO/KRUHKI |  (°C) |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Rulada | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Rženi Kruh: | najprej: 230 | 20 | 1 |
| | potem: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Maslen mandljev kolač / Sladko pecivo | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Princeskine krofi / Ekler | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Pletenica / Pleten kolač | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Sadni kolači (iz kvašene- ga/umešanega testa), uporabite globok pekač. | 170 | 35 - 55 | 3 |





|  TORTE/ PECIVO/KRUHKI |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|
| Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Božični kruh | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |

Uporabite tretji položaj rešetk.

|  KEKSI |  |  (°C) |  (min.) |
|---|---|---|---|
| Piškoti iz krhkega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 160 | 10 - 25 |
| Piškoti iz umešanega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Piškoti iz kvašenega testa | Vroči zrak | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Makaroni | Vroči zrak | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Pecivo iz beljakov / Beljakovi poljubčki | Vroči zrak | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 190 - 210 | 10 - 25 |

10.7 Narastki in gratinirane jedi





Uporabite prvi položaj rešetk.






|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Francoske štručke, obložene s stopljenim sirom | Vroči zrak | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Gratinirana zelenjava, predhodno ogrejte prazno pečico | Infra pečenje | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lazanja | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Ribji narastek | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Polnjena zelenjava | Vroči zrak | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Drobno kvašeno pecivo | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Narastek s testeninami | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekače.

|  TORTE/ PECIVO |  (°C) |  (min.) |  2 položaja |
|---|--|--|---|
| Princeskini krofi / Ekler, predhodno ogrejte prazno pečico | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Suh drobljenec | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  PIŠKO- TI/MAJHNE TOR- TICE/PECIVO/ RULADE |  (°C) |  (min.) |  2 položaja |  3 položaji |
|---|--|--|---|---|
| Žemlje | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Piškoti iz krhkega te- sta | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Piškoti iz umešane- ga testa | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno peči- co | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Piškoti iz kvašenega testa | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Makaroni | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Piškoti iz beljakov / Beljakovi poljubčki | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

10.9 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno na pekaču.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Meso in ribe pecite v večjih kosih (1 kg ali več).

Če je predlagana prva višina, potem položite živila neposredno na pekač

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

10.10 Pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.



GOVEDINA



(°C)



(min.)

| | | | | |
|---|----------------|----------------------|-----------|-----------|
| Dušeno meso | 1 - 1,5 kg | Gretje zgoraj/spodaj | 230 | 120 - 150 |
| Goveja pečenka ali file, manj pečen, predhodno ogrejte prazno pečico | na cm debeline | Infra pečenje | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Goveja pečenka ali file, srednje pečen, predhodno ogrejte prazno pečico | na cm debeline | Infra pečenje | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Goveja pečenka ali file, dobro pečen, predhodno ogrejte prazno pečico | na cm debeline | Infra pečenje | 170 - 180 | 8 - 10 |



SVINJINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

| | | | | |
|----------------------------|----------|--|-----------|----------|
| Pleče / Vrat / Šunka | 1 - 1,5 | | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotleti / Rebrca | 1 - 1,5 | | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Mesna štruca | 0,75 - 1 | | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Svinjska krača, predkuhana | 0,75 - 1 | | 150 - 170 | 90 - 120 |



TELETINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

| | | | | |
|-----------------|---------|--|-----------|-----------|
| Telečja pečenka | 1 | | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Telečja krača | 1,5 - 2 | | 160 - 180 | 120 - 150 |



JAGNJETINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jagnječji hrbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



DIVJAČINA



Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.



(kg)



(°C)



(min.)

Hrbet / Zajčje stegno, predhodno ogrejte prazno pečico

do 1

230

30 - 40

Divjačinski hrbet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Divjačinsko bedro

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PERUTNINA



Uporabite funkcijo: Infra pečenje.



(kg)



(°C)



(min.)

Porcije perutnine

0,2 - 0,25 vsaka

200 - 220

30 - 50

Piščanec, polovica

0,4 - 0,5 vsaka

190 - 210

35 - 50

Piščanec, pitanec

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Raca

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gos

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Puran

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Puran

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RIBA (DUŠENA)



Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.



(kg)



(°C)



(min.)

Cela riba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Hrustljivo pecivo s: Funkcija pice



PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Tarti

180 - 200

40 - 55

Flan s špinačo

160 - 180

45 - 60

Lorenški kiš / Švicarski flan

170 - 190

45 - 55

Skutna torta

140 - 160

60 - 90

Zelenjavna pita

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Pizza, tanko testo, uporabite globok pekač.

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Pizza, debelo testo

180 - 200

20 - 30

Nevezhajan Kruh

230 - 250

10 - 20

Flan s pecivom iz listnatega testa

160 - 180

45 - 55

Alzaška plamenjača

230 - 250

12 - 20

Ruski pirogi

180 - 200

15 - 25

10.12 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.



ŽAR



Uporabite funkcijo: Žar



(°C)



(min.)

1. stran



(min.)

2. stran



| | (°C) | (min.) 1. stran | (min.) 2. stran | |
|--------------------------|-----------|--------------------|--------------------|-------|
| Goveja pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Goveji file | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Svinjska ledvena pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Telečja ledvena pečenka | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Jagnječji hrbet | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Cela riba, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 Zamrznjene jedi



ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



| | (°C) | (min.) | |
|------------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, zamrznjena | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza, debela-zamrznjena | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, ohlajena | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Koščki pizze, zamrznjeni | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Ocvrti krompir, tanek | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Ocvrti krompir, debel | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Pečeni krompir v oblicah / Kroketi | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Pražen krompir | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lazanja / Kaneloni, sveži | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |



ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



| | | | |
|----------------------|-----------|---------|---|
| Pečen sir | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Piščancje perutničke | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.14 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Pri večjih porcijah hrane na dno peči postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v pečici.



(kg)



(min.)

Čas odtaljevanja



(min.)

Dodatni čas odtaljevanja



| | | | | |
|-----------------|---------|-----------|---------|--|
| Piščanec | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrnite po polovici časa priprave. |
| Meso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrnite po polovici časa priprave. |
| Postrv | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jagode | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslo | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Smetana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce. |
| Biskvitni kolač | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.15 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.



Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.




V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).




Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

| | | |
|--|--------------------|---|
|  | MEHKO SADJE |  |
| | | (min.) Čas kuhanja do začetka vretja |

Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje 35 - 45

| | | | |
|--|------------------------------------|---|---|
|  | PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE |  |  |
| | | (min.) Čas kuhanja do začetka vretja | (min.) Nadaljevanje pri 100 °C |

Breskve / Kutina / Slive 35 - 45 10 - 15

| | | | |
|--|------------------|---|---|
|  | ZELENJAVA |  |  |
| | | (min.) Čas kuhanja do začetka vretja | (min.) Nadaljevanje pri 100 °C |

Korenje 50 - 60 5 - 10

Kumare 50 - 60 -

Vložene kisle kumarice 50 - 60 5 - 10

Koleraba / Grah / Beluši 50 - 60 15 - 20




10.16 Dehidriranje - Vroči zrak

Pečake prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.



Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

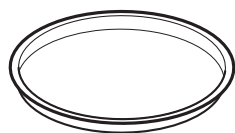
| | | | |
|---|------------------|---|--|
|  | ZELENJAVA |  |  |
| | | (°C) | (h) |
| Fižol | | 60-70 | 6-8 |
| Paprika | | 60-70 | 5-6 |
| Jušna zelenjava | | 60-70 | 5-6 |
| Gobe | | 50-60 | 6-8 |
| Zelišča | | 40-50 | 2-3 |

Nastavite temperaturo na 60-70 °C.

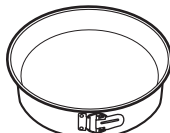
| | | |
|---|--------------|---|
|  | SADJE |  |
| | | (h) |
| Slive | | 8-10 |
| Marelice | | 8-10 |
| Krhliji jabolok | | 6-8 |
| Hruške | | 6-9 |

10.17 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



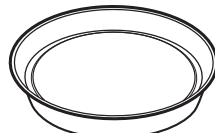
Posoda za pico



Pekač za peko



Majhne posodice za pečenje in serviranje



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen
premer 28 cm





Temen, neodbojen
premer 26 cm

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm

Temen, neodbojen
premer 28 cm

10.18 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila,
navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|
| Grisini, skupno 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Pečene pokrovače v lupinah | 180 - 200 | 30 - 40 | 4 |
| Cela riba v soli, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 45 - 50 | 4 |
| Cela riba v papirju za peko, 0,3 - 0,5 kg | 190 - 200 | 50 - 60 | 3 |
| Amareti (20; skupno 0,5 kg) | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 |
| Jabolčni drobljenec | 190 - 200 | 50 - 60 | 4 |
| Čokoladni muffini (20; skupno 0,5 kg) | 160 - 170 | 35 - 45 | 3 |





10.19 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Pusti biskvit | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Masleni piškoti | Vroči zrak | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Masleni piškoti | Gretje zgoraj/spodaj | 140 | 25 - 35 | 2 |

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |





Peka na več nivojih – biskviti

|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Masleni piškoti | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm) | Vroči zrak | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Toast | Žar | 1 - 2 | 5 |
| Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave | Žar | 24 - 30 | 4 |

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaknen.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|--|---|--|
| Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov. | Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztaplja ostanke apnenca. | Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo. |

Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

11.3 Uporaba: Katalitično čiščenje

Notranjost je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsrkava maščobo med katalizo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

Pred katalitičnim čiščenjem

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

Katalitično čiščenje pečice

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|----------|----------|----------|
|----------|----------|----------|

Katalitično čiščenje pečice

Nastavite funkcijo in temperaturo

pečice:  250 °C
Trajanje: 1 ura

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije
pečice v položaj za izklop.

Ko se pečica ohladi, notranjost
očistite z mokro mehko krpo.

11.4 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje
steklene plošče. Število steklenih plošč se
razlikuje med modeli.

OPOZORILO!

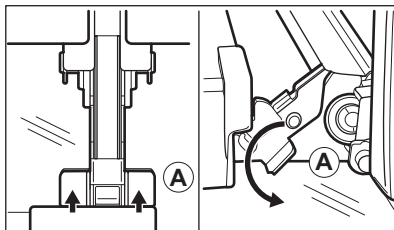
Vrata so težka.

POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli
robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. korak Povsem odprite vrata.

2. korak Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici
(A) na tečajih.

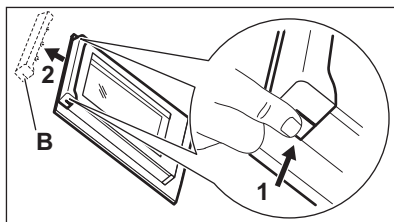


3. korak Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

4. korak Okvir vrat (B) pridržite na njihovem
zgornjem robu na obeh straneh in
potisnete navznoter, da sprostite
tesnilo sponke.

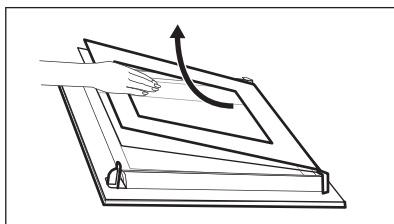
5. korak Okvir vrat potegnite k sebi in ga od-
stranite.

6. korak Steklene plošče vrat primite na
zgornjem robu eno za drugo in jih
potegnite navzgor iz vodila.



7. korak Steklo ploščo očistite z vodo in
milom. Steklo ploščo temeljito
osušite. Steklenih plošč ne pomivajte
v pomivalnem stroju.

8. korak Po čiščenju naredite zgornje korake
v obratnem vrstnem redu.



9. korak Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.
Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.5 Zamenjava: Luči

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

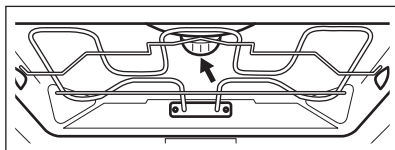
Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. korak Očistite stekleni pokrov.

3. korak Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

| Problem | Preverite naslednje: |
|-----------------------|-------------------------|
| Pečica se ne segreje. | Pregorela je varovalka. |

| Problem | Preverite naslednje: |
|--|---|
| Na prikazovalniku se prikaže „12.00“. | Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro. |
| Voda izteka iz vbokline pečice. | V vboklini pečice je preveč vode. |
| Prihaja do nezadovoljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS . | Vboklino pečice ste napolnili z vodo. |
| Luč ne deluje. | Luč je pregorela. |

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

| | |
|--------------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Produktna številka (PNC) | |
| Serijska številka (S.N.) | |

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

| | | |
|---|--|--------|
| Ime dobavitelja | AEG | |
| Identifikacija modela | BCE455350M 944188097 BCK455350M 944188105 | |
| Indeks energijske učinkovitosti | 81,2 | |
| Razred energijske učinkovitosti | A+ | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način | 0,99kWh/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 | BCE455350M | 34.5kg |
| | BCK455350M | 34.0kg |

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo.

Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





aeg.com

867380449-A-142023



CE