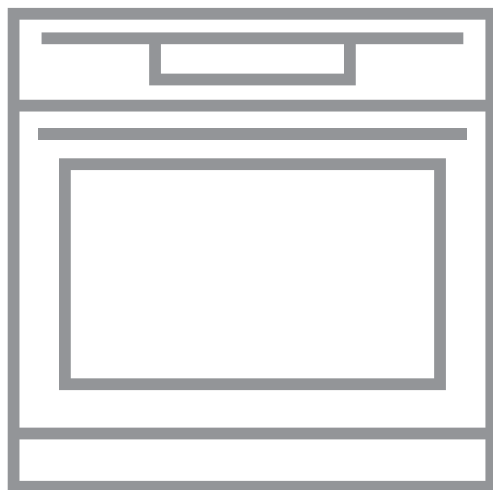


► SQ Udhëzimet për përdorim	2	SL Navodila za uporabo	432
BG Ръководство за употреба	40		
HR Upute za uporabu	81		
CS Návod k použití	119		
HU Használati útmutató	157		
LV Lietošanas instrukcija	196		
MK Упатство за ракување	235		
PL Instrukcja obsługi	275		
RO Manual de utilizare	315		
SR Упутство за употребу	353		
SK Návod na používanie	393		

USER MANUAL



BCE558370B
BCE558370M
BCK558370M

AEG

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop



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



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

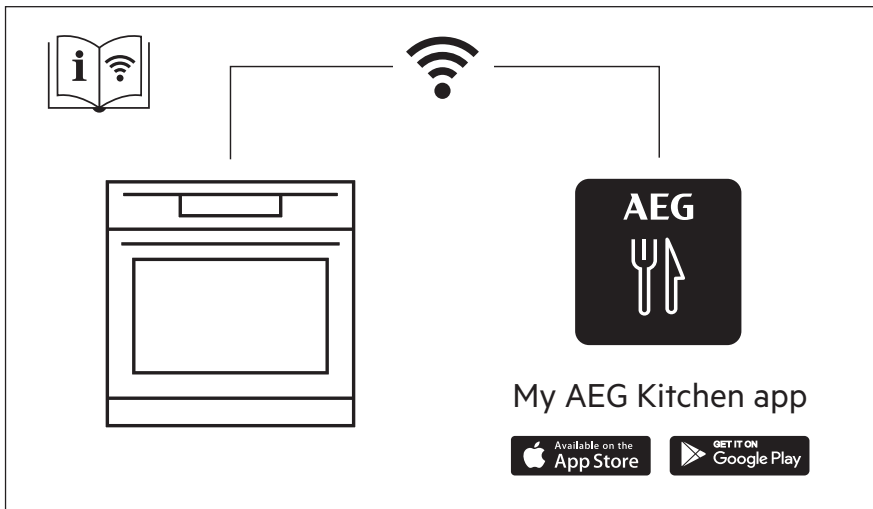
Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4	3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	3.1 Pasqyra e përgjithshme.....	9
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	3.2 Aksesorët.....	9
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5	4. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN... 10	
2.1 Instalimi.....	5	4.1 Dorezat e palosshme.....	10
2.2 Lidhja elektrike.....	6	4.2 Paneli i kontrollit.....	10
2.3 Përdorimi.....	7	5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... 12	
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.1 Pastrimi fillestar.....	12
2.5 Ndrërimi i brendshëm.....	8	5.2 Ngrohja paraprake fillestare.....	12
2.6 Shërbimi.....	8	5.3 Lidhja me valë	12
2.7 Eliminimi i pajisjes.....	8	5.4 Licencat e softuerit.....	13

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13	10.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	28
6.1 Si ta programoni: Funkcionet e nxehtës.....	14	10.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	29
6.2 Funkcionet e nxehtës.....	14	11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	30
6.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	16	11.1 Shënime mbi pastrimin.....	31
6.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	16	11.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm.....	31
6.5 Gatim i asistuar me receta.....	17	11.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve	31
7. FUNKSIONET E ORËS.....	22	11.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik ..	32
7.1 Funkcionet e orës.....	22	11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	32
7.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	23	11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	33
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	24	12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	34
8.1 Futja e aksesorëve.....	24	12.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	34
8.2 Sensori i ushqimit.....	25	12.2 Të dhëna për shërbimin.....	35
9. FUNKSIONET SHITESË.....	27	13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	36
9.1 Kycje.....	27	13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*.....	36
9.2 Fikja automatike.....	27	13.2 Kursimi i energjisë.....	37
9.3 Ventilatori i ftohjes.....	27	14. STRUKTURA E MENYSË.....	37
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	27	14.1 Menyja.....	37
10.1 Pjekje vent. me lagështirë.....	28		



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My AEG Kitchen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- 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

- 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.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **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 të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

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.

UDHËZIMET PËR SIGURINË

- 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 furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.
- Njësia e integruar duhet të plotësojë kërkesat e stabilitetit të DIN 68930.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560 x 20 mm
Gjatësia e kabllot kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4 x 25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtit 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 izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- 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.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.



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 aksesorët.

- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatvani gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- 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 Ndrçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.6 Shërbimi

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

2.7 Eliminimi i pajisjes



PARALAJMËRIM!

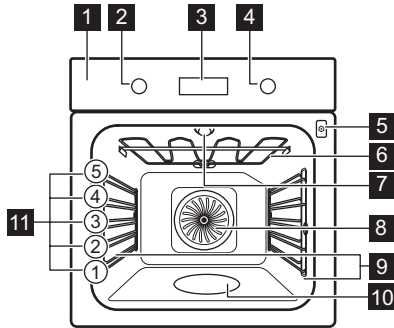
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- 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 ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

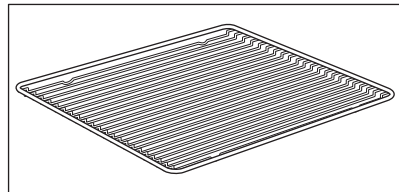


- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3** Ekran
- 4** Çelësi i kontrollit
- 5** Priza e sensorit të ushqimit
- 6** Elementi i ngrohjes
- 7** Llamba
- 8** Ventilimi
- 9** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10** Relievi i hapësirës së brendshme
- 11** Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

Rafti me rrjetë

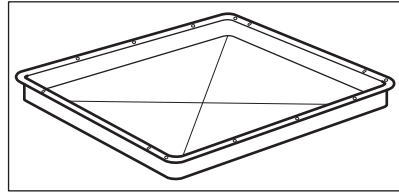
Për enë gatimi, forma keku, rosto.



SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

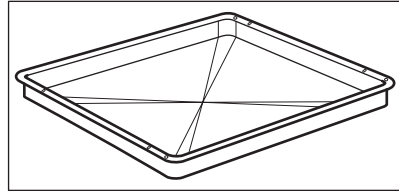
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



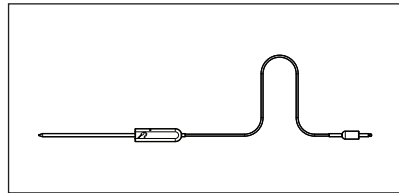
Tava e skarës/pjekjes

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



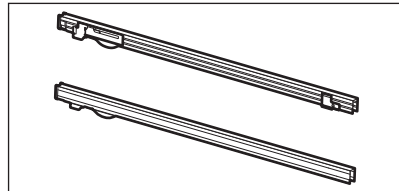
Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik

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








4. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

4.1 Dorezat e palosshme


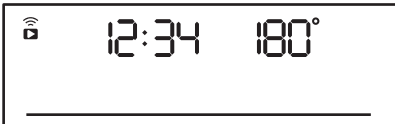
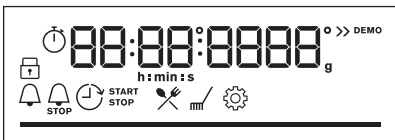
Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.













4.2 Paneli i kontrollit

Fushat e sensorit të panelit të kontrollit					Shtypni	Kthejeni çelësin
 Kohëmat ësi	 Nxehje e shpejtë	 Të lehta	 Sensori i ushqimit	OK		


SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

Fushat e sensorit të panelit të kontrollit	Shtypni	Kthejeni çelësin
Zgjidhni një funksion ngrohjeje për të ndezur furrën.		
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.		

	Kur çelësi i funksioneve të ngrohjes është në pozicion të fikur, ekrani shkon në gatishmëri.
	Kur gatueri, ekrani tregon temperaturën e caktuar, orën e ditës dhe opsionet e tjera të disponueshme.
	Ekrani me numrin maksimal të funksioneve të vendosura.

Treguesit e ekranit				
 Kycje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehte e shpejtë
Treguesit e kohëmatës it:				
Treguesi Wi-Fi - pulson kur furra mund të lidhet me Wi-Fi.			Funksionimi në distancë treguesi - furra mund të kontrollohet në distancë.	
 lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.			 Funksionimi në distancë është e ndezur.	
Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën.				

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Treguesi i gatimit me avull	
Sensori i ushqimit treguesi	





5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.




5.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni kohën:			
			 00:00 Vendosni kohën. Shtypni OK .

5.2 Ngrohja paraprake fillestare



Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.


Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.	

5.3 Lidhja me valë

Për të lidhur furrën, ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje celulare e lidhur në rrjetin me valë.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Hapi 1	Shkarkoni aplikacionin për celularë My AEG Kitchen dhe ndiqni udhëzimet për hapat e mëtejshëm.
Hapi 2	Ktheni çelësin për të zgjedhur:  .

Frekuenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduli Wi-Fi	NIU5-50	

Bluetooth-i i frekuencës	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	LE: DSSS
Fuqia maksimale	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Shtetet anëtare të BE-së të mbuluara nën klauzolën e direktivës 2014/53/BE: Belgjika Bullgaria, Republika Çeke, Danimarka, Gjermania, Estonia, Irlanda, Greqia, Spanja, Franca, Kroacia, Italia, Qiproja, Letonia, Lituania, Luksemburgu, Hungaria, Malta, Holanda, Austria, Polonia, Portugalia, Rumania, Sllovenia, Sllovakia, Finlanda, Suedia, Norvegjia, Zvicra, Mbretëria e Bashkuar, Turqia.

5.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. AEG me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.
Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, vizitoni: http://aeg.opensoftwarerepository.com (dosja NIU5).



6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM






PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Si ta programoni: FunkSIONET e NXEHJES










Nisja e gatimit	
Hapi 1	Hapi 2
	
Vendosni një funksion nxeheje.	Vendosni temperaturën.


Gatimi me avull			
Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
			<p>Nxehti paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë. Futni ushqim në furrë.</p>
Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.	Vendosni funksionin e nxehtjes me avull.	Vendosni temperaturën.	
<p>i 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.</p>			

Kur mbaron gatimi me avull:		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.	Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

6.2 FunksIONET e NXEHJES

Funksionet standarde të ngrohjes

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 <p>Ventilator i plotë</p>	<p>Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.</p>
 <p>Gatim tradicional</p>	<p>Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.</p>
 <p>Funksioni i picës</p>	<p>Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.</p>
 <p>Nxehtësia e poshtme</p>	<p>Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.</p>
 <p>Ushqime të ngrira</p>	<p>Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.</p>
 <p>Pjekje vent. me lagështirë</p>	<p>Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.</p>
 <p>Skara</p>	<p>Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.</p>
 <p>Skarë turbo</p>	<p>Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.</p>

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 Menyja	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

6.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.







Për udhëzimet e gatimit shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

Për rekomandimet e përgjithshme të kursimit të energjisë, shihni kapitullin "Efikasiteti energjetik", Kursimi i energjisë.





6.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.








Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:	Niveli i gatimit të një gjelle:
<ul style="list-style-type: none"> Sensori i ushqimit 	<ul style="list-style-type: none"> I pjekur pak I gatuar mesatarisht I gatuar mirë

Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 	 	 1 - 45	 OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK .	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK .	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.







6.5 Gatim i asistuar me receta












Legjenda	
	Sensori i ushqimit ofrohet. Vendoseni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Furra fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngrohni furrën bosh përpara gatimit.
	Niveli i raftit.

Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.





















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
Mish lope 🍖				
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	  2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 40 min
P2	Mish i pjekur lope, mesatare			~ 50 min
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë			~ 60 min
P4	Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; feta 3 cm trashësi	   3; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 15 min
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1,5 - 2 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Futeni në furrë.	~ 120 min

PËRDORIMI I PËRDITSHËM


















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 2: tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 75 min
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)			~ 85 min
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)			~ 130 min
P9	Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2: tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 75 min
P10	Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)			~ 90 min
P11	Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)			~ 120 min
Mish viçi 				
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	 2: enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	~ 80 min
Mish derri 				
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1,5 - 2 kg	 2: enë pjekjeje në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 120 min

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P14	Derr i tërhequr g.t.u	1,5 - 2 kg	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 215 min
P15	Ijë, e freskët	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 55 min
P16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të hollë	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	90 min
Mish qengji 				
P17	Kofshë qengji me kocka	1,5 - 2 kg; pjesë të trasha 7 - 9 cm	 2; gatim rosto në tepsi pjekjeje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 130 min
Shpezë 				
P18	Pulë e plotë	1 - 1,5 kg; të freskëta	 2;  200 ml; gatim tave në tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 60 min
P19	Gjysmë pule	0,5 - 0,8 kg	 3 ; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	~ 25 min
















PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.	~ 30 min
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.	~ 100 min
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.	~ 110 min
Tjetër 				
P24	Copë mishi	1 kg	  2; raft me tel Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 60 min
 Peshk				
P25	Peshk i plotë, në skarë	0,5 - 1 kg për peshk	  2 ; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.	~ 30 min
P26	Fileta peshku	-	 3; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	20 min
Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira   				
P27	Kek me qumështor	-	 2;  28 cm formë në skarën me tel	90 min
P28	Kek me mollë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi pjekjeje	60 min

PËRDORIMI I PËRDITSHËM




	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në skarën me tel	40 min
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në skarën me tel	60 min
P31	Kekë Brownie	2 kg	 3; tigan i thellë	30 min
P32	Kekë në kupa me çokolatë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit	30 min
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi keku në skarën me tel	50 min
Gatime me perime/shoqëruese 				
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tepsi pjekjeje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.	50 min
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.	35 min
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1,5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.	30 min
P37	Kroketa, të ngrira	0,5 kg	 3; tepsi pjekjeje	25 min
P38	Patate të holla, të ngrira	0,75 kg	 3; tepsi pjekjeje	25 min
Gratina, bukë dhe picë   				


FUNKSIONET E ORËS

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P39	Lazanja/tavë me makarona kineze	1 - 1,5 kg	 2; tavë në raftin e telit	45 min
P40	Patate gratin	1 - 1,5 kg	 1; tavë në raftin e telit	50 min
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre	15 min
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2;  100 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre	25 min
P43	Quiche	-	 2; formë pjekjeje në skarën me tel	45 min
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0,8 kg	  3;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.	30 min
P45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / taft teli	45 min




7. FUNKSIONET E ORËS







7.1 Funksonet e orës

Funksioni i orës	Përdorimi
	Kujtuesi i minutave. Kur përfundon koha, bie sinjali akustik.
	Koha e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehjes.
	Shtyrja e orarit. Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.







Funksioni i orës	Përdorimi
	Kohëmatësi me rritje. Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje, zgjidhni: Menyja, Cilësimet.











7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

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

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave			
Hapi 1	Ekрани tregon: 0:00 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni: 		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.			

MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Ekрани tregon: 0:00  STOP	Hapi 3	Hapi 4
			Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.	
		Shtypeni disa herë:  .	Vendosni kohën e gatimit.	
Shtypni: OK.				
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.				

Mënyra e vendosjes: Shtyrja e orarit									
Hapi 1	Hapi 2	Në ekran shfaqet: periudha e ditës  NISJA	Hapi 3	Hapi 4	Ekрани tregon: ---  NDALIM I	Hapi 5	Hapi 6		
								Zgjidhni funksionin e nxehtjes.	Shtypeni disa herë:  .
		Shtypni: OK.	Vendosni kohën e fillimit.		Shtypni: OK.		Shtypni: OK.		
 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.									

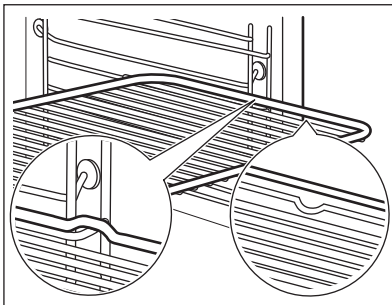
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

8.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu mjete që parandalojnë përmbysjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

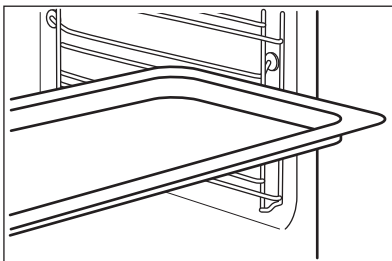
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit.



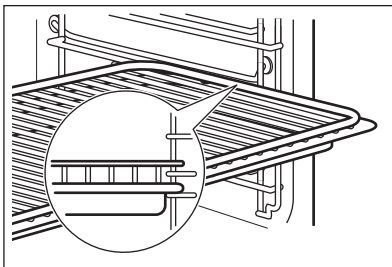
Tava e pjekjes /Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes /Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



8.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit- mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



Temperatura e furrës.



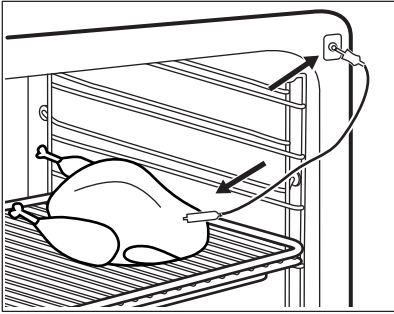
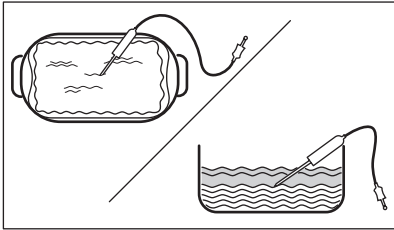

Temperatura e brendshme.


MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.
--	--	---------------------------------------






Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
Hapi 3	Futni: Sensori i ushqimit.
Mish, pulë dhe peshk	tavë
Vendosni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda gatimit.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.
	
Hapi 4	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
Hapi 6	OK - shtypeni për ta konfirmuar. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

Hapi 7	<p>Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> PARALAJMËRIM! Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.</p> </div>
---------------	--



9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Kycje

Ky funksion parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të furrës.		
<p>Ndizeni kur furra punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur. Ndizeni kur furra është e fikur - furra nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.</p>		
	<p> OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin. Tingëllon një sinjal.</p>	<p> OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.</p>
<p> 3 x  - pulson kur aktivizohet kyçja.</p>		

9.2 Fikja automatike

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

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

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




9.3 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA




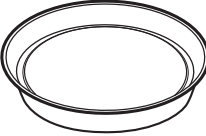
10.1 Pjekje vent. me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë. Përdorni pozicionin e tretë të furrës.

	 (°C)	 (min)
Makarona të gratinuara	200 - 220	45 - 55
Patate gratin	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Puding me bukë	190 - 200	55 - 70
Puding me oriz	170 - 190	45 - 60
Kek me mollë, me brumë me pandispanjë (forma e rumbullakët e kekut)	160 - 170	70 - 80
Bukë e bardhë	190 - 200	55 - 70

10.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar







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







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

10.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.






 PJEKJA NË NJË NIVEL. Pjekja në forma				
		 (°C)	 (min)	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	140 - 150	35 - 50	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	35 - 50	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	60 - 90	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	70 - 90	1

 PJEKJA NË NJË NIVEL. Biskota				
 Përdorni nivelin e tretë të furrës.				
		 (°C)	 (min)	
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 40	
Amareta / Ripa paste, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	160	20 - 30	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 35	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30	

KUJDESI DHE PASTRIMI



PJEKJE NË SHUMË NIVELE. Biskota

		 (°C)	 (min)	
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 45	1 / 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	23 - 40	1 / 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	35 - 50	1 / 4







SKARA



Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.



Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

		 (min)	
Bukë e thekur	Skara	1 - 3	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4


11. KUJDESI DHE PASTRIMI





PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime mbi pastrimin

 <p>Agjentët e pastrimit</p>	Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë 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.

 <p>Përdorimi i përditshëm</p>	Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
	Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.

 <p>Aksesorët</p>	Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
	Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

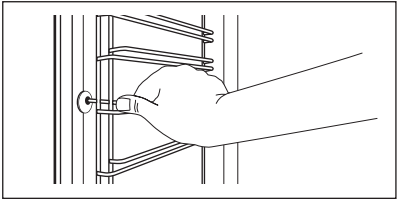
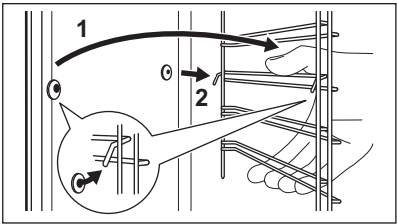
Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.	Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.
Për funksionin: SteamBake pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.		

11.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve



Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

KUJDESI DHE PASTRIMI

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
Hapi 2	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.	
Hapi 3	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.	
Hapi 4	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.	

11.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik

Brendësia e furrës është e veshur me emalim katalitik. Yndyra thithet gjatë katalizës. Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrim.

Pastroni furrën me pastrimin katalitik		
Para pastrimit katalitik hiqni të gjitha aksesorët.		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Zgjidhni Menyja  / Pastrimi  dhe shtypni OK.	Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik. Furra fiket.	Kur furra të ftohet, pastrojini pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë.
Kohëzgjatja: 1 orë.		

11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

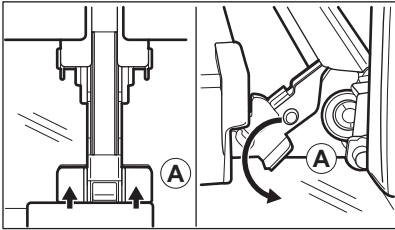
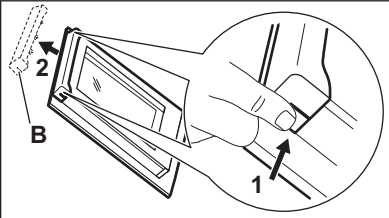
Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.



PARALAJMËRIM!
Dera është e rëndë.



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

Hapi 1	Hapni derën plotësisht.	
Hapi 2	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.	
Hapi 3	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesë a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	
Hapi 4	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyni 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.	

11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



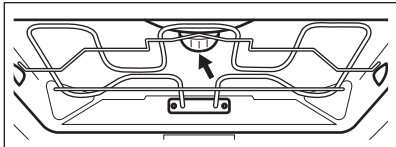
PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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

Llamba e sipërme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.	
Hapi 2	Pastroni mbulesën prej xhami.	
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.	
Hapi 4	Montoni 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.

 Furra nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën.	Furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Furra nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi për fëmijët është i çaktivizuar.

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

 Kodet e defekteve	
Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga priza.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
<p>Nëse ekрани shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur furrën. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.</p>	

 Pastrimi	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.

12.2 Të dhëna për shërbimin

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

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

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

Emri i furnitorit	AEG	
Identifikimi i modelit	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Indeksi i efikasitetit energjetik	81.2	
Klasi i efikasitetit të energjisë	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumit	71 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

13.2 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës 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 furrën përpara se të gatuar.

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës 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. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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




14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja



- zgjidhni për të hyrë në Menyja.


STRUKTURA E MENYSË


Struktura Menyja		
Gatim i asistuar 	Pastrimi 	Cilësimet 

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
	 OK	 O1 - O14	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmoni cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmoni cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

Cilësimet					
O1	Ora Ditore	Ndrysho	O2	Drita e ekranit	1 - 5
O3	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	O4	Volumi i ziles	1 - 4
O5	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm	O6	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
O7	Të lehta	Ndez / Fik	O8	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
O9	Wi-Fi	Ndez / Fik	O10	Veprimi automatik në distancë	Ndez / Fik
O11	Harroje rrjetin	Po / Jo	O12	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
O13	Versioni i softuerit	Kontrolli	O14	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My AEG Kitchen**.



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.....	42	2.7 Изхвърляне.....	47
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение.....	42	3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	47
1.2 Обща безопасност.....	43	3.1 Общ преглед.....	48
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	44	3.2 Аксесоари.....	48
2.1 Инсталация.....	44	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....	49
2.2 Електрическо свързване.....	45	4.1 Прибиращи се ключове.....	49
2.3 Използване.....	46	4.2 Контролен панел.....	49
2.4 Грижа и почистване.....	47		
2.5 Вътрешно осветление.....	47		
2.6 Обслужване.....	47		

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	51	10.2 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	68
5.1 Първоначално почистване.....	51	10.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	69
5.2 Начално предварително затопляне.....	51	11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	71
5.3 Безжична връзка 	52	11.1 Бележки относно почистването.....	71
5.4 Софтуерни лицензи.....	52	11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	72
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	52	11.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата	72
6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	53	11.4 Начин на използване: Каталитично почистване	72
6.2 Функции за затопляне.....	54	11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	73
6.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	55	11.6 Как да подмените: Лампа.....	74
6.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	55	12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	75
6.5 Помощ при готвене с рецепти....	56	12.1 Как да постъпите, ако.....	75
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	62	12.2 Данни за обслужване.....	76
7.1 Функции на часовника.....	62	13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	77
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	63	13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*.....	77
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	64	13.2 Енергоспестяваща.....	78
8.1 Поставяне на принадлежности... 8.2 Термосонда.....	64 65	14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	78
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	66	14.1 Меню.....	79
9.1 Заклучване.....	67		
9.2 Автоматично изключване.....	67		
9.3 Охлаждащ вентилатор.....	67		
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	67		
10.1 Печене с влажност.....	67		



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 уязвимо 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 и мобилни устройства с/със My AEG Kitchen.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- 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

- 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, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване 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 на фурната 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	560 x 20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4 x 25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- 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 отворяте 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.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



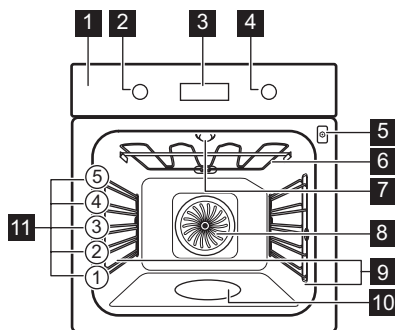
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- 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

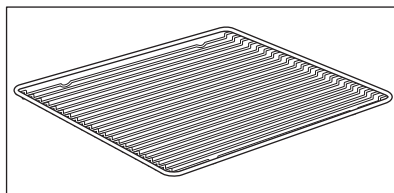


- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Гнездо за включване на термосондата
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Вътрешна част на фурната
- 11** Позиция на скара

3.2 Аксесоари

Скара/рафт

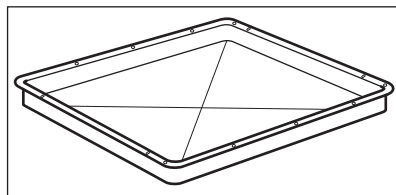
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

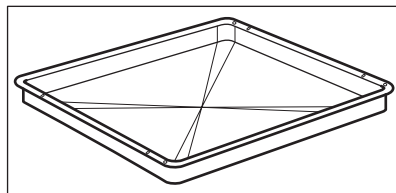
Тава за печене

За торти и бисквити.



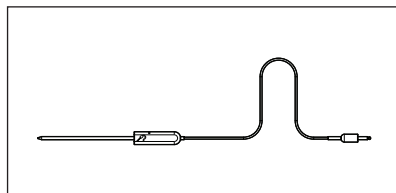
Съд за грил / печене

За печене или като тиган за събиране на мазнина.



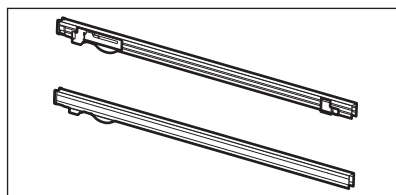
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.









4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Прибиращи се ключове


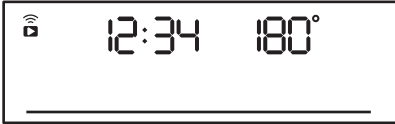
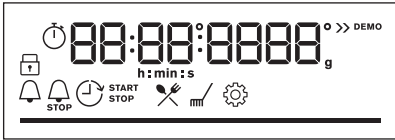
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.











4.2 Контролен панел




Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
 Таймер	 Бързо нагряване	 Осветление	 Термосонда	OK		

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

Сензорни полета на панела за управление	Натиснете	Завъртете ключа
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.		
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.		

	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екранът с максимален брой зададени функции.

Индикатори на екрана				
 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера:				
Wi-Fi индикатор - мига, когато фурната може да се свърже с Wi-Fi.			Дистанционно управление индикатор - фурната може да се контролира дистанционно.	
 Wi-Fi връзката е включена.			 Дистанционно управление свети.	

Лента да напредъка - за температура или час.	
Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	





5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА







ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празната фурна и задайте час.			
			 00:00 Настройте таймера. Натиснете: OK


5.2 Начално предварително затопляне

	Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.		
Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.		
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 1 час.		
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 15 мин.		
	От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.		

5.3 Безжична връзка

За да свържете фурната Ви е нужно:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към Вашата безжична мрежа.

Стъпка 1	Изтеглете мобилното приложение My AEG Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
Стъпка 2	Завъртете копчето, за да изберете:  .

Честота	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11гp./n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Честотен Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална мощност	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Държавите-членки на ЕС, обхванати от разпоредбата на Директива 2014/53/ЕС: Белгия, България, Чехия, Дания, Германия, Естония, Ирландия, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Обединеното кралство, Турция.

5.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. AEG благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.
За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: http://aegr.opensoftwarerepository.com (папка NIU5).

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Започнете да готвите	
Стъпка 1	Стъпка 2
Задайте функция за затопляне.	Задайте температурата.

Готвене на пара			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.
Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.	Изберете функцията на затопляне на пара.	Задайте температурата.	
<p>i Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			







Когато готвенето на пара приключи:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3





Когато готвенето на пара приключи:

<p>Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.</p>	<p>Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.</p>	<p>Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.</p>
--	---	--

6.2 Функции за затопляне

Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	<p>За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.</p>
 <p>Традиционно печене</p>	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>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. За консервиране на плодове и зеленчуци.</p>
 <p>Функция пица</p>	<p>За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.</p>
 <p>Долен нагревател</p>	<p>За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.</p>
 <p>Дълбоко замразени храни</p>	<p>За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).</p>

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Печене с влажност</p>	<p>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.</p>
 <p>Грил</p>	<p>За запичане на тънки храни или препичане на хляб.</p>
 <p>Турбо грил</p>	<p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 <p>Меню</p>	<p>За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.</p>

6.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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







6.4 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.





За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е пригответно:
<ul style="list-style-type: none"> Термосонда 	<ul style="list-style-type: none"> Алангле Средно изпечено Добре изпечено

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА


Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройка по подразбиране:





Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 1 - 45	 OK
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK.	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

6.5 Помощ при готвене с рецепти









Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.
















Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
Говеждо 				
























	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин.
P2	Говеждо печено, средно изпечено			~ 50 мин.
P3	Говеждо печено, добре изпечено			~ 60 мин.
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	 3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	 2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин.
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин.
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			~ 85 мин.
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			~ 130 мин.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин.
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			~ 90 мин.
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			~ 120 мин.
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин.
Свинско  				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 - 2 кг	 2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин.
P14	Дърпано свинско LTC	1,5 - 2 кг	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин.
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин.
Агнешко 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин.
Птиче месо 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерно златист цвят.	~ 60 мин.
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин.
P20	Пилешки фенер	180 - 200 гр. парче	   2; каресол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин.











ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин.
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин.
 Риба				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2 ; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин.
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин.
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене	60 мин.
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара	40 мин.
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара	60 мин.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P31	Брауни	2 кг	 3; дълбок тиган	30 мин.
P32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин.
P33	Кейк с хлябна форма	-	 2; форма за хляб на скара	50 мин.
Зеленчуци/Гарнитури 				
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезжете картофите на парчета.	35 мин.
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезжете зеленчуците на парчета.	30 мин.
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	25 мин.
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин.
Огретени, хляб и пица 				
P39	Лазаня/Касерол с нудли	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин.
P40	Запечени картофи	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара	50 мин.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P42	Прясна пица, дебела	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин.
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин.
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	  3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин.
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 мин.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

7.2 Как да настроите: Функции на часовника








Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
			
Натиснете: 	Настройте Таймер	Натиснете: ОК.	
Таймерът  започва да отброява веднага.			

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 	Задайте времето за готвене.	Натиснете: ОК.	
Таймерът  започва да отброява веднага.				

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 1	Стъпка 2		Стъпка 3	Стъпка 4		Стъпка 5	Стъпка 6
		На екрана се показва: часът от денонощието			На екрана се показва:		
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 	нощието  СТАРТ	Настройте време за начало.	Натиснете: ОК.	--:--  СТОП	Настройте време за край.	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

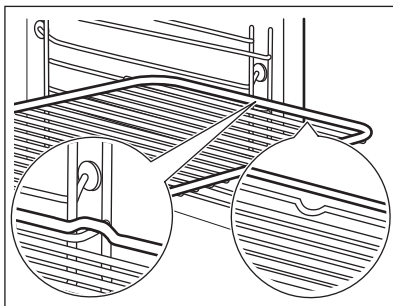
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

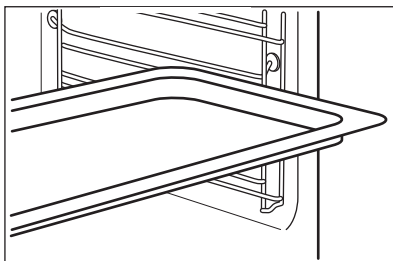
Скара/рафт:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ.

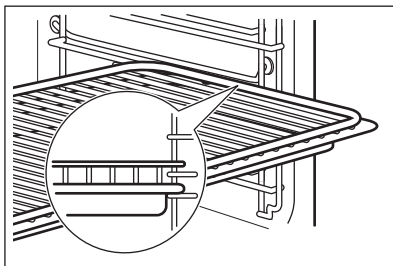


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за печене /Дълбока тава:
Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Скара/рафт, Тава за печене /Дълбока тава:
Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

°C

Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

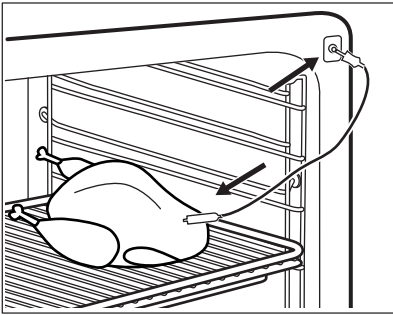
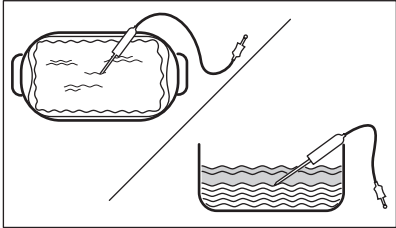


Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

Начин на използване: Термосонда






Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопяне и, ако е необходимо, температурата на фурната.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 3	Въведете: Термосонда.	
Месо, домашни птици и риба	Касерола	
<p>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.</p>	<p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.</p>	
		
Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	
Стъпка 6	ОК - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.	
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>	



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучване

<p>Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.</p>		
<p>Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.</p>		
	<p> OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

9.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

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

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.

9.3 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.




10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Използвайте позицията на третия рафт.

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

10.2 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари



Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа 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
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

10.3 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитванията съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Използвайте позицията на третия рафт.				
		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 40	
Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30	
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 35	

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Използвайте позицията на третия рафт.



(°C)



(min)

Малки кейкове 20 броя/
табла, подгрейте празната
фурна

Традиционно печене

170

20 - 30



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити



(°C)



(min)



Масленки / Сладкиши
на пръчици

Горещ въздух/вентил
лир

140

25 - 45

1 / 4

Малки кейкове 20 броя/
табла, подгрейте празната
фурна

Горещ въздух/вентил
лир

150

23 - 40

1 / 4

Пандишпанова торта
без мазнина

Горещ въздух/вентил
лир

160

35 - 50

1 / 4



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.



(min)



Тост

Грил

1 - 3

5

Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне

Грил

24 - 30

4

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.

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 храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.

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: SteamVape почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.		

11.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата



Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

11.4 Начин на използване: Каталитично почистване

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

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

Почистете фурната с каталитично почистване		
Преди каталитично почистване, извадете всички аксесоари.		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изберете Меню  / Почистване  и натиснете OK .	Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.	Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.
Времетраене: 1 ч.		

11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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



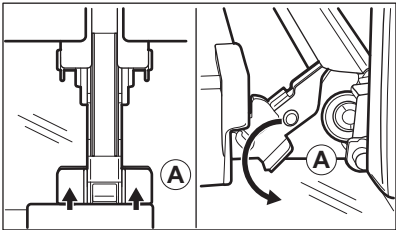
ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.

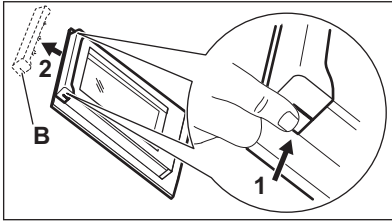


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.	

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

<p>Стъпка 4</p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ъ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p>Стъпка 6</p>	<p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p>	
<p>Стъпка 7</p>	<p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p>Стъпка 8</p>	<p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p>	
<p>Стъпка 9</p>	<p>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.</p>	

11.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

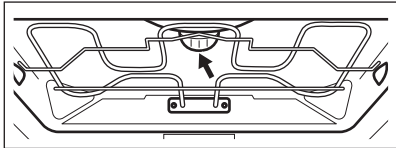
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.</p>	<p>Изключете фурната от електрическата мрежа.</p>	<p>Поставете парче плат върху дъното на фурната.</p>

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.	
Стъпка 4	Монтирайте стъкления капак.	

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

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



Фурната не се включва или не загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Защитата за деца е изключена.



Компоненти

Проблем	Проверете дали...
---------	-------------------

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Компоненти

Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.



Кодове за грешка

На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

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



Почистване

Проблем	Проверете дали...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

12.2 Данни за 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. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната 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 загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност



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

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




Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

	 - изберете, за да влезете в Меню.
---	---

Меню структура

Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 
---	--	---



Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 	 OK	 O1 - O14	 OK	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.

Настройки

O1	Час от денонощието	Промяна	O2	Яркост на екрана	1 - 5
O3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	O4	Сила на звук сигнал	1 - 4
O5	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	O6	Брояч	Вкл. / Изкл.
O7	Осветление	Вкл. / Изкл.	O8	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
O9	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.	O10	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
O11	Забравяне на мрежата	Да/Не	O12	Демо режим	Активиращ код: 2468

Настройки					
013	Софтуерна версия	Проверка	014	Зануляване на настройките	Да/Не

15. 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.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



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




KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - bročana šifra dijela), 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.....	83	3. OPIS PROIZVODA.....	87
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	83	3.1 Opći pregled.....	88
1.2 Opća sigurnost.....	83	3.2 Dodatna oprema.....	88
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	84	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	89
2.1 Instalacija.....	84	PEČNICU.....	89
2.2 Električni priključak.....	85	4.1 Uvlačive tipke.....	89
2.3 Primjena.....	86	4.2 Upravljačka ploča.....	90
2.4 Održavanje i čišćenje.....	87	5. PRIJE PRVE UPORABE.....	91
2.5 Unutarnje osvjetljenje.....	87	5.1 Početno čišćenje.....	91
2.6 Usluga.....	87	5.2 Početno predgrijavanje.....	91
2.7 Odlaganje.....	87		

5.3 Bežična veza 	92	10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	107
5.4 Licenca za softver.....	93	10.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	108
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	93	11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	110
6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	93	11.1 Napomene o čišćenju.....	110
6.2 Funkcije pećnice.....	94	11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	111
6.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	95	11.3 Kako ukloniti: Nosači police	111
6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	95	11.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje	111
6.5 Pomoć pri kuhanju s receptima.....	96	11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	112
7. FUNKCIJE SATA.....	102	11.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	113
7.1 Funkcije sata.....	102	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	114
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	102	12.1 Što učiniti ako	114
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	103	12.2 Servisni podaci.....	115
8.1 Umetanje dodataka.....	104	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	115
8.2 Senzor za hranu.....	104	13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*.....	116
9. DODATNE FUNKCIJE.....	106	13.2 Ušteda energije.....	117
9.1 Blokiranje.....	106	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	117
9.2 Automatsko isključivanje.....	106	14.1 Izbornik.....	117
9.3 Ventilator za hlađenje.....	107		
10. SAVJETI.....	107		
10.1 Vlažno pečenje.....	107		



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 i mobilnim uređajem s My AEG Kitchen.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.

SIGURNOSNE UPUTE

- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice 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 pećnice 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	560 x 20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4 x 25 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.

SIGURNOSNE UPUTE

- 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, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- 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.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- 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.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.6 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.7 Odlaganje



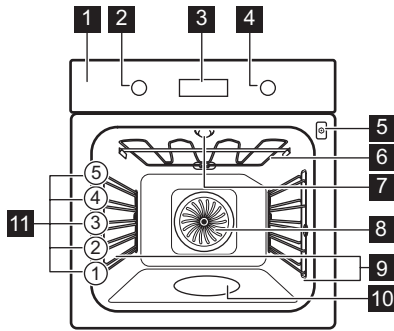
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

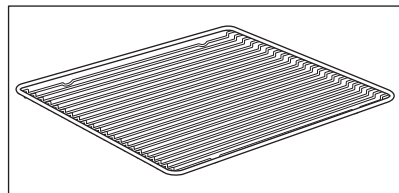


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslon
- 4** Upravljački okretni gumb
- 5** Utičnica za senzor za hranu
- 6** Toplinski element
- 7** Žarulja
- 8** Ventilator
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Udubljenje u unutrašnjosti
- 11** Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje

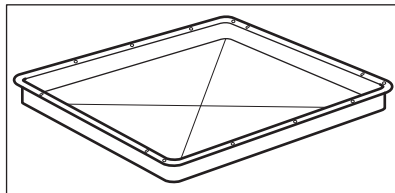
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

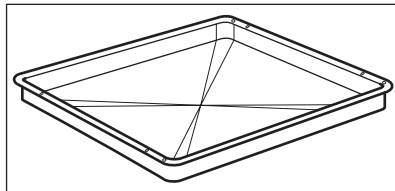
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



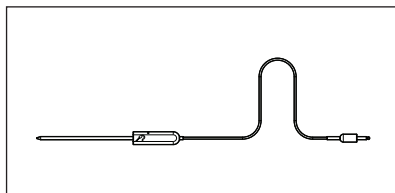
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



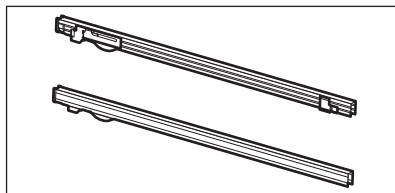
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.









4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.


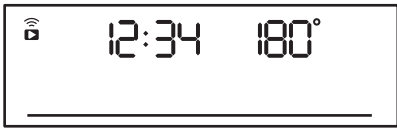
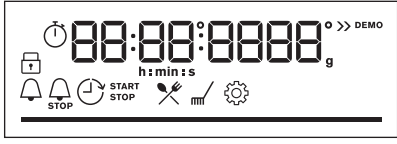
KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU










4.2 Upravljačka ploča






Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
 Tajmer	 Brzo zagrijavanje	 Osvjetljenje unutrašnjosti	 Senzor za hranu	OK		

Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.

	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija.

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Pokazatelji tajmera:				

Wi-Fi pokazatelj - bljeska kad pećnica može biti spojena na Wi-Fi.	Daljinski rad indikator - pećnicom se može upravljati daljinski.
 Wi-Fi veza je uključena.	 Daljinski rad je uključen.
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme.	
Pokazatelj kuhanja na pari	
Senzor za hranu indikator	





5. PRIJE PRVE UPORABE






UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:			
			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje

	Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.
1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta.

PRIJE PRVE UPORABE



Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

ⓘ Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.

5.3 Bežična veza

Za povezivanje pećnice trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na vašu bežičnu mrežu.

1. korak	Preuzmite mobilnu aplikaciju My AEG Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
2. korak	Okrenite okretni gumb za odabir:  .

Frekvencija	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencija	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimalna snaga	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Zemlje članice EU obuhvaćene odredbom Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bugarska, Češka, Danska, Njemačka, Estonija, Irska, Grčka, Španjolska, Francuska, Hrvatska, Italija, Cipar, Latvija, Litva, Luksemburg, Mađarska, Malta, Nizozemska, Austrija, Poljska, Portugal, Rumunjska, Slovenija, Slovačka, Finska, Švedska, Norveška, Švicarska, Ujedinjeno Kraljevstvo, Turska.

5.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. AEG sa zahvalnošću prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja	
1. korak	Korak 2
Postavite funkciju zagrijavanja.	Postavite temperaturu.

Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Podesite parnu funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.	

Kuhanje na pari






- i** Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.






Kada se završi kuhanje na pari:

Korak 1	2. korak	Korak 3
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

6.2 Funkcije pećnice

Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Vrući zrak</p>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <p>Tradicionalno pečenje</p>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <p>SteamBake</p>	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
 <p>Funkcija za pizzu</p>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <p>Donji grijač</p>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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







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

6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju





Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> Senzor za hranu 	<ul style="list-style-type: none"> Slabo pečeno Srednje pečeno Dobro pečeno


svakodnevna uporaba

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 1 - 45	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.









6.5 Pomoć pri kuhanju s receptima

Legenda	
	Senzor za hranu dostupno. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, pećnica se isključuje.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.










Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina 			

SVAKODNEVNA UPORABA






















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno			~ 50 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			~ 60 min
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	  3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 15 min
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	~ 120 min
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)			~ 130 min





















SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)			~ 120 min
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
Svinjetina  				
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 min
P14	Trgana svinjetina LTC	1,5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	Pečenica, svježja	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min




	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Janjetina 🐏				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	🔪☑️ 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
Perad 🐓				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	🔪☑️ 3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	🔪☑️ 2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
P21	Pileći batak, svježi	-	🔪☑️ 3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	🔪☑️ 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	🔪☑️ 2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
Ostalo 🐓				

svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
 Riba				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	 2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Riblji filet	-	 3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilozi   				





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P34	Pečeni krum-piri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano mi-ješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza   				
P39	Složenc la-sagna / rezanci	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min

FUNKCIJE SATA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	45 min

7. FUNKCIJE SATA






7.1 Funkcije sata


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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata







Kako podesiti: Sat		
Korak 1	2. korak	Korak 3
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.


Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	Korak 3
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.










 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme odgode

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAUŠTAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

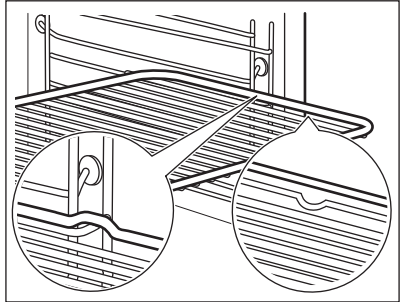
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

8.1 Umetanje dodatka

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

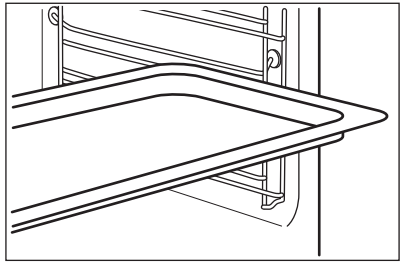
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



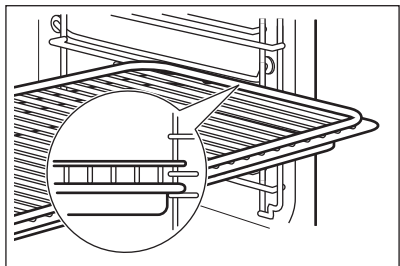
Pekač za pecivo /Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C
Temperatura pećnice.


Temperaturu jezgre.

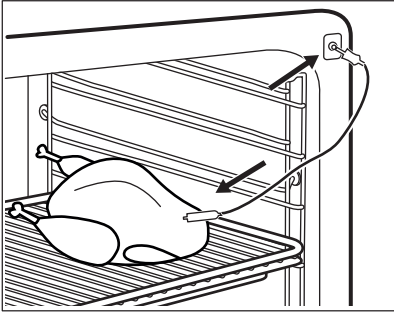
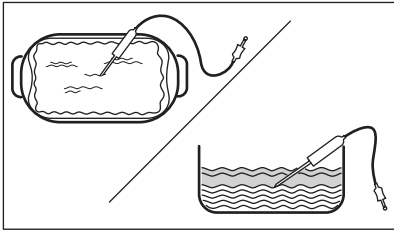
Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.



Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

Način upotrebe: Senzor za hranu







1. korak	Uključite pećnicu.	
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.	
Meso, perad i ribu	Složenic	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	
		
4. korak	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	

DODATNE FUNKCIJE

5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zauzavati ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</div>



9. DODATNE FUNKCIJE



9.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.		
Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može uključiti, upravljačka ploča je blokirana.		
 	 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.	 OK - pritisnite i držite za isključivanje.
 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.		

9.2 Automatsko isključivanje

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

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

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

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




9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

10. SAVJETI

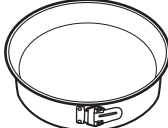


10.1 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod. Koristite treći položaj police u pećnici.

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

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci







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

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

10.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.





 PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima				
		 (°C)	 (min)	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	35 - 50	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	1



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

		 (°C)	 (min)
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 40
Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	160	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

		 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	23 - 40	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	35 - 50	1 / 4

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu 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 pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.

 <p>Dodatna oprema</p>	<p>Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p>
	<p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

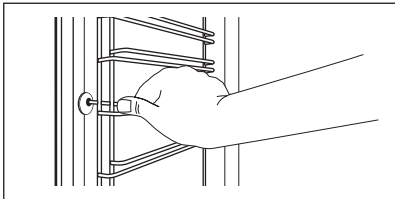
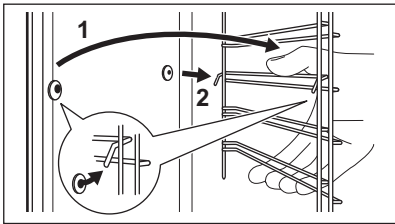
11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

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

11.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



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

11.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost je obložena katalitičkim emajlom. Apsorbira masti tijekom katalize. Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

Prije katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.

Korak 1	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite OK.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
Trajanje: 1 h.		

11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



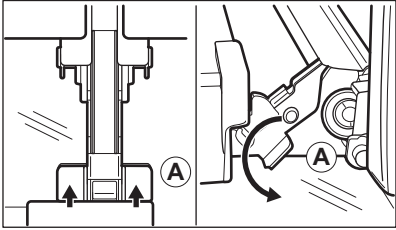
UPOZORENJE!

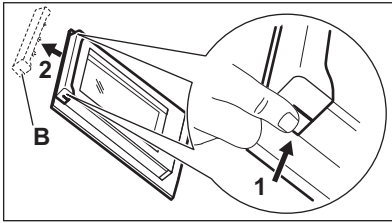
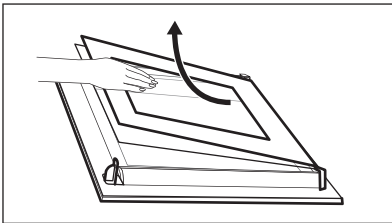
Vrata su teška.



OPREZ!

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

1. korak	Potpuno otvorite vrata.	
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	

4. korak	Uхватите облогу врата (B) на гóрњем рубу врата с дvије стране и притисните према унутра како бисте ослободили копчу.	
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
6. korak	Držite staklene ploče vrata za górnji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	
7. korak	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
8. korak	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
9. korak	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.	

11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



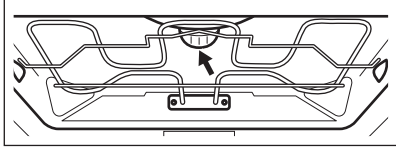
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krp.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite stakleni poklopac.	

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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




Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava


Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Isključena je funkcija roditeljska zaštita.




Komponente

Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.

 Komponente	
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.

 Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
<p>Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite pećnicu. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.</p>	

 Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

12.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku iliovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu prije pečenja.

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik



- odaberite za ulazak u Izbornik.

Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 

Čišćenje 

Postavke 

Korak 1






2. korak

3. korak

4. korak



5. korak

STRUKTURA IZBORNIKA

	 OK	 O1 - O14	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	O6	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
O7	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno	O10	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
O11	Zaboravi mrežu	Da / Ne	O12	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
O13	Verzija softvera	Provjera	O14	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



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




PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, 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.....	121	2.6 Obsluha.....	125
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	121	2.7 Likvidace.....	125
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	121	3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	125
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	122	3.1 Celkový pohled.....	126
2.1 Instalace.....	122	3.2 Příslušenství.....	126
2.2 Připojení k elektrické síti.....	123	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU..	127
2.3 Použijte.....	124	4.1 Zasuňovací ovladače.....	127
2.4 Čištění a údržba.....	125	4.2 Ovládací panel.....	127
2.5 Vnitřní osvětlení.....	125		

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	129	10.2 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství.....	145
5.1 První čištění.....	129	10.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	146
5.2 První přehřátí.....	129	11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	148
5.3 Bezdrátové připojení 	129	11.1 Poznámky k čištění.....	148
5.4 Softwarové licence.....	130	11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby.....	149
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	130	11.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty	149
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	131	11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění	149
6.2 Pečicí funkce.....	131	11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka...	150
6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	133	11.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	151
6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	133	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	152
6.5 Podporované Vaření s recepty....	134	12.1 Co dělat, když.....	152
7. FUNKCE HODIN.....	139	12.2 Servisní údaje.....	153
7.1 Funkce hodin.....	139	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	153
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	140	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	154
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	141	13.2 Úspora energie.....	155
8.1 Vkládání příslušenství.....	141	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	155
8.2 Pečicí sonda.....	142	14.1 Nabídka.....	155
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	144		
9.1 Zámek.....	144		
9.2 Automatické vypnutí.....	144		
9.3 Chladicí ventilátor.....	145		
10. TIPY A RADY.....	145		
10.1 Vlhký horkovzduch.....	145		



1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My AEG Kitchen.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, 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 dvířka trouby 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	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- 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 neumístujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými látkami.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- 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 čistících 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.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.7 Likvidace



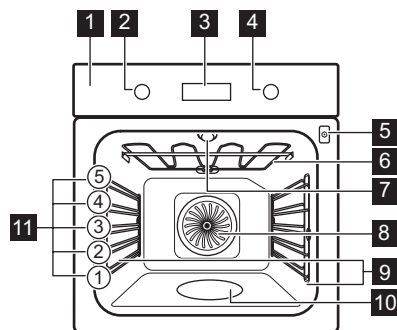
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

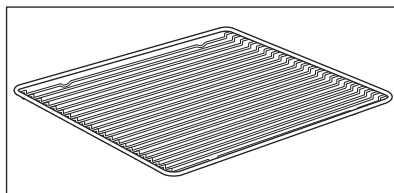


- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovladač
- 5** Zásuvka pro pečící sondu
- 6** Topné těleso
- 7** Osvětlení
- 8** Ventilátor
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Vlis vnitřku trouby
- 11** Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

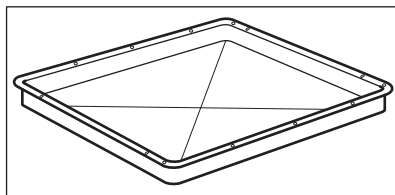
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

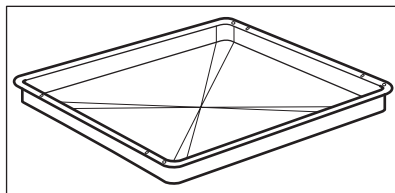
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



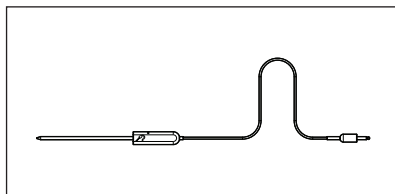
Hluboký pekáč/plech

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



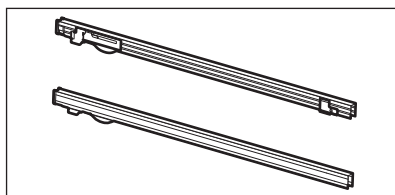
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.









4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Zasunovací ovladače


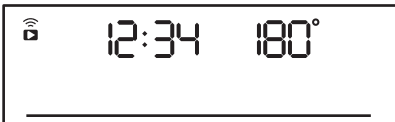

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.












4.2 Ovládací panel


Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
 Časovač	 Rychlé zahřátí	 Osvětlení	 Pečící sonda	OK		



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

Senzorová tlačítka ovládacího panelu	Stiskněte	Otočte ovladačem
K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.		
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.		

	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazuje nastavená teplota, denní čas a další dostupné funkce.
	Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.

Ukazatele na displeji				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
Ukazatele časovače:				
WiFi ukazatel – bliká, když lze troubu připojit k Wi-Fi.			Ukazatel Dálkové ovládání – troubu lze ovládat na dálku.	
 Připojení k síti WiFi je zapnuté.			 Dálkové ovládání je zapnuté.	

Stavová lišta – pro teplotu nebo čas.	
--	---

Ukazatel pečení v páře	
Pečící sonda kontrolka	

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění




Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:

			 00:00 Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK .
---	---	---	---

5.2 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.
 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení trouby potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené k vaší bezdrátové síti.

Krok 1	Stáhněte si mobilní aplikaci My AEG Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny.
---------------	--

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Krok 2	Otočením ovladače zvolte:  .
---------------	---

Frekvence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvence Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maximální výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Členské státy EU, na které se vztahují ustanovení směrnice 2014/53/EU: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Švýcarsko, Velká Británie, Turecko.

5.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Společnost AEG potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.open-softwarerepository.com> (složka NIU5).



6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ






VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce










Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
	
Nastavte pečicí funkci.	Nastavte teplotu.


Pečení v páře			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			<p>Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.</p>
Naplněte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.	Nastavte parní pečicí funkci.	Nastavte teplotu.	
<p>i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplněte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.</p>			

Po dokončení pečení v páře:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.	Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

6.2 Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>SteamBake</p>	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p>Vlhký horkovzduch</p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <p>Gril</p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p>Turbo gril</p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečící funkce	Použití
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

6.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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






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

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





6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.









U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
<ul style="list-style-type: none"> • Pečící sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Nepropečené • Středně velké • Dobře propečené







Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 1 - 45	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

6.5 Podporované Vaření s recepty


















Legenda	
	Pečící sonda k dispozici. Umístěte Pečící sonda do nejsilnější části pokrmu. Trouba se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečící sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započítím pečení troubu přehřejte.
	Poloha roštu.






















Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
Hovězí 				
P1	Hovězí pečeně, nepropečená	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	Hovězí pečeně, středně propečená			~ 50 min.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená			~ 60 min.
P4	Steak, středně propečený	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	   3; pečící mísa na tvárováném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	  2; pečící mísa na tvárováném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do trouby.	~ 120 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)			~ 90 min.
P11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)			~ 120 min.
Telecí 				
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
Vepřové 				
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecaka	1,5–2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
















DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P14	Trhané vepřové LTC	1,5–2 kg	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	Kýta, čerstvá	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	Vepřová žebírka	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.
Jehněčí 				
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
Drůbež 				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapékačí mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	  3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	  1  2; zapékačí mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	  2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
Jiné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
 Ryba				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2 ; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	20 min
Sladké pečivo / dezerty   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; plech na pečení	60 min.




DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P29	Jablečný koláč	-	☐ 2; forma na koláč na tvarovaném roštu	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	☐ 2; 🍷 100–150 ml; ∅ 22cm forma na koláč na tvarovaném roštu	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	☐ 3; hluboký pekáč	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2; 🍷 100–150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	☐ 2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu	50 min.
Zeleninové pokrmy / přílohy 🍄 🥕 🌿				
P34	Pečené brambory	1 kg	☐ 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
Zapékaná jídla, chléb a pizza 🍷 🍄 🍕				


	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P39	Lasagne / dušená/zapečaná jídla s nudlemi	1–1,5 kg	 2; zapékač mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory	1–1,5 kg	 1; zapékač mísa na tvarovaném roštu	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.	30 min.
P45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt	45 min

7. FUNKCE HODIN




7.1 Funkce hodin







Funkce hodiny	Použití
	Minutka. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Čas pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Časový odklad. K odložení spuštění nebo ukončení pečení.



FUNKCE HODIN

Funkce hodiny	Použití
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte:  .		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.			

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.				

Jak nastavit: Časový odklad							
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT	Krok 3	Krok 4	Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT	Krok 5	Krok 6
							
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.							

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

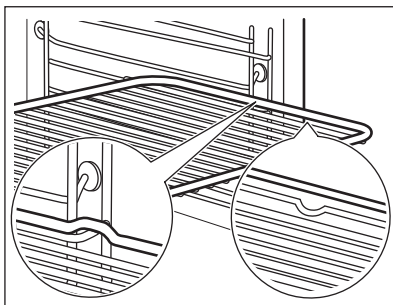
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

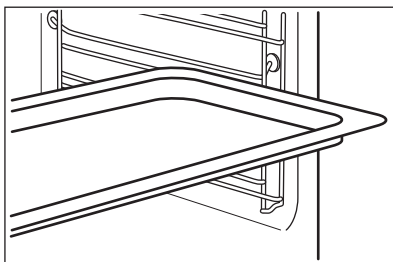
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů .



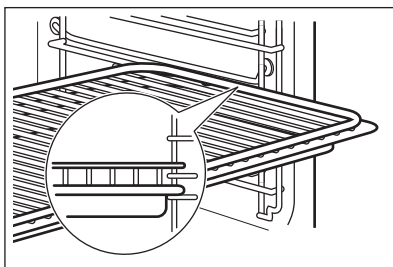
Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



8.2 Pečící sonda

Pečící sonda– měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.

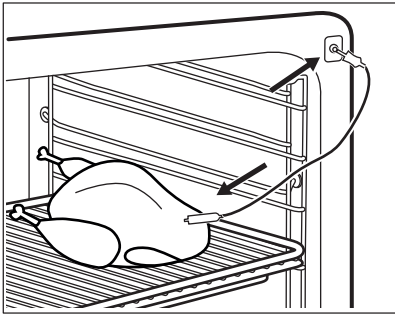
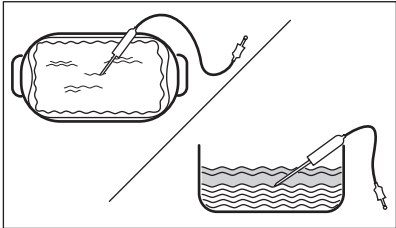




Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--






Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
Krok 4	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

Krok 7	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div>
---------------	--



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.		
<p>Pokud ji zapnete, když trouba pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je trouba vypnutá, troubu nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
	<p> OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.</p>	<p> OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.</p>
<p> 3x  – bliká při zapnutí zámku.</p>		

9.2 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

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




9.3 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY




10.1 Vlhký horkovzduch

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

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

10.2 Vlhký horkovzduch - 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 mísa	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
-----------------------------------	-----------------------------------	--	-----------------------------------

10.3 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1





 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	



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 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Předejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

Hovězí steak, v polovině doby
obráťte

Gril

24 - 30

4

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící pro-
středky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.


Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



Každodenní
použití

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

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

	<p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p>
	<p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

11.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

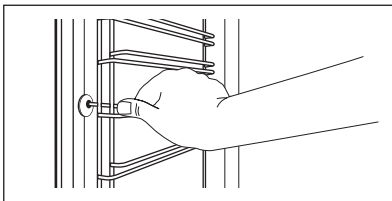
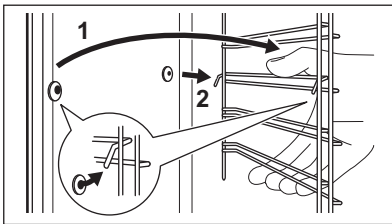
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

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

V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

11.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 3	Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.	
Krok 4	Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.	



11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen vrstvou katalytického smaltu. Během katalýzy absorbuje tuky. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Před katalytickým čištěním vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte Nabídka  / Čištění  a stiskněte OK.	Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.
Délka: 1 h.		

11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



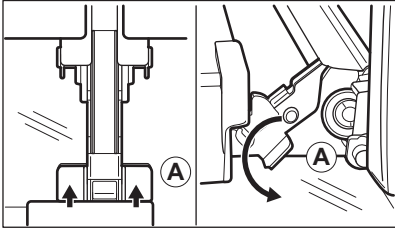
VAROVÁNÍ!

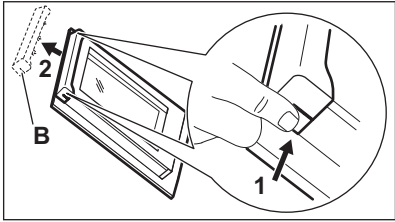
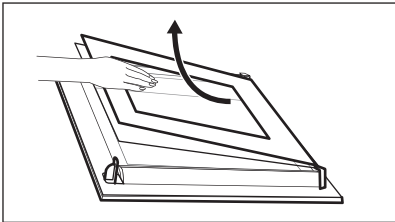
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	

Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte 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 mohli povrch dvířek přehřívát.	

11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

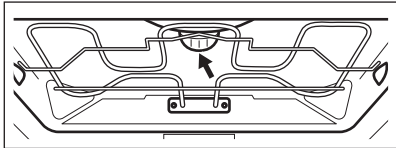
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.	

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD



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.



Trouba se nezapne nebo se neohřívá

Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je vypnutá.



Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.



Součásti

Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.



Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

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



Čištění

Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka



– zvolte pro zadání Nabídka.

Nabídka struktura

Podporované Vaření 

Čištění 

Nastavení 

Krok 1





Krok 2

Krok 3

Krok 4



Krok 5

STRUKTURA NABÍDKY

				
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

Nastavení					
O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	WiFi	Zap/Vyp	O10	Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
O11	Zapomenout síť	Ano/Ne	O12	Režim demo	Aktivační kód: 2468
O13	Verze software	Kontrola	O14	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My AEG Kitchen** applikációt.



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.....	159	2.5 Belső világítás.....	164
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	159	2.6 Szerviz.....	164
1.2 Általános biztonság.....	160	2.7 Ártalmatlanítás.....	164
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	161	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	164
2.1 Üzembe helyezés.....	161	3.1 Általános áttekintés.....	165
2.2 Elektromos csatlakozás.....	162	3.2 Tartozékok.....	165
2.3 Használat.....	163	4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	166
2.4 Ápolás és tisztítás.....	163	4.1 Visszahúzható gombok.....	166

4.2 Kezelőpanel.....	166	10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	184
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	168	10.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	184
5.1 Kezdeti tisztítás.....	168	11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	186
5.2 Kezdeti előmelegítés.....	168	11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	187
5.3 Vezeték nélküli kapcsolat 	168	11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	187
5.4 Szoftver licencek.....	169	11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	187
6. NAPI HASZNÁLAT.....	169	11.4 Használata: Katalitikus tisztítás	188
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	170	11.5	
6.2 Sütőfunkciók.....	170	Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	188
6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	172	11.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	189
6.4 Előre programozott sütés beállítása.....	172	12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	190
6.5 Előre programozott sütés receptekkel.....	173	12.1 Mi a teendő, ha.....	190
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	178	12.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	191
7.1 Órafunkciók.....	178	13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	192
7.2 Órafunkciók beállítása.....	178	13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*.....	192
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	180	13.2 Energiatakarékosság.....	193
8.1 Tartozékok behelyezése.....	180	14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	193
8.2 Húshőmérő szenzor.....	181	14.1 Menü.....	193
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	182		
9.1 Funkciózár.....	183		
9.2 Automatikus kikapcsolás.....	183		
9.3 Hűtőventilátor.....	183		
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	183		
10.1 Konvekciós levegő (nedves).....	183		



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 készüléssel és annak mobil eszközeivel My AEG Kitchen.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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 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 hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.

- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő 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	560 x 20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4 x 25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő 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 hó és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcreteget.

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.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

2.7 Ártalmatlanítás



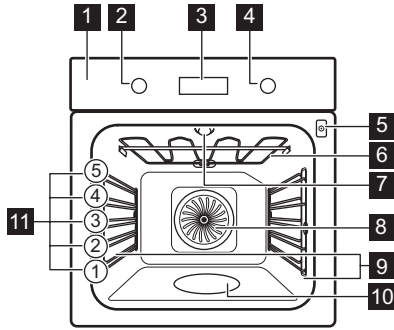
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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 kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

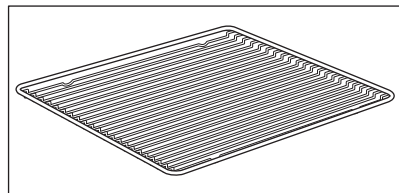


- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Szabályozó gomb
- 5** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 6** Fűtőbetét
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Sütőtér mélyedése
- 11** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Sütőrács

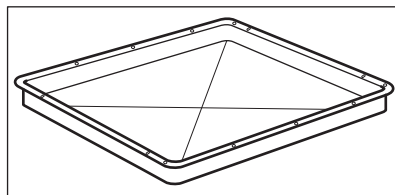
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

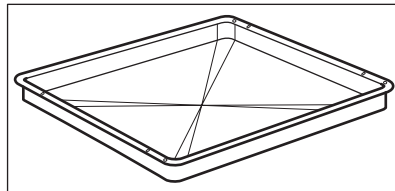
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



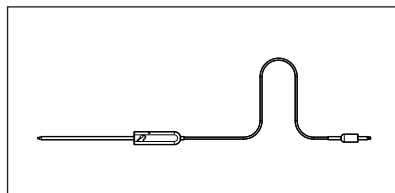
Mély tepszi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



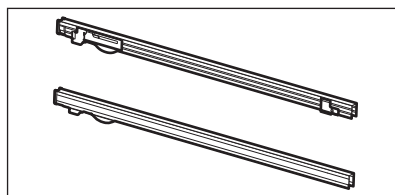
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.









4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Visszahúzható gombok


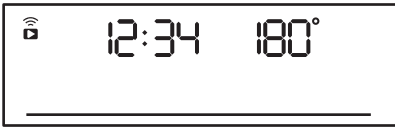
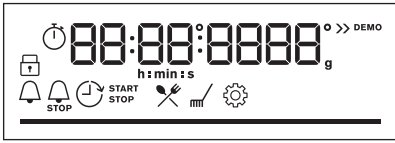
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

4.2 Kezelőpanel


Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
 Időzítő	 Gyors fel- fűtés	 Sütő világ- ítás	 Húshőmérő szenzor	OK		

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



Kezelőpanel érzékelőmezői	Nyomja meg	Forgassa el a gombot
Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.		
A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.		

	Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe forgatja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
	A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

Kijelző visszajelzői				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzői:				
Wi-Fi visszajelző - villog, amikor a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.			Távírányítás visszajelző - a sütő távvezérelhető.	
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.			 Távírányítás bekapcsolva.	

Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő száma.	
---	---

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Gőzben főzés visszajelző	
Hűhőmérő szenzor visszajelző	

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:



00:00 érték látható

Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt:


OK.


5.2 Kezdeti előmelegítés




Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. lépés Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

2. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál: .
Hagyja egy óráig működni a sütőt.


3. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál: .
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

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

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- A vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. lépés	Töltse le a mobilos alkalmazást My AEG Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.
2. lépés	A választógombot forgassa el az alábbiak kiválasztásához:  funkciót.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. teljesítmény	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.



5.4 Szoftver licenck




A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az AEG elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.
Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a http://aeg.opensource-repository.com (NIU5 mappa) weboldalakat.

6. NAPI HASZNÁLAT

 FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók beállítása










Főzés elindítása	
1. lépés	2. lépés
	
Állítson be egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.


Gőzöléses főzés			
Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegyé az ételt sü- tőbe.
Csapvízzel töltsé fel a sütőtér mélye- dését.	Állítsa be a gő- zölés sütőfunk- ciót.	Állítsa be a hőmérsékle- tet.	
<p>i A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			

Amikor a gőzben sütés befejeződik:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.	Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>SteamBake</p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítóssá készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.







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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.





6.4 Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.









Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
<ul style="list-style-type: none"> Húshőmérő szenzor 	<ul style="list-style-type: none"> Véres Közepes Jól átsütve

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
 	 	 1 - 45	 OK
Lépjen be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.








6.5 Előre programozott sütés receptekkel




















Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

























	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
Marha 				
P1	Marhasült, véresen	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; sütő tálcá A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	Marhasült, közepes			~ 50 perc
P3	Marhasült, jól átsütve			~ 60 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	   3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karraj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc
























NAPI HASZNÁLAT




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 130 perc
P9	Filé, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	Filé, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	Filé, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
Borjú 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
Sertés 				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	Ropogósra pirított sertés, LTC	1,5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
Bárány 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc
Szárnyasok 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	  2;  200 ml; tűzálló edény a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	  3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	   2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc

NAPI HASZNÁLAT





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
 Hal				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc
P26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; sütő tálca	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon	60 perc
P31	Csokoládés sütitk	2 kg	 3; mély tepsi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a huzalpolcon	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	50 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 3; sütő tálca	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 3; sütő tálca	25 perc
Felfújtak, kenyér és pizza   				
P39	Lasagna / Nudlifelfújt	1 - 1,5 kg	 2; tűzálló edény a huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt	1 - 1,5 kg	 1; tűzálló edény a huzalpolcon	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütés sütőformában a huzalpolcon	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	  3;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2;  150 ml; sütő tálc a sütőpáírral béleelve / huzalp olc	45 perc

7. ÓRAFUNKCIÓK





7.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
	Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
	Főzési idő. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütő-funkció leáll.
	Késleltetési idő. A sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
	Működésidőzítő. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

7.2 Órafunkciók beállítása






Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: OK funkciót.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.











A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP	3. lépés	4. lépés
				
Válassza ki a sütfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK funkciót.

A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót.		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.
A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.							

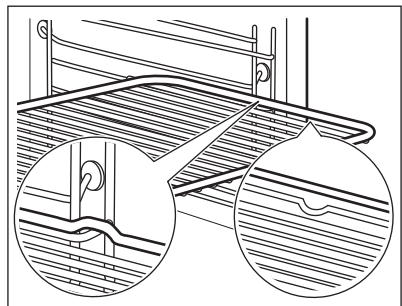
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

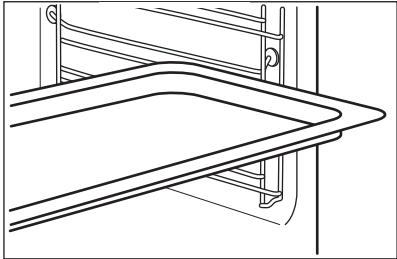
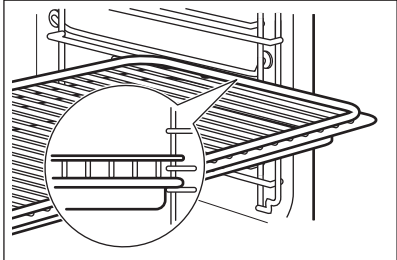
8.1 Tartozékok behelyezése

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

Sütőrács:


Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



<p>Sütő tálca /Mély tepsi: Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.</p>	
<p>Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi: Tolja a tálcat a polctartó vezetősíneji és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.</p>	

8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

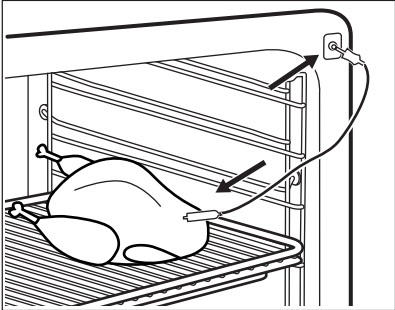
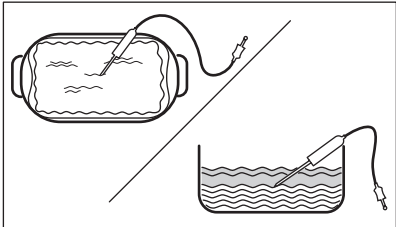


Két hőmérsékletet kell beállítani:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">A sütő hőmérséklete.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">A maghőmérsékletet.</p>

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
<p>A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.</p>	<p>Ne használja folyékony állagú ételekhez.</p>	<p>Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.</p>

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak
<p>Szűrje a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.</p>	<p>Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p>
	
<p>4. lépés</p>	<p>Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.</p>
<p>5. lépés</p>	<p> - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.</p>
<p>6. lépés</p>	<p>OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.</p>
<p>7. lépés</p>	<p>Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</p> </div>

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK


9.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.



Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.





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

 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

9.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.




10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A harmadik polcszintet használja.

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

10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaszerpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára






Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban





		 (°C)	 (perc)	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1









SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény










A harmadik polcszintet használja.

		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140	25 - 40
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




 TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény				
		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL				
 Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.				
 Grillezés maximális hőmérséklettel.				
		 (perc)		
Toast kenyér	Grill	1 - 3	5	
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4	

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p>Tisztítósze- rek</p>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.
 <p>Napi haszná- lat</p>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 <p>Tartozékok</p>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

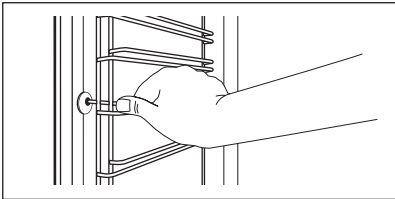
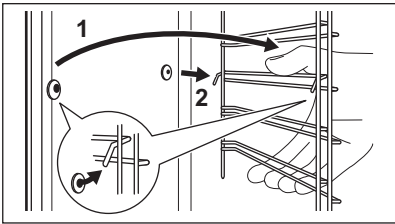
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

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

11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.	

11.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtér katalitikus zománcreteggel van ellátva. Ez magába szívja a lerakódó zsiradékot a katalízis közben.

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

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással		
A katalitikus tisztítás előtt távolítsa el minden tartozékot a sütőből.		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Válassza a Menü  / Tisztítás  funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérrel.
Időtartam: 1 ó.		

11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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



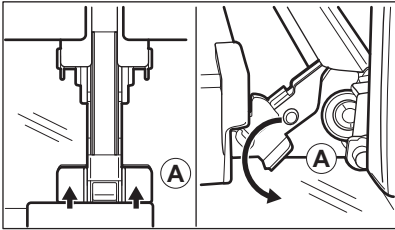
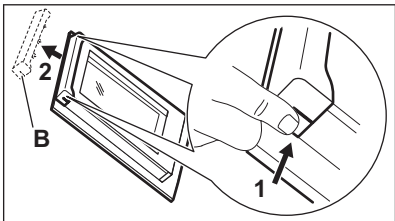
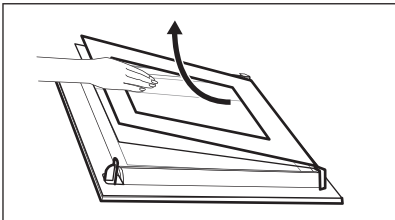
FIGYELMEZTETÉS!

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 zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszleccet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, más különben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

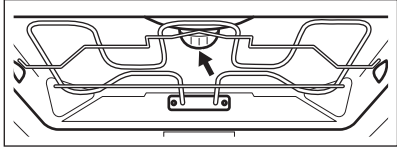
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

HIBAELHÁRÍTÁS

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	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 üvegburát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.	

12. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.



A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

Probléma	Ellenőrizze, ha...
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A sütő nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár ki van kapcsolva.



Alkotóelemek

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.



Hibakódok

A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzza a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

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



Tisztítás

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

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 sütőterének keretéről.

ENERGIAHATÉKONYSÁG

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Energhatékonyági szám	81.2	
Energhatékonyági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	71 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő 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 sütő 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.

Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.




14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü



- válassza ezt a Menü-re lépéshez.



A MENÜ FELÉPÍTÉSE

A Menü felépítése		
Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
	 OK	 O1 - O14	 OK	
Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket.	Erősítse meg a beállítást.	Válassza ki a beállítást.	Erősítse meg a beállítást.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

Beállítások					
O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűhőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki
O9	Wi-Fi	Be/Ki	O10	Automatikus távműködtetés	Be/Ki
O11	Hálózat elejtése	Igen / Nem	O12	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
O13	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O14	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop



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



KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi


 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	198	2.7 Likvidēšana.....	202
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	198	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	202
1.2 Vispārīgā drošība.....	198	3.1 Vispārējs pārskats.....	203
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	199	3.2 Papildpiederumi.....	203
2.1 Uzstādīšana.....	199	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	204
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	200	4.1 Iegremdējamie regulatori.....	204
2.3 Lietošana.....	201	4.2 Vadības panelis.....	205
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	202		
2.5 Iekšējais apgaismojums.....	202		
2.6 Servisa izvēlne.....	202		

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 206

- 5.1 Sākotnējā tīrīšana..... 206
- 5.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... 206
- 5.3 Bezvadu savienojums 207
- 5.4 Programmatūras licences..... 208

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 208

- 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.208
- 6.2 Karsēšanas funkcijas.....209
- 6.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....210
- 6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana... 210
- 6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm.211

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 217

- 7.1 Pulksteņa funkcijas..... 217
- 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana...217

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI...219

- 8.1 Piederumu ievietošana..... 219
- 8.2 Termozone.....220

9. PAPILDFUNKCIJAS.....221

- 9.1 Bloķēšana.....221
- 9.2 Automātiskā izslēgšanās..... 221
- 9.3 Dzesēšanas ventilators.....222

10. PADOMI UN IETEIKUMI.....222

- 10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....222

- 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....223
- 10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... 223

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 225

- 11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... 225
- 11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs..... 226
- 11.3 Kā izņemt: Plauktu balsti 226
- 11.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana 226
- 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.... 227
- 11.6 Kā nomainīt: Lampa..... 228

12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 229

- 12.1 Kā rīkoties, ja..... 229
- 12.2 Apkopes dati..... 230

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 231

- 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*..... 231
- 13.2 Elektroenerģijas taupīšana..... 232

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....232

- 14.1 Izvēlne..... 232



1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam,

autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdsus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)

578 (600) mm

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne glabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.7 Likvidēšana



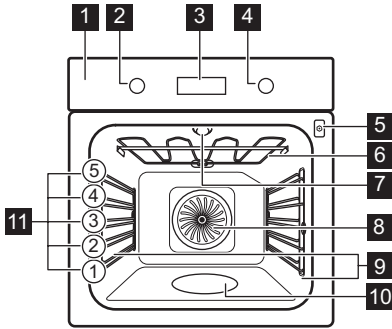
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

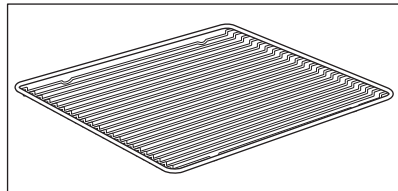


- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Termozondes kontaktligzda
- 6** Sildelements
- 7** Lampa
- 8** Ventilators
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 11** Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts

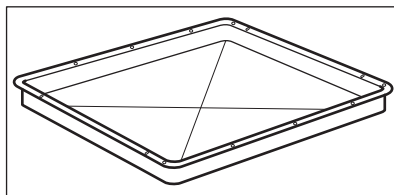
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

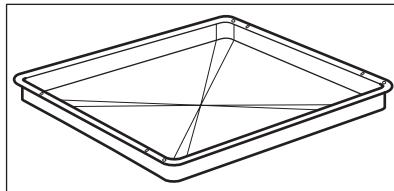
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



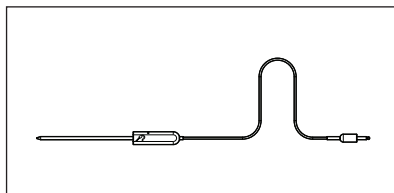
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



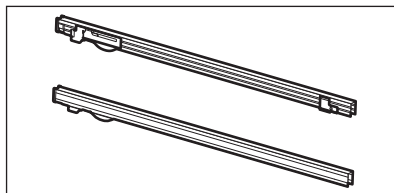
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.









4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Iegremdējamie regulatori

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


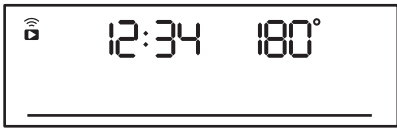
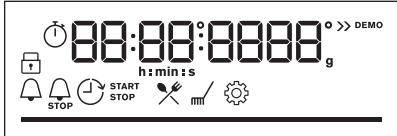
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA





4.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
 Taimers	 Ātrā uzsilšana	 Ap- gai- smo- jums (lam- pa)	 Termozonde	OK		






Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.

Displeja indikatori				
 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
Taimera in- dikatori:		 STOP		

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Wi-Fi indikators — mirgo, kad cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.	Tālvadība indikators — cepeškrāsnij ir pieejama tālvadība.
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.	 Tālvadība ir ieslēgta.
Progresu josla — temperatūrai vai laikam.	
Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	


5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK .

5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

	Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.




Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

i Iepriekšējas uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

5.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lejupielādējiet mobilo lietotni My AEG Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajiem soļiem.
2. solis	Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu:  .

Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

ES dalībvalstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Apvienotā Karaliste, Austrija, Beļģija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Itālija, Īrija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Zviedrija.

5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. AEG pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robottehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta izstrādē.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIU5).



6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

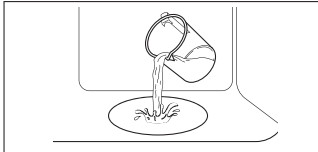




BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis.
	
Iestatiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku			
Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnsi 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	

Gatavošana ar tvaiku






- i** Tīlpnes cepeškrāsns tīlpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefa gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.






Kad beidzas gatavošanas ar tvaiku cikls,

1. solis.	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsns.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīlpnes reljefa.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>SteamBake</p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

6.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.





Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".





6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.


Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavošanas pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> Termozonde 	<ul style="list-style-type: none"> Pusjēls Vidējs Labi izcepts

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdiena, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.





6.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm










Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.

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













	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
	Liellopu gaļa 			

























IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			~ 50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	 3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min




















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa 				
P12	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
Cūkgaļa 				
P13	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	Plucināta cūkgaļa GZT	1,5–2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, svaiga	1–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 				




IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	 2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	 3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	 1;  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	 2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
 Zivis				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; cepamā paplāte	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min





IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1–1,5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Lazanja / nūdeļu sacepums	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min
P40	Kartupeļu sacepums	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	45 min

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas






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

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.







PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.










 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

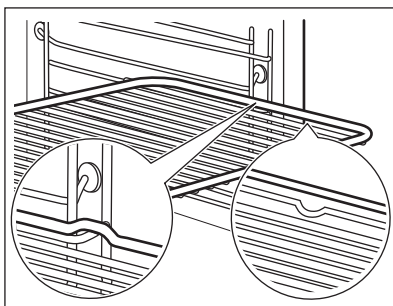
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

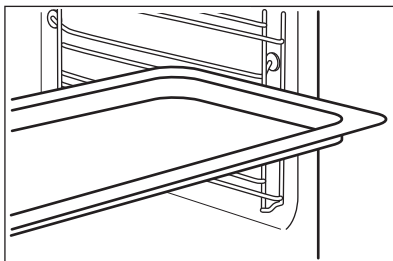
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



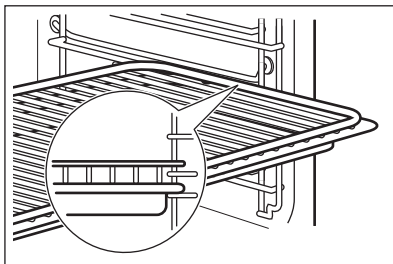
Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna:


Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

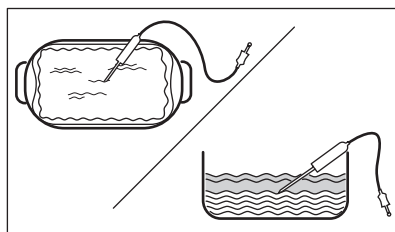
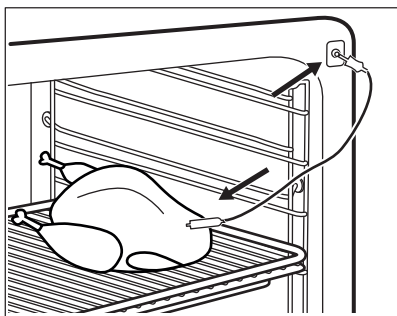
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
$^{\circ}\text{C}$ Cepeškrāsns temperatūra.	 ēdiena iekšējo temperatūru.



Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Funkcijas Termozonde izmantošana

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






Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	Nospiediet OK , lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
7. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena. </div>



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.		
Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  OK , lai izslēgtu funkciju.
Mirgo  3 x  , kad ir ieslēgta bloķēšana.		

9.2 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

PADOMI UN IETEIKUMI

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

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




9.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI


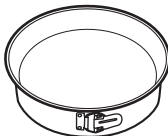

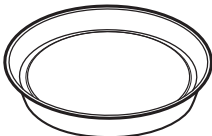
10.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā. Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi







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

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1





PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Karstmaize

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas
laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalīti-skajām virsmām.



Lietošana ik-
dienā

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

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

11.3 Kā izņemt: Plauktu balsti



Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.	

11.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē ir pārklāta ar katalītisku emalju. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu		
Pirms katalītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.		
1. solis.	2. solis	3. solis
Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana  un nospiediet OK.	Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izfīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.
Ilgums: 1 st.		

11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



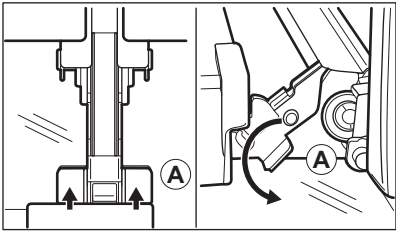
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

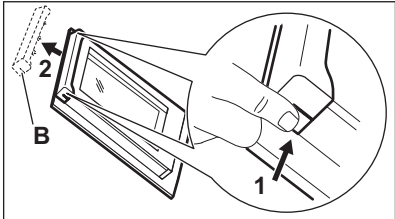
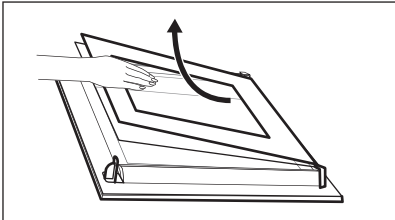


UZMANĪBU!

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

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.</p>	

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

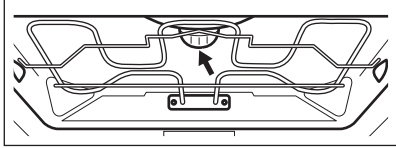
<p>4. solis</p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.</p>	
<p>7. solis</p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemasgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>	
<p>8. solis</p>	<p>Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.</p>	
<p>9. solis</p>	<p>Vīspirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.</p>	

11.6 Kā nomainīt: Lampa

	<p>BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.</p>
---	---

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
<p>Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsusī.</p>	<p>Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.</p>	<p>Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.</p>

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkopies, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst


Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.





Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

PROBLĒMRISINĀŠANA

 Detaļas	
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots līgzdā.

 Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktlīgzdas.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

 Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

12.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)

lesakām pierakstīt datus šeit:

Sērijas numurs (S.N.)

.....

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	1.09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsnis ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsnis darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsnis durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnī pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsnis siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsnis apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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




14. IZVĒLNES STRUKTŪRA





14.1 Izvēlne



— atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.



IZVĒLNES STRUKTŪRA

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
	 OK	 O1–O14	 OK	
Atlasiet Izvēlne, Iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt	O10	Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgt/Izslēgt
O11	Aizmirst tīklu	Jā / Nē	O12	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
O13	Programmatūras versija	Pārbaude	O14	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна беспрекорна 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



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My AEG Kitchen**.



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.....	237	2.7 Расходување.....	242
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	237	3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	242
1.2 Општа безбедност.....	238	3.1 Општ преглед.....	243
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	239	3.2 Accessories.....	243
2.1 Монтажа.....	239	4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....	244
2.2 Поврзување на струјата.....	240	4.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	244
2.3 Употреба.....	241	4.2 Контролна табла.....	244
2.4 Нега и чистење.....	241		
2.5 Внатрешна светилка.....	242		
2.6 Сервисирање.....	242		

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	246
5.1 Првично чистење.....	246
5.2 Прво предзагревање.....	246
5.3 Безжично поврзување 	246
5.4 Лиценца за софтвер.....	247
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	247
6.1 Како да поставите: Функции на греење.....	248
6.2 Функции за греење.....	249
6.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	250
6.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	250
6.5 Готвење со помош со рецепти.....	251
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	257
7.1 Функции на часовник.....	257
7.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	258
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	259
8.1 Вметнување на додатоци.....	259
8.2 Сензор за храна.....	260
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	261
9.1 Заклучување.....	262
9.2 Автоматско исклучување.....	262
9.3 Вентилатор за ладење.....	262
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	262
10.1 Печете со влажен воздух.....	262
10.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	263
10.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	263
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	265
11.1 Забелешки за чистењето.....	266
11.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	266
11.3 Како да отстранете: Држачи на решетки	266
11.4 Начин на користење: Каталитичко чистење	267
11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	267
11.6 Како да замените: Светло.....	269
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	269
12.1 Што да се направи ако.....	269
12.2 Податоци за сервис.....	271
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	271
13.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*.....	271
13.2 Заштеда на енергија.....	272
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	273
14.1 Мени.....	273



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 и мобилните уреди со My AEG Kitchen.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- 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

- 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 треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.

- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, 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 внимавајте 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 pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната 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) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm

Длабочина на апаратот	567 mm
Вградена длабочина на апаратот	546 mm
Длабочина со отворена врата	1027 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560 x 20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4 x 25 mm

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.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- 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.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.



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 додатоките.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи во други цели, на пример за греење на просторија.
- Секогаш гответе со затворена врата на рерна.
- 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.

ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

- 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.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Расходување



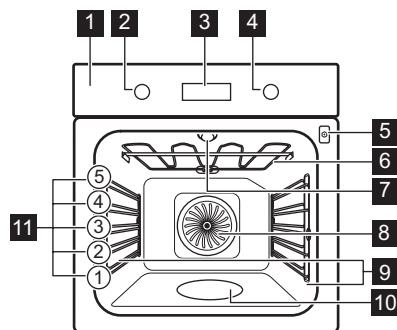
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

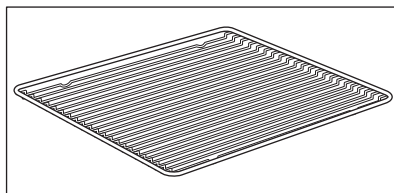


- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Штекер за сензорот за храна
- 6** Елемент за греење
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Потпора за полици, мобилна
- 10** Изгравирана внатрешност
- 11** Позиции на полици

3.2 Accessories

Решетка

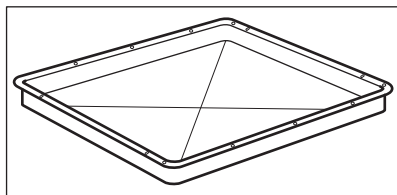
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

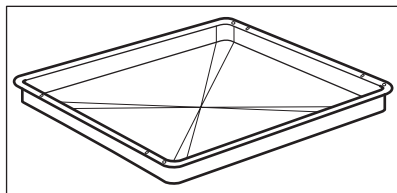
Плех за печење

За колачи и бисквити.



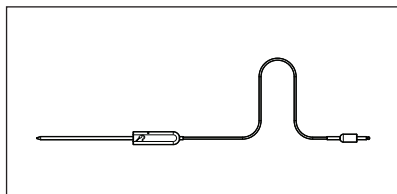
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



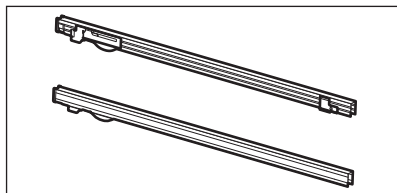
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.









4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

4.1 Тркалца коишто се повлекуваат


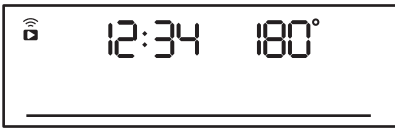
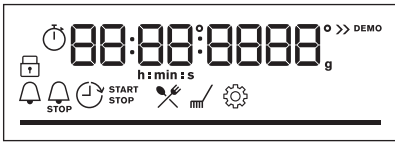
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.




4.2 Контролна табла


Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Сензор за храна	OK		

КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА



Сензорски полиња на контролната плоча	Притиснете на	Завртете го копчето
Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.		
Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.		

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендај.
	Кога готвите, екранот ја покажува поставената температура, време во денот функции и други достапни опции.
	Екранот со максимален број на функции е поставен.

Показатели за екранот				
 Заклучува ње	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показател и за тајмер:				
Wi-Fi показател - трепка кога рерната може да се поврзе со Wi-Fi.			Работење на далечина показател - печката може да биде контролирана далечински.	
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.			 Работење на далечина е вклучен.	

Лента за прогрес - за температура или време.	
--	---

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Показател за готвење на пареа	
Сензор за храна показател	

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење




Пред првата употреба, исчистете ја празната рерна и поставете го времето:

			 00:00 Поставете го времето. Притиснете ОК.
---	---	---	--

5.2 Прво предзагревање



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.


1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи 15 минути.
 Печката може да испушта миризмба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.	

5.3 Безжично поврзување

За поврзување на печката, потребно Ви е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан со вашата безжична мрежа.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Чекор 1	Преземете ја мобилната апликација Му AEG Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
Чекор 2	Завртете го копчето за да изберете:  .

Фреквенција	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Модул Wi-Fi	NIU5-50	

Фреквенција на Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимално напојување	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земји-членки на ЕУ опфатени со одредбата на Директивата 2014/53/EU: Белгија, Бугарија, Чешка Република, Данска, Германија, Естонија, Ирска, Грција, Шпанија, Франција, Хрватска, Италија, Летонија, Литванија, Луксембург, Унгарија, Малта, Холандија, Австрија, Полска, Португалија, Романија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарија, Обединетото Кралство, Турција.

5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. AEG со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.
За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: http://aeg.opensoftwarerepository.com (фолдер NIU5).



6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА






ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење









Почеток на готвењето	
Чекор 1	Чекор 2
	
Поставете функција на греење.	Поставете ја температурата.



Готвење на пареа			
Проверете дали рерната е ладна.			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.
Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.	Подесете ја функцијата за загревање на пареа.	Поставете ја температура та.	
<p>i 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.</p>			

Кога ќе заврши готвењето со пареа:		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.	Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

6.2 Функции за греење

Стандардни функции на греење

Функција на греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 SteamBake	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. За правење зимница од зеленчук и овошје.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 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.

Функција на греење	Примена
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

6.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.







Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

6.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.





Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:
<ul style="list-style-type: none"> Сензор за храна 	<ul style="list-style-type: none"> Делумно печено Средно Добро печено

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 	 	 1 - 45	 OK




Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:

Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете ОК.	Изберете го јадењето. Притиснете ОК.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.
--------------------	--	---	--




6.5 Готвење со помош со рецепти

Легенда	
	Сензор за храна достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Кога храната ја постигнува поставената Сензор за храна температура, рерната се исклучува.
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте ја рерната пред готвење.
	Ниво на решетка.













Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Говедско месо 				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	  2; плекс за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 40 мин
P2	Печено говедско, средно			~ 50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			~ 60 мин
















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	 3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 kg	 2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	~ 120 мин
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			~ 85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			~ 130 мин





















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			~ 90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			~ 120 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	~ 80 мин
Свинско 				
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 kg	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 120 мин
P14	Влечено свинско LTC	1,5 - 2 kg	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	~ 215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	~ 55 мин





















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P16	Ребро	2 - 3 kg; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
Јагнешко 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 kg; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	  2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 kg; свежо	  2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	~ 60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 kg	  3; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.	~ 40 мин
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	   2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	~ 25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	~ 30 мин














СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P22	Цела патка	2 - 3 kg	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	~ 100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 kg	  2; длабока тава Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	~ 110 мин
Друго 				
P24	Ќофте	1 kg	  2; решетка Користете ги вашите омилени зачини.	~ 60 мин
 Риба				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 kg по риба	  2 ; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки.	~ 30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	20 мин
Печење на слатки / десерти   				
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 cm плех со федер на решетка	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка	40 мин

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P30	Пита со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml  модла за пита од 22 см на решетка	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 kg	 3; длабока тава	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка	30 мин
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка	50 мин
Зеленчук / гарнир   				
P34	Печени компири	1 kg	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 kg	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 kg	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; плех за печење	25 мин
P38	Pommes, замрзнати	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Потпечени, леб и пица   				
P39	Лазања / јуфки	1 - 1,5 kg	 2; потпечено јадење на решетка	45 мин
P40	Потпечени компири	1 - 1,5 kg	 1; потпечено јадење на решетка	50 мин

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml плек за печење поставен со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плек за печење поставена со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; тава за печење на решетка	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 kg	  3;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 kg	  2;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење / решетка	45 мин

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
	Потсетник во минути. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
	Време на готвење. Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење.
	Одложен почеток. За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
	Време на работење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната. За да го вклучите и исклучите Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.

Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 	Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.	

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Време на готвење				
Чекор 1	Чекор 2	На екранот се прикажува: 0:00  STOP	Чекор 3	Чекор 4
				
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 	Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.	

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да поставите: Одложен почеток							
Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТ ОК			На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ		
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати:  .		Поставете го времето на почеток.	Притиснете: ОК.		Поставете го времето на крај.	Притиснете: ОК.
 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.							

8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

8.1 Вметнување на додатоци

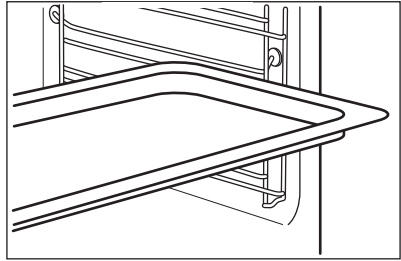
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големият раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

<p>Решетка: Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.</p>	
---	--

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

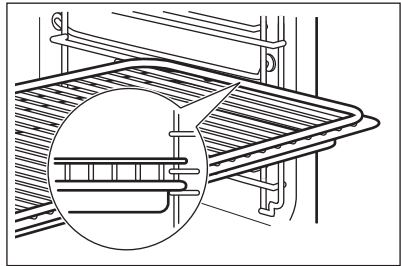
Плех за печење /Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење /Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



8.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:



Температура на печката.



Температурата на средината.

За најдобри резултати при готвењето:

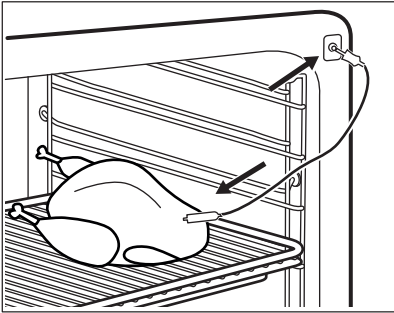
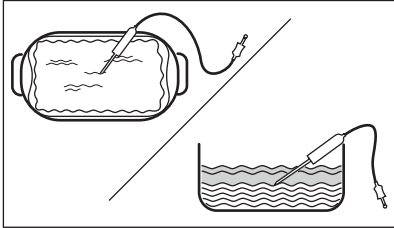


Состојките треба да се на собна температура.

- не користете го со течни јадења.

- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.






Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
Чекор 3	Ставете: Сензор за храна.

Месо, живина и риба	Ѓувеч
<p>Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.</p>	<p>Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.</p>
	
<p>Чекор 4</p>	<p>Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.</p>
<p>Чекор 5</p>	<p> - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.</p>
<p>Чекор 6</p>	<p>ОК - притиснете за да потврдите. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро зготвена.</p>
<p>Чекор 7</p>	<p>Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</p> </div>



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на рерната.		
Вклучете ја кога рерната работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога рерната е исклучена - рерната не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.		
	 ОК - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.	 ОК - притиснете и држете за да исклучите.
 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.		

9.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Одложен почеток.

9.3 Вентилатор за ладење




Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

Користете го третото ниво на решетката.

	 (°C)	 (мин)
Потпечена паста	200 - 220	45 - 55
Потпечени компири	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазања	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг со тесто	190 - 200	55 - 70
Пудинг од ориз	170 - 190	45 - 60
Колач со јаболка, направен од пандишпан (тркалезен Плех)	160 - 170	70 - 80
Бел леб	190 - 200	55 - 70

10.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамички сад	Рамна тава за печење колачи
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар






10.3 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за институти за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.



ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Печиво во калапи





		 (°C)	 (МИН)	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	140 - 150	35 - 50	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	35 - 50	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	160	60 - 90	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	180	70 - 90	1



ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Користете го третото ниво на решетката.

		 (°C)	 (МИН)
Леб / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 40
Леб / Печива во ленти, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	160	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ПОВЕЌЕ НИВОА. Бисквити

		 (°C)	 (мин)	
Леб / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	1 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	23 - 40	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	35 - 50	1 / 4







ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Презагрејте ја празната печка 5 минути.



Скара со поставена максимална температура.

		 (мин)	
Тост	Скара	1 - 3	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 Забелешки за чистењето

 <p>Средства за чистење</p>	Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дажките со благ детергент. Немојте да го ставате на каталитички површини.

 <p>Секојдневна употреба</p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.

 <p>Додатоци</p>	Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

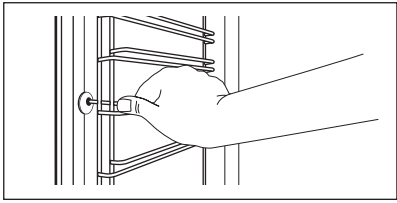
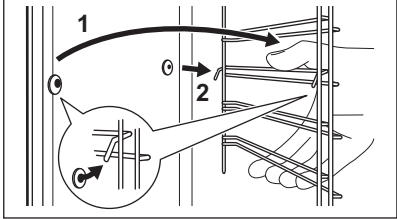
11.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.

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: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.		

11.3 Како да отстранете: Држачи на решетки



Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

1 чекор	Исклучете ја печката се додека не се олади.	
2 чекор	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.	
3 чекор	Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.	
4 чекор	Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.	

11.4 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.

Исчистете ја печката со каталитичко чистење		
Извадете го дополнителниот прибор пред каталитичкото чистење.		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Изберете Мени  / Чистење  и притиснете ОК.	Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Печката се исклучува.	Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа.
Времетраење: 1 час.		

11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Вратата е тешка.
--	--

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

Чекор 1	Целосно отворете ја вратата.	
Чекор 2	Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.	
Чекор 3	Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.	
Чекор 4	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.	
Чекор 5	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.	
Чекор 6	Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.	
Чекор 7	Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
Чекор 8	После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.	

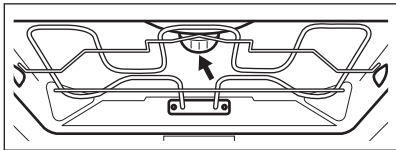
Чекор 9	Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.
----------------	--

11.6 Како да замените: Светло


	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од струен удар. Ламбата може да биде жешка.
--	---

Пред да ја замените светилката:		
1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

1 чекор	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.	
2 чекор	Исчистете го стаклениот капак.	
3 чекор	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.	
4 чекор	Монтирајте го стакленото капаче.	

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Видете во поглавјата за заштита и сигурност.
--	--

12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



Печката не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Рерната не се загрева.	Исклучена е бравата за деца.



Компоненти

Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.



Кодови за грешки

На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.



Чистење

Проблем	Проверете дали...
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

12.2 Податоци за сервис

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 се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:	
Модел (MOD.)
Број на производ (PNC)
Сериски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*

Име на снабдувачот	АЕГ
Идентификација на моделот	VCE558370B 944188508 VCE558370M 944188509 VCK558370M 944188510
Показател за енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.69 kWh/циклус

Број на празнини	1	
Извор на топлина	Електрицитет	
Волумен	71 l	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* За Европската Унија, согласно Прописот на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
 За Република Белорусија, согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.
 За Украина, согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на гас и скари - Методи на мерење на работата.

13.2 Заштеда на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе ја исклучите печката, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.



Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.




Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.


14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

	 - изберете за да внесете Мени.
---	--

Мени структура

Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 
--	---	--

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 01 - 014	 ОК	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.



Нагодувања

01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4

СТРУКТУРА НА МЕНИ

Нагодувања					
O5	Сензор за храна Активност	1 - Аларм и крај 2 - Аларм	O6	Време на работење	Вклучено / Исклучено
O7	Светло	Вклучено / Исклучено	O8	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
O9	Wi-Fi	Вклучено / Исклучено	O10	Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено
O11	Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не	O12	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
O13	Верзија на софтвер	Проверка	O14	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My AEG Kitchen**.




OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa


 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	277	2.3 Sposób używania.....	281
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	277	2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	282
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	278	2.5 Oświetlenie wewnętrzne.....	282
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	279	2.6 Serwis.....	282
2.1 Instalacja.....	279	2.7 Utylizacja.....	282
2.2 Podłączenie elektryczne.....	280	3. OPIS URZĄDZENIA.....	282
		3.1 Ogólne informacje.....	283
		3.2 Akcesoria.....	283

4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	284
4.1 Chowane pokrętki sterujące.....	284
4.2 Panel sterowania.....	285
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	286
5.1 Czyszczenie wstępne.....	286
5.2 Wstępne nagrzewanie.....	286
5.3 Połączenie bezprzewodowe 	287
5.4 Licencje na oprogramowanie.....	288
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	288
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... ..	288
6.2 Funkcje pieczenia.....	289
6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	290
6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	290
6.5 Gotowanie wspomagane z przepisami.....	291
7. FUNKCJE ZEGARA.....	297
7.1 Funkcje zegara.....	297
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	297
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	298
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	299
8.2 Termosonda.....	299
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	301
9.1 Blokada.....	301
9.2 Automatyczne wyłączenie.....	301
9.3 Wentylator chłodzący.....	302
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	302
10.1 Termoobieg wilgotny.....	302
10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria	303
10.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	303
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	305
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	305
11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	306
11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	306
11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne	306
11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi	307
11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... ..	308
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	309
12.1 Co zrobić, gdy.....	309
12.2 Informacje serwisowe.....	310
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	311
13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	311
13.2 Oszczędzanie energii.....	312
14. STRUKTURA MENU.....	312
14.1 Menu.....	312



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu

niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My AEG Kitchen.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



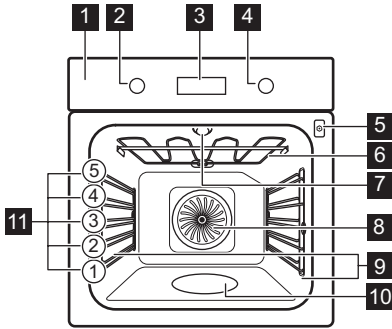
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

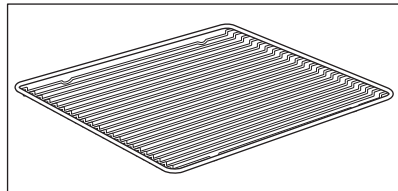


- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Gniazdo termosondy
- 6** Grzałka
- 7** Lampa
- 8** Wentylator
- 9** Prowadnice blach, wymowane
- 10** Wnęka komory
- 11** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

Ruszt

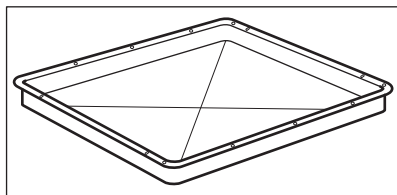
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

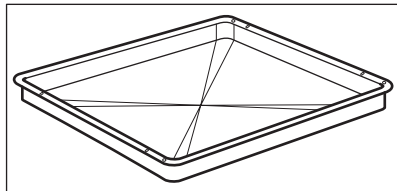
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



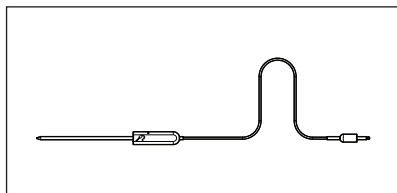
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



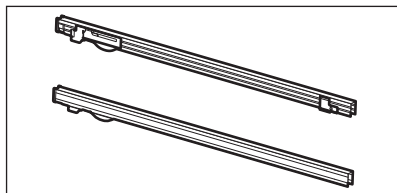
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.









4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.


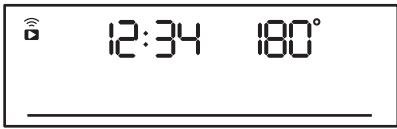
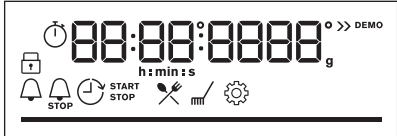
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA










4.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętkę
 Timer	 Szybkie nagrzewanie	 Oświetlenie piekarnika	 Termosonda	OK		






Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

	Gdy pokrętkę wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.

Wskaźniki na wyświetlaczu				
 Blokada	 Gotowanie wspomaganie	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera:				

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wskaźnik Wi-Fi – miga, gdy można podłączyć piekarnik do Wi-Fi.	Wskaźnik Operacje zdalne – można zdalnie sterować piekarnikiem.
 Połączenie Wi-Fi jest włączone.	 Operacje zdalne jest wł.
Pasek postępu – dla temperatury lub czasu.	
Wskaźnik pieczenia parowego	
Termosonda Wskaźnik	

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne


Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:

			 00:00 Ustawić czas. Naciśnięć przycisk OK.
--	--	--	---

5.2 Wstępne nagrzewanie




Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 3

Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: 
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

i Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

5.3 Połączenie bezprzewodowe


Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

Krok 1

Pobierz aplikację mobilną My AEG Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.

Krok 2

Obrócić pokrętkę, aby wybrać: .

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Kraje członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Turcja.

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. AEG w pełni uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, zapraszamy na witrynę: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU5).

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
Ustawić funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę

Gotowanie na parze:			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.
Napęlnić wnękę komory wodą z kranu.	Ustawić funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę	

Gotowanie na parze:






- ❶ Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napelniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.






Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

6.2 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg</p>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <p>Górna/dolna grzałka</p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p>SteamBake</p>	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
 <p>Funkcja Pizza</p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p>Grzałka dolna</p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.





Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.





6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.


Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
<ul style="list-style-type: none"> • Termosonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Lekko wypieczone • Średnio wypieczone • Dobrze wypieczone

Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.










6.5 Gotowanie wspomagane z przepisami















Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłączy się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

















Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 			



























CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 40 min
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona			~ 50 min
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona			~ 60 min
P4	Stek, średnio wypieczony	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 15 min
P5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	~ 120 min
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)			~ 130 min





















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2 blacha do pieczenia Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Pod smażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)			~ 120 min
Cielęcina 				
P12	Pieczeń cielęcina (np. łopatką)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
Wieprzowina  				
P13	Karczek wieprzowy lub łopatką	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min
P14	Szarpana wieprzowina PNT	1,5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min




CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Jagnięcina 🐏				
P17	Udziec jagnięcy z kością	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
Drób 🐔				
P18	Cały kurczak	1-1,5 kg; świeży	  2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	Połówki kurczaka	0,5 - 0,8 kg	  3 ; blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	Pierś kurczaka	180-200 g na sztukę	   2; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.	~ 25 min
P21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.	~ 30 min
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 100 min
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 110 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Inne 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
Ryby 				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	  2; blacha do pieczenia Napełnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet rybny	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
Słodkie wypieki / desery   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 2  100-150 ml blacha do pieczenia	60 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie	40 min
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3 głęboka blacha	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie	30 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2 blacha do chleba na ruszcie	50 min
Warzywa/dodatki   				





CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 blacha do pieczenia	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; blacha do pieczenia	25 min
Zapiekanki, chleb i pizza   				
P39	Zapiekanka z lasagną/ makaronem	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2  100 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  3;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min




	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	45 min

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłyne czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
	Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara








Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1		Krok 2	Krok 3
	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.			

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
		Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  STOP		
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

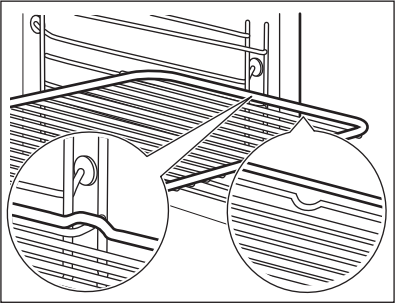
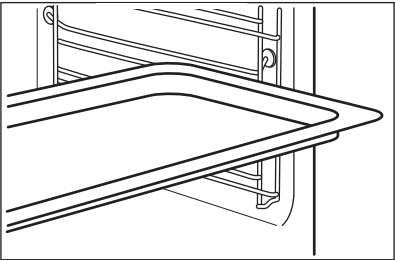
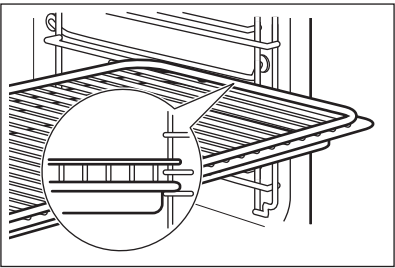
Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START			Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP		
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.							

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .</p>	
<p>Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	
<p>Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.</p>	

8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

°C
Temperatura piekarnika.


Temperatura wewnątrz produktu

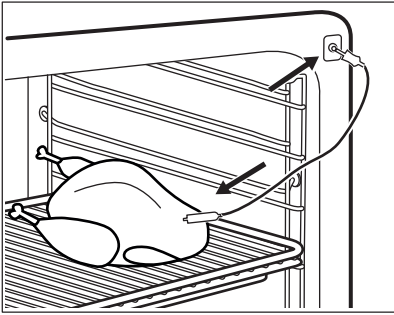
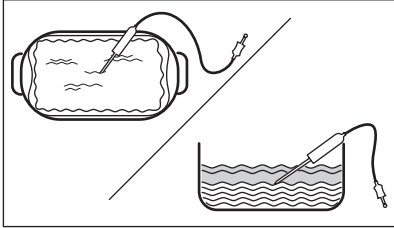
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:



Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.







Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
<p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p>	<p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpieierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>	
		
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	

Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wy-pieczona potrawy.
Krok 7	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy. </div>



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Blokada



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.		
<p>Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.</p>		
  OK	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.
 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.		

9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

WSKAZÓWKI I PORADY

 (°C)	 (godz.)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Opóźnienie.




9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli. Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagna	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Chleb biały	190 - 200	55 - 70

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkló średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy

Informacje dla ośrodków przewodzących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1





WSKAZÓWKI I PORADY



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Bezłuszczykowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.


Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

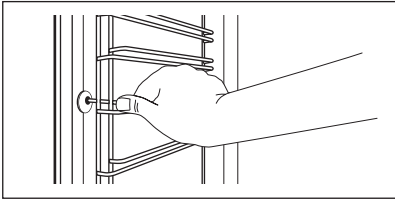
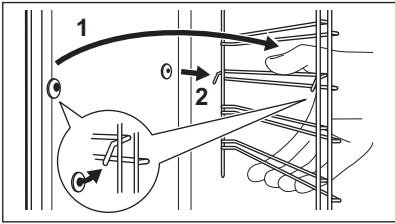
11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyść wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.</p>	<p>Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.</p>	<p>Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.</p>
<p>W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.</p>		

11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	



11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

Komora piekarnika jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania tłuszcz podczas procesu katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wybrać Menu  / Czyszczenie  i nacisnąć przycisk OK.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.
Czas trwania: 1 godz.		

11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



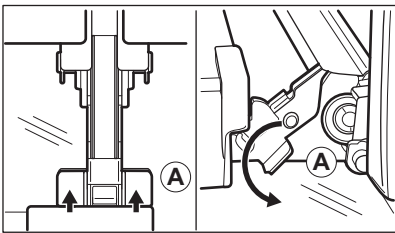
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

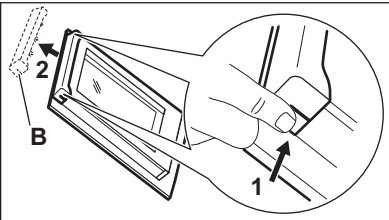
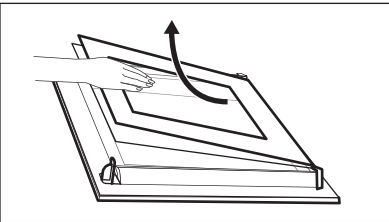


UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



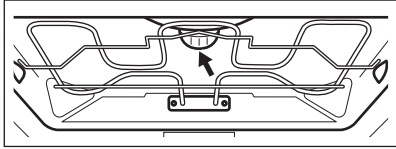
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
Krok 4	Zamontować klosz.	

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się


Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.





Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

 Podzespoły	
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

 Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

 Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

12.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Numer produktu (PNC)

.....

Numer seryjny (S.N.)

.....

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG	
Oznaczenie modelu	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.

Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

STRUKTURA MENU

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.




Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu





– wybrać, aby przejść do Menu.

Struktura Menu		
Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
	 OK	 01 – 014	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
O9	Wi-Fi	Wł. / Wył.	O10	Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wył.
O11	Zapomnij sieć	Tak / Nie	O12	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.
O13	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie	O14	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante. Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



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.....	316	2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului.....	321
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	316	3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	321
1.2 Informații generale despre siguranță.....	317	3.1 Prezentare generală.....	322
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	318	3.2 Accesorii.....	322
2.1 Instalarea.....	318	4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....	323
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	319	4.1 Butoane de selectare retractabile	323
2.3 Utilizarea.....	320	4.2 Panou de comandă.....	323
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	321		
2.5 Iluminarea interioară.....	321		
2.6 Service.....	321		

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	325	10.2 Aer cald umed -	341
5.1 Curățarea inițială.....	325	accesorii recomandate.....	341
5.2 Preîncălzirea inițială.....	325	10.3 Tabelele de gătit pentru instituttele	342
5.3 Conexiune wireless 	325	de testare.....	342
5.4 Licențele software.....	326	11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	344
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	326	11.1 Note cu privire la curățare.....	344
6.1 Modul de setare: Funcții de		11.2 Cum se curăță:	
încălzire.....	327	Adâncitură cavitate.....	345
6.2 Funcții de gătire.....	327	11.3 Cum se scot: Suporturile pentru	
6.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	329	raft	345
6.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	329	11.4 Modul de utilizare:	
6.5 Gătire asistată cu rețete.....	330	Curățarea catalitică	345
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	335	11.5 Cum se scoate și se montează:	
7.1 Funcțiile ceasului.....	335	Ușa.....	346
7.2 Modul de setare: Funcțiile		11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	347
ceasului.....	336	12. DEPANARE.....	348
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	337	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	348
8.1 Introducerea accesoriilor.....	337	12.2 Date pentru service.....	349
8.2 Senzor de gătire.....	338	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	349
9. FUNCȚII SUPLEMENTARE.....	340	13.1 Informații despre produs și Fișa cu	
9.1 Blocare.....	340	informații despre produs*.....	350
9.2 Oprirea automată.....	340	13.2 Economisirea energiei.....	351
9.3 Suflanta cu aer rece.....	341	14. STRUCTURA MENIULUI.....	351
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	341	14.1 Meniu.....	351
10.1 Aer cald umed.....	341		

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 și dispozitivele mobile My AEG Kitchen.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
 - 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

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul 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 părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm

Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 25 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfletabile 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.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- 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 scânteele 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.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- 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 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



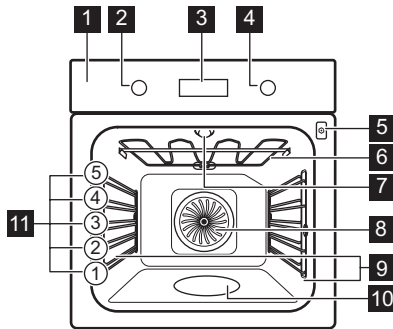
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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

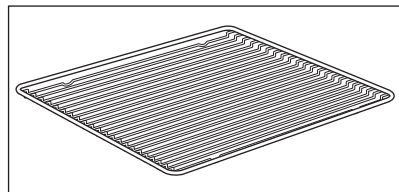


- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Priză pentru senzorul de gătire
- 6** Element de încălzire
- 7** Bec
- 8** Ventilator
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Adâncitură cavitate
- 11** Poziții raft

3.2 Accesorii

Raft sârmă

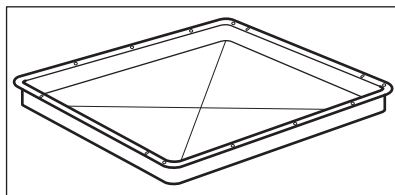
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

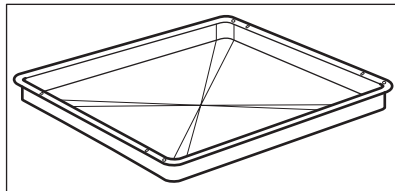
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



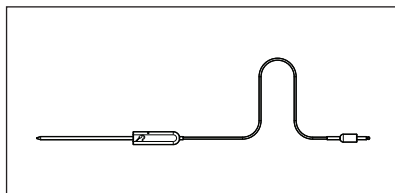
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



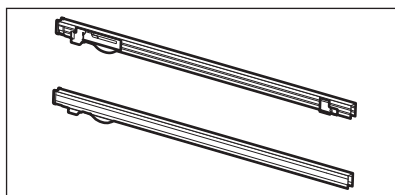
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.









4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.1 Butoane de selectare retractabile


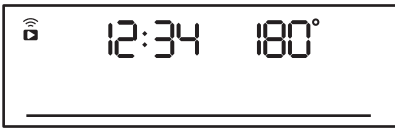
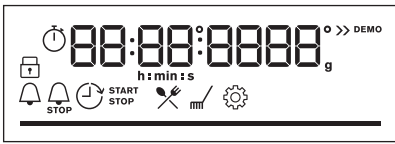
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.












4.2 Panou de comandă


Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
 Cronometru	 Încălzire rapidă	 Iluminare cuptor	 Senzor de gătire	OK		



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

Câmpuri cu senzor panou de comandă	Apăsați butonul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.		
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.		

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.
	Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
Wi-Fi indicator - clipește atunci când cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.			Operatii de la distanta indicatorul - cup-torul poate fi controlat de la distanță.	
 Wi-Fi conexiunea este pornită.			 Operatii de la distanta se aprinde.	

Bară de progres - pentru temperatură sau timp.	
---	---

Indicator pentru gătitul cu abur	
Senzor de gătit Indicator	

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:



00:00


Setarea timpului. Apăsăți OK.


5.2 Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Etapa 1 Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Etapa 2 Setări temperatura maximă a funcției: .
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etapa 3 Setări temperatura maximă a funcției: .
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.


 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Pasul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My AEG Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare pentru a selecta:  .

Frecvența	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frecvență Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	LE: DSSS
Putere maximă	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Statele membre UE care sunt acoperite de dispoziția Directivei 2014/53/EU: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația, Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Olanda, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia., Norvegia, Elveția, Marea Britanie, Turcia.

5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software deschise și deschise ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabile, vă rugăm să vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NUI5).


6. UTILIZAREA ZILNICĂ






AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire










Începeți gătitul	
Pasul 1	Pasul 2
	
Setați o funcție de gătit.	Setați temperatura.


Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Setați funcția de gătit cu abur.	Setați temperatura.	
<p>i Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			

Când gătitul la abur se termină:		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit în poziția oprit pentru a opri cuptorul.	Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

6.2 Funcții de gătit

Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	<p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.</p>
 <p>Încălzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.</p>
 <p>Funcție Pizza</p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>
 <p>Încălzire jos</p>	<p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p>Preparate congelate</p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>
 <p>Aer cald umed</p>	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți 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.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p>
 <p>Gătire intensiva</p>	<p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

6.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

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







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

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





6.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.








Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none"> Senzor de gătire 	<ul style="list-style-type: none"> În sânge Mediu Bine făcut







Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 1 - 45	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

6.5 Gătire asistată cu rețete

















Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Cuptorul se stinge când setați Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.






















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Vită 🍖				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	Friptură de vită, mediu			~ 50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			~ 60 min
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min




















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
Vițel 				
P12	Friptură de vițel (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
Porc 				
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 120 min
















UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P14	Carne de porc gătită la foc mic LTC	1,5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2 tavă pentru coacere tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1 - 1,5 kg; proaspăt	  2 لسا 200 ml preparat caserole tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2 preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2 cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
Altele 				
P24	Bucată de carne	1 kg	  2 raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
 Pește				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	  2 ; tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
Biscuiți / deserturi dulci   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2  Tavă demontabilă de 28 cm raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min




UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P29	Tartă cu mere	-	 2 formă pentru plăcintă raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2 tavă pentru pâine pornită raft de sârmă	50 min
Legume / Garnituri   				
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	 3; tavă de gătit	25 min
P38	Cartofi, congelați	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				


	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P39	Lasagna / Caserolă cu tăiței	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2 formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	  3;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min

7. FUNȚIILE CEASULUI




7.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durată gătire. Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
	Temporizare. Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

FUNȚIILE CEASULUI







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru numărătoare directă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.


7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului










Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.


Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de setare Durată gătire					
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4	
					
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 			Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Temporizare									
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: ---  STOP	Pasul 5	Pasul 6		
									
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat: 			Setați ora de start.		Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

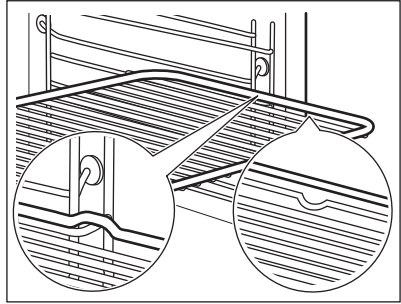
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

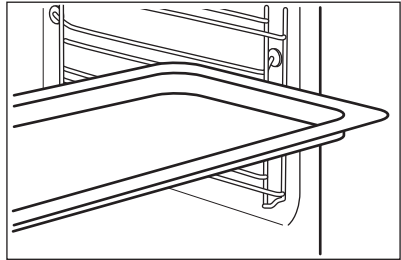
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .



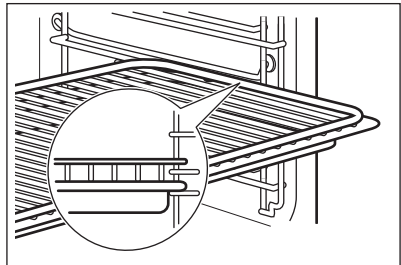
Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.





Raft sârmă, Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



8.2 Senzor de gătire

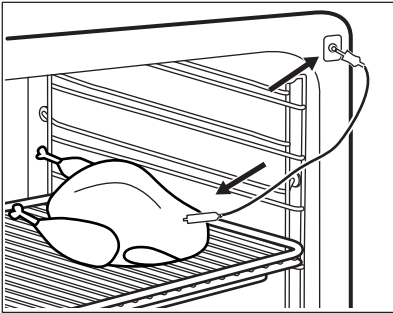
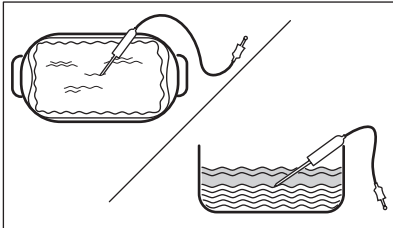

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.


Există două temperaturi care trebuie setate:	
 Temperatura cuptorului.	 Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.
--	--	--







Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește	Tocănițe	
<p>Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai grosă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.</p>	<p>Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.</p>	
		
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	
Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.	
Pasul 6	OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.	

Pasul 7	<p>Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</p> </div>
----------------	---



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.		
<p>Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitura setată continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	<p> OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.</p>	<p> OK - apăsați lung pentru a opri.</p>
<p> 3 x  - clipește când blocarea este pornită.</p>		

9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Sensor de gătit, Temporizare.




9.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI




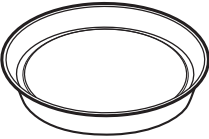
10.1 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos. Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

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

10.2 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte







INFORMAȚII ȘI SFATURI







Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	---	---

10.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1





 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți				
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	



COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți








Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	170	20 - 30



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



GRĂȚAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

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 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.


Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
<p>Accesoriile</p>	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

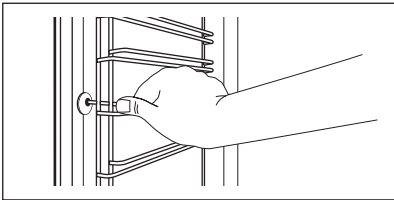
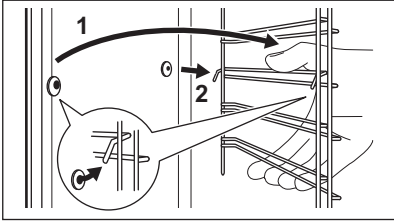
11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.</p>	<p>Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.</p>	<p>Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.</p>
<p>Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.</p>		

11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<p>Etapa 1</p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p>Etapa 2</p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p>Etapa 3</p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.</p>	
<p>Etapa 4</p>	<p>Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.</p>	



11.4 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.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Selectați Meniu  / Curățare  și apăsați OK.	La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.	După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.
Durata: 1 h.		

11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



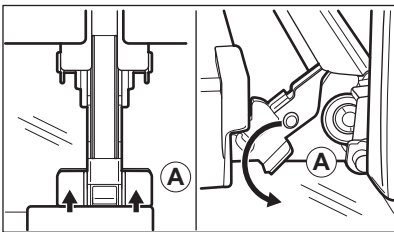
AVERTISMENT!

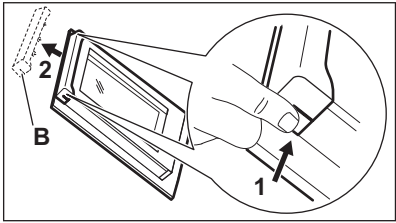
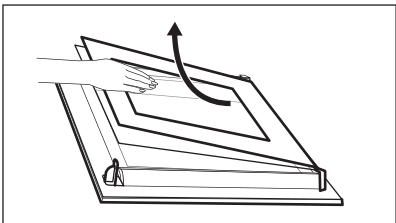
Ușa este grea.



ATENȚIE!

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

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.	

11.6 Cum se înlocuiește: Bec

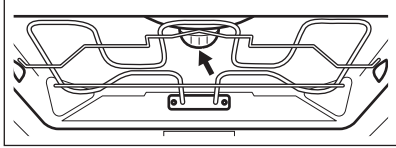


AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 4	Montați capacul de sticlă.	

12. DEPANARE



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.



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocare acces copii este oprită.



Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.



Componente

Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.



Coduri de eroare

Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
00:00	A fost o pană de curent. Setati timpul.

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



Curățare

Problemă	Verificați dacă...
Apă se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Indexul de eficiență energetică	81.2	
Clasa de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	71 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Oprți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

	- selectați pentru a intra în Meniu.
--	--------------------------------------

Meniu structură		
Gătire asistată	Curățare	Setări



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
---------	---------	---------	---------	---------

STRUCTURA MENIULUI

	 OK	 01 - 014	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Wi-Fi	Pornit/Oprit	O10	Operațiune de telecomandă automată	Pornit/Oprit
O11	Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu	O12	Modul demo	Codul de activare: 2468
O13	Versiunea software	Verificare	O14	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.aeg.com/shop



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My AEG Kitchen**.



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.....	355	2.6 Услуга.....	360
1.1 Безбедност деце и осетљивих		2.7 Одлагање.....	360
особа.....	355	3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	360
1.2 Опште мере безбедности.....	356	3.1 Општи приказ.....	361
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	357	3.2 Прибор.....	361
2.1 Монтажа.....	357	4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ	
2.2 Прикључење на електричну		РЕРНА.....	362
мрежу.....	358	4.1 Дугмад која се увлаче.....	362
2.3 Употреба.....	358	4.2 Командна табла.....	362
2.4 Нега и чишћење.....	359		
2.5 Унутрашње осветљење.....	360		

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	364	10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	381
5.1 Прво чишћење.....	364	10.3 Табеле кувања за институте за тестирање.....	381
5.2 Иницијално загревање.....	364	11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	383
5.3 Бежична веза 	364	11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	383
5.4 Софтверске лиценце.....	365	11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	384
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	365	11.3 Како да извадите: Подршке за решетке.....	384
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	366	11.4 Како да користите: Каталитичко чишћење	385
6.2 Функције загревања.....	366	11.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	385
6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	368	11.6 Како да замените: Лампица....	386
6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	368	12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	387
6.5 Потпомогнута припрема са рецептима.....	369	12.1 Шта учинити ако.....	387
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	375	12.2 Подаци о сервисирању.....	388
7.1 Функције сата.....	375	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	389
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	375	13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*....	389
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	377	13.2 Уштеда енергије.....	390
8.1 Убацивање прибора.....	377	14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	390
8.2 Температурни сензор.....	378	14.1 Мени.....	390
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	379		
9.1 Контролна брава.....	379		
9.2 Аутоматско искључивање.....	379		
9.3 Вентилатор за хлађење.....	380		
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	380		
10.1 Влажно печење уз вентилатор.....	380		



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 и 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 и мобилним уређајима са My AEG Kitchen.

- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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

- 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 опасност од електрицитета.
- 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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за 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 пећнице 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) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	567 мм
Дубина уграђеног уређаја	546 мм

Дубина са отвореним вратима	1027 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560 x 20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4 x 25 мм

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.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.

- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе 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.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање



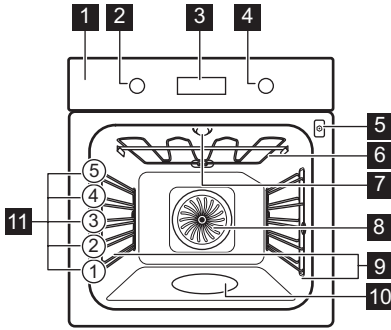
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

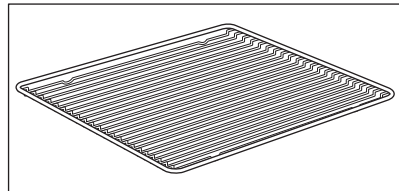


- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Утичница температурног сензора
- 6** Грејни елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Утиснути делови унутрашњости
- 11** Положаји решетке

3.2 Прибор

Решеткаста полица

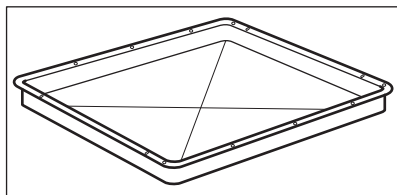
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.



КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

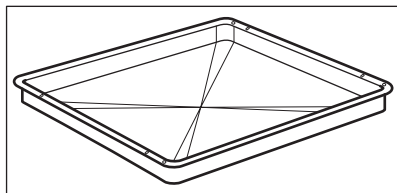
Плех за печење

За колаче и кексе.



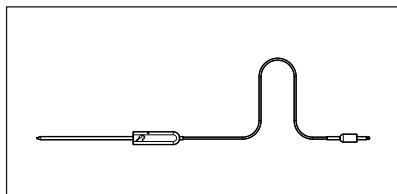
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



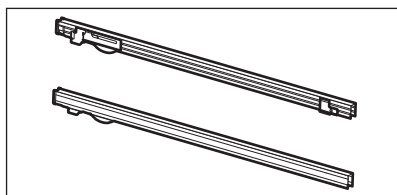
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.









4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Дугмад која се увлаче


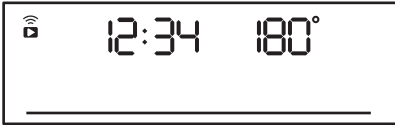
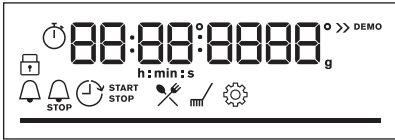
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.












4.2 Командна табла


Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Температурни сензор	ОК		

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА



Сензорска поља командне табле	Притискајте дугме	Окрените командно дугме
Изаберите функцију загревања да бисте укључили пећницу.		
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено” да бисте искључили пећницу.		

	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено”, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.
	Дисплеј са максималним бројем подешених функција.

Индикатори дисплеја				
 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена:				
Вај-фај индикатор – трепери када пећница може да се повеже на Wi-Fi.			Даљинско управљање индикатор – рерном може да се управља даљински.	
 Вај-фај веза је укључена.			 Даљинско управљање је укључен.	

Трака напретка – за температуру или време.	
---	---

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:



00:00


Подесите тајмер. Притисните **OK**.


5.2 Иницијално предгревање



Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

Корак 1 Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Корак 2 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 1 сат.


Корак 3 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

5.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

Корак 1	Преузмите мобилну апликацију My AEG Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
Корак 2	Окрените дугме да бисте изабрали:  .

Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz	WLAN на 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Фреквенција Bluetooth везе	2400–2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална снага	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земље чланице ЕУ обухваћене одредбом Директиве 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Аустрија, Пољска, Португал, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарска, Велика Британија, Турска.

5.4 Софтверске лиценце




Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија АЕГ са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.
Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: http://aeg.opensoftwarerepository.com (фасцикла NIU5).

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.
--	---

6.1 Како да подесите: Функције загревања









Почните да кувате	
Корак 1	Корак 2
	
Подесите функцију загревања.	Подесите температуру.



Кухање на пари			
Проверите да ли је пећница хладна.			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Подесите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	
<p>i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кухања или када је пећница врућа.</p>			

Када се кухање на пари заврши:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

6.2 Функције загревања

Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загrev. одозго/одоздо.
 <p>Загrev. одозго/ одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>SteamBake</p>	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Загревање одоздо</p>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <p>Смрзнута храна</p>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <p>Влажно печење уз вентилатор</p>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 <p>Гриловање</p>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција загревања	Примена
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.





Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
<ul style="list-style-type: none"> • Температурни сензор 	<ul style="list-style-type: none"> • Слабо печено • Средња • Добро печено

Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 	 	 1 - 45	 ОК



Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:

Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.
---------------	--	-----------------------------------	---

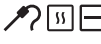
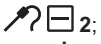


6.5 Потпомогнута припрема са рецептима

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.












Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 🍖				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин



















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P4	Котлет, средње печен	180–220 г по комаду; комади дебљине 3 цм	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 кг	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	 2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 кг; комади дебљине 5–6 цм	 2; плек за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин


















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Телетина 🍖				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 кг; комади дебљине 4 цм	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
Свињетина 🍖 🍷				
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 кг	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Окрените месо након половине време-на кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина ЛТЦ	1,5–2 кг	  2; плек за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 кг; ко-мади дебљине 5–6 цм	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 кг; користите сирова, танка ребра дебљине 2–3 цм	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 🍖				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 кг; ко-мади дебљине 7–9 цм	  2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
Живина 🍗				




















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P18	Цело пиле	1–1,5 кг; свеже	  2;  200 ml; посуда за касеролу на плеху за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 кг	  3; плех за печење Користите омиљене зачине.	~ 40 мин
P20	Пилеће груди	180–200 г по комаду	   2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 кг	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 кг	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
 Риба				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 кг по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	 3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/десерти 				
P27	Колач од сира	-	 2;  калупа за печење од 28 цм на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 кг	 3; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози 				
P34	Печени кромпир	1 кг	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин





СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P35	Домаћински кромпир	1 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг	 3; плех за печење	25 мин
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 кг	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане/Касероле од кнедли	1–1,5 кг	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин
P40	Гратинирани кромпир	1–1,5 кг	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 кг	  3;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P45	Хлеб са целим зрном/ ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 кг	  2;  150 ml; плек за печење обложен папиром за печење/решеткаста полица	45 мин

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	Време кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
	Време одлагања. За одлагање старта и/или краја кувања.
	Тајмер током рада. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.

ФУНКЦИЈЕ САТА

Како да подесите: Тајмер

Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
							
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 	Подесите време почетка.	Притисните: ОК.	Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.		

Како да подесите: Време одлагања

ⓘ Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

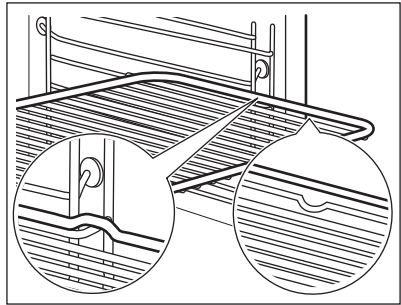
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

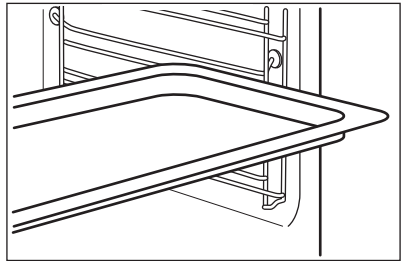
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .



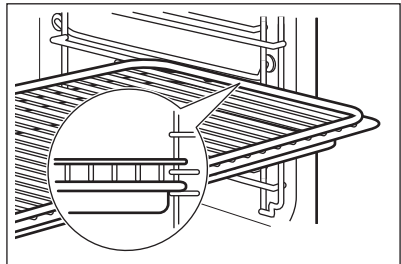
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.





Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

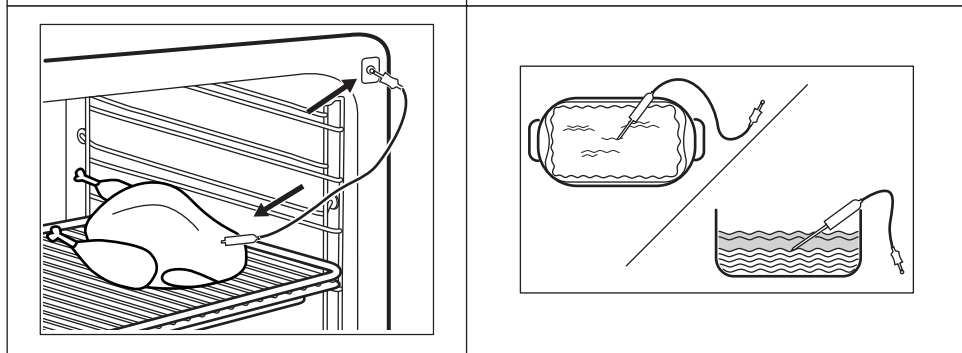
Треба да се подесе две температуре:	
 Температура пећнице.	 Температура у средини.



За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.







Месо, живина и риба	Касерола
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
Корак 6	ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 7	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела. </div>



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Контролна брава



Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.		
<p>Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.</p> <p>Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.</p>		
  ОК	 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.	 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.
 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.		

9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

КОРИСНИ САВЕТИ

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

9.3 Вентилатор за хлађење




Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.




10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (min)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазање	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160 - 170	70 - 80

	 (°C)	 (min)
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор







Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 Плех за пицу	 Посуда за печење	 Мала посуда за печење	 Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm

10.3 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима				
		 (°C)	 (min)	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Немасна бисквит торта	Загрев. одозго/ одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загрев. одозго/ одоздо	180	70 - 90	1





КОРИСНИ САВЕТИ



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Загрев. одозго/одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загрев. одозго/одоздо	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените ка-
да истекне половина време-
на

Гриловање

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.


Очистите мрље благим детерџентом. Не користите га на каталитичким површинама.



Свакодневна
употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p>
<p>Прибор</p>	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

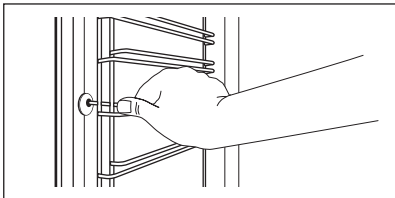
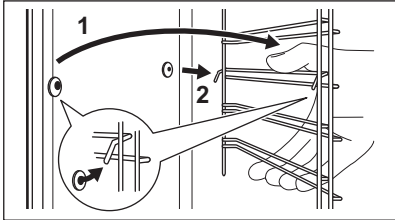
11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.</p>	<p>Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.</p>	<p>Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.</p>
<p>За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.</p>		

11.3 Како да извадите: Подршке за решетке



Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

11.4 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.

Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните ОК.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.
Трајање: 1 h.		

11.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



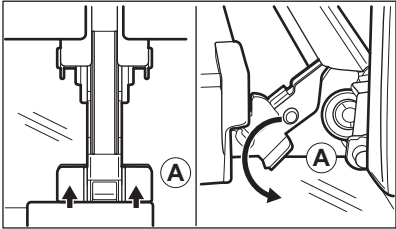
УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.



ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1	Отворите врата до краја.	
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге 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 надолу.	

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<p>Корак 4</p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 5</p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 6</p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.</p>	
<p>Корак 7</p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.</p>	
<p>Корак 9</p>	<p>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.</p>	

11.6 Како да замените: Лампица



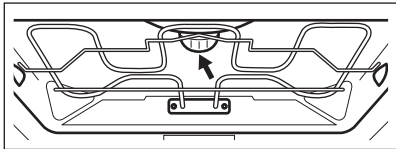
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p>	<p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p>	<p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p>

Горња лампица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.	
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту 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.

**Рерна се не укључује или се не загрева**

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Активирана је опција Блок. за безб. деце.

**Компоненте**

Проблем	Проверите...
---------	--------------

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



Компоненте

Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.



Шифре грешке

Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.



Чишћење

Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	АЕГ	
Идентификација модела	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

СТРУКТУРА МЕНИЈА

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додатак G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице 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

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.




Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.


14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени





– изаберите за улаз у Мени.

Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
	 ОК	 О1 – О14	 ОК	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања					
О1	Доба дана	Промени	О2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
О3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	О4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
О5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	О6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
О7	Светло	Укључи/ Искључи	О8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
О9	Вај-фај	Укључи/ Искључи	О10	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/ Искључи
О11	Заборави мрежу	Да/Не	О12	Демо режим	Активациони код: 2468
О13	Верзија софтвера	Провера	О14	Поништи сва подешавања	Да/Не

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať 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



Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.




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.....	395	2.4 Starostlivosť a čistenie.....	399
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	395	2.5 Vnútorne osvetlenie.....	400
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	396	2.6 Servis.....	400
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	397	2.7 Likvidácia.....	400
2.1 Montáž.....	397	3. POPIS VÝROBKU.....	400
2.2 Elektrické zapojenie.....	398	3.1 Všeobecný prehľad.....	401
2.3 Použitie.....	398	3.2 Príslušenstvo.....	401

4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	402	9.3 Chladiaci ventilátor.....	419
4.1 Zasúvacie ovládače.....	402	10. TIPY A RADY.....	419
4.2 Ovládací panel.....	402	10.1 Vlhký horúci vzduch.....	419
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	404	10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	420
5.1 Prvé čistenie.....	404	10.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	420
5.2 Počiatočný predohrev.....	404	11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	422
5.3 Bezdrôtové pripojenie 	404	11.1 Poznámky k čisteniu.....	423
5.4 Licencie na softvér.....	405	11.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	423
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	405	11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	423
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	406	11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie	424
6.2 Funkcie ohrevu.....	406	11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	424
6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	408	11.6 Výmena: Osvetlenie.....	425
6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	408	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	426
6.5 Sprievodca pečením s receptami	409	12.1 Čo robiť, ak.....	426
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	414	12.2 Servisné údaje.....	428
7.1 Časové funkcie.....	414	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	428
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	415	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	428
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	416	13.2 Úspora energie.....	429
8.1 Vloženie príslušenstva.....	416	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	429
8.2 Teplotná sonda.....	417	14.1 Ponuka.....	430
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	418		
9.1 Blokovanie.....	418		
9.2 Automatické vypínanie.....	419		



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 a mobilnými zariadeniami My AEG Kitchen nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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

- 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, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- 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 rúry 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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 25 mm

2.2 Elektrické zapojenie



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.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.

- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- 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 Vnútorné 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.
- 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



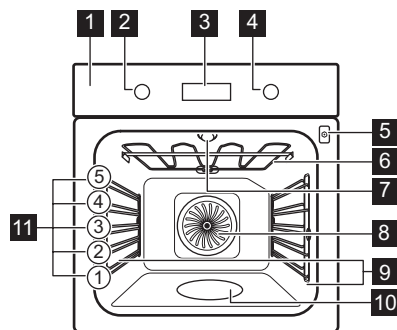
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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

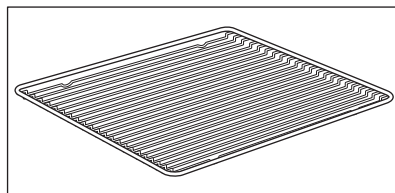


- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6** Ohrevný prvok
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 10** Priehlbina dutiny
- 11** Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt

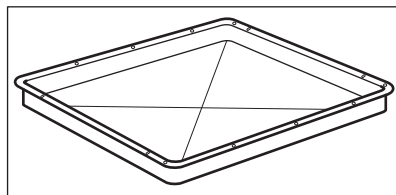
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

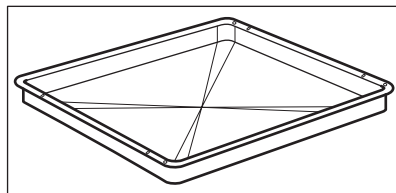
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



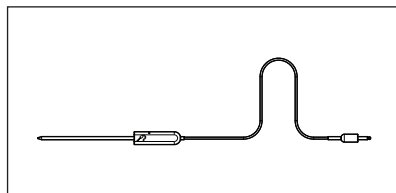
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



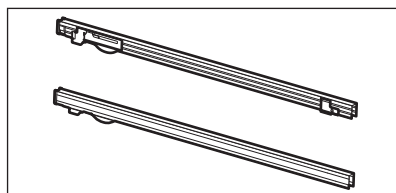
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.









4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

4.1 Zasúvacie ovládače


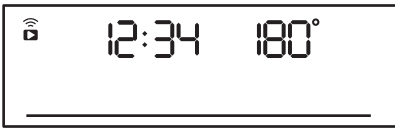
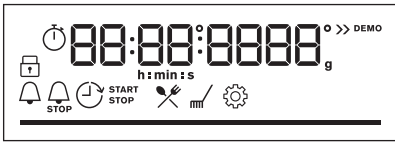
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.













4.2 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
 Časovač	 Rýchle zohrievanie	 Osvetlenie rúry	 Teplotná sonda	OK		



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

Senzorové polia ovládacieho panela	Stláčajte	Otočte otočný ovládač
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.		
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.		

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.
	Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.

Ukazovatele na displeji				
 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
Ukazovatele časovača:				
WiFi ukazovateľ – bliká, keď môže byť rúra pripojená k WiFi sieti.			Diaľkové ovládanie Ukazovateľ – ovláda rúru na diaľku.	
 WiFi pripojenie je zapnuté.			 Diaľkové ovládanie je zapnuté.	
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas.				

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Ukazovateľ pečenia s parou	
Teplotná sonda ukazovateľ	

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas:



0:00


Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.


5.2 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Krok č. 2 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

Krok č. 3 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Rúru nechajte spustenú 15 minút.




Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

Krok č. 1	Stiahnite si mobilnú aplikáciu My AEG Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov.
Krok č. 2	Otočením otočného ovládača vyberte:  .

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wifi modul	NIU5-50	


Frekvencia pripojenia Bluetooth	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Max. výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Na členské štáty EÚ sa vzťahuje ustanovenie smernice 2014/53/EÚ: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Nemecko, Estónsko, Írsko, Grécko, Španielsko, Francúzsko, Chorvátsko, Taliansko, Cyprus, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Holandsko, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo, Turecko.



5.4 Licencie na softvér




Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. AEG s vďačnosťou uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývoju projektu.
Prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov z otvorených zdrojov, ktorých licenčné podmienky si vyžadujú uverejnenie, a úplné informácie o autorských právach a platných licenčných podmienkach nájdete na webových stránkach http://aeg.opensoftwarerepository.com (priečinok NIU5).

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	VAROVANIE! Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.
--	--

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu










Spustiť varenie	
Krok č. 1	Krok č. 2
	
Nastavte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu.


Parné varenie			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Nastavte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	
<p>i Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenaplňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

Keď pečenie s parou skončí:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

6.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Teplovzdušné Pečenie</p>	<p>Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.</p>
 <p>Tradičné pečenie</p>	<p>Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.</p>
 <p>Pizza</p>	<p>Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.</p>
 <p>Dolný ohrev</p>	<p>Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.</p>
 <p>Mrazené pokrmy</p>	<p>Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).</p>
 <p>Vlhký horúci vzduch</p>	<p>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.</p>
 <p>Gril</p>	<p>Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.</p>
 <p>Turbo gril</p>	<p>Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.</p>

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Ponuka</p>	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

6.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.







Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.





6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.









Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none"> • Teplotná sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Neprepečený • Stredne • Prepečený

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 	 	 <p>1 - 45</p>	 <p>OK</p>
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.







6.5 Sprievodca pečením s receptami

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra sa vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.




















Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
Hovädzie 				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené			~ 50 min
P3	Hovädzie pečené, prepečené			~ 60 min
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
























KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)			~ 130 min
P9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)			~ 120 min
Teľacie 				
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	 2; nádoba na pečenie na drôťom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
Bravčové 				
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1,5 – 2 kg	 2; nádoba na pečenie na drôťom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min








KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P14	Trhané pečené bravčové LTC	1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
Jahňacie 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
Hydina 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	  3;  2; nádoba na zapekanie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min














KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P22	Celá kačka	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	Celá hus	4 – 5 kg	  2; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
Iné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
 Ryby				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	20 min
Sladké pečivo/dezerty   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; plech na pečenie	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	60 min

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	☐ 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	☐ 2; forma na bochník na drôtenom rošte	50 min
Zelenina/prílohy   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	☐ 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min
P38	Hranolčeky, mrazené	0,75 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min
Gratinovanie, chlieb a pizza   				
P39	Lasagne/rezance v zapiekacej nádobe	1 – 1,5 kg	☐ 2; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte	45 min
P40	Zapečené zemiaky	1 – 1,5 kg	☐ 1; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte	50 min

ČASOVÉ FUNKCIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte	45 min
P44	Bageta/ ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min
P45	Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/ drôtený rošt	45 min







7. ČASOVÉ FUNKCIE








7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie







Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte:  .	Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4		Krok č. 5	Krok č. 6
		Na displeji sa zobrazí: presný čas ⌚			Na displeji sa zobrazí: --- ⌚ STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: ⏻	ŠTART	Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.

ⓘ Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

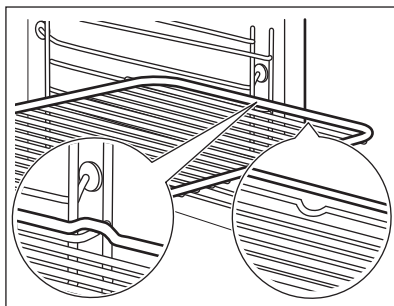
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

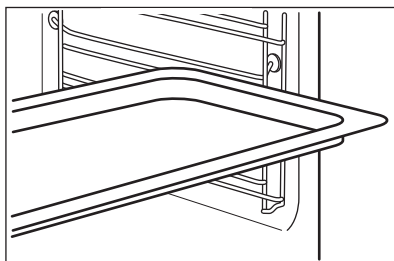
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



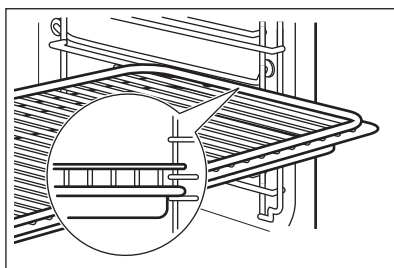
Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

Nastavujú sa dve teploty:

°C
Teplota v rúre.


Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

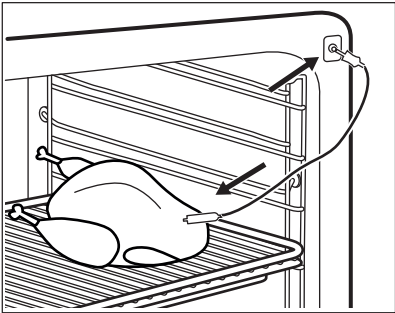
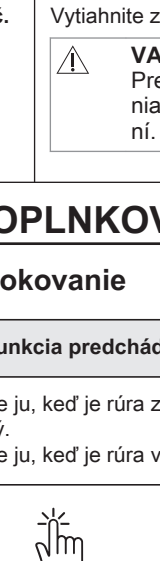


Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokme.

Spôsob používania: Teplotná sonda





Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

	
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 7	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.  VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Blokovanie



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.		
Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.		
 	 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.	 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.

 3x  – zablíká, keď sa blokovanie zapne.

9.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.




9.3 Chladiaci ventilátor




Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

10. TIPY A RADY

10.1 Vlhký horúci vzduch


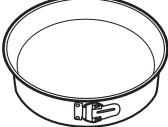


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie. Použite tretiu úroveň v rúre.

	 (° C)	 (min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90

	 (°C)	 (min)
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70

10.2 Vlhký horúci vzduch – 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 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

10.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty






Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1









PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky










Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

OŠETROVANIE A ČISTENIE

 VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky				
		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4

 GRIL				
 Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.				
 Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.				
		 (min)		
Hrianky	Gril	1 - 3	5	
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4	


11. OŠETROVANIE A ČISTENIE





VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace prostriedky	Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.

 Každodenné používanie	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.

 Príslušenstvo	Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

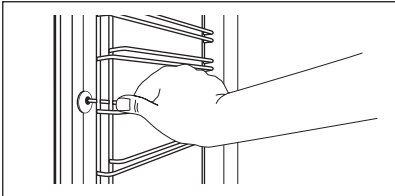
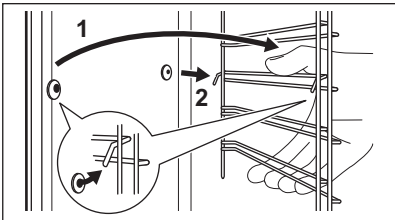
Vyčistite priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleného octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty



Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.	
Krok č. 3	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických líštách musia smerovať dopredu.	

11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

Dutina je pokrytá katalytickým smaltom. Absorbuje tuk počas katalýzy. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie		
Pred katalytickým čistením vyberte všetko príslušenstvo.		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte Ponuka  Čistenie  a stlačte OK.	Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou vlhkou handričkou.
Trvanie: 1 h		

11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



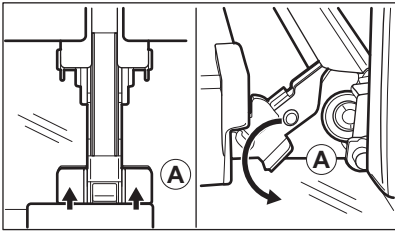
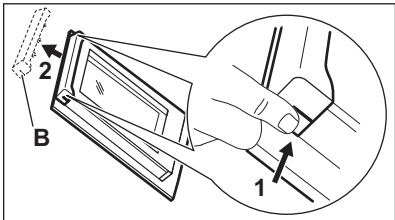
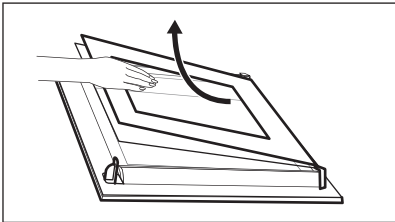
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.



UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.	
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny 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 vyťahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvoľte 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.	

11.6 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

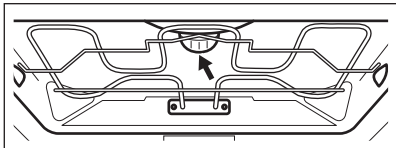
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Sklenený kryt vyčistite.	
Krok č. 3	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.	
Krok č. 4	Nasadte sklenený kryt.	

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva

Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypnutá detská poistka.



Komponenty

Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.



Chybové kódy

Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Čistenie

Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)
Číslo výrobku (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG
Model	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra

Hmotnosť	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte 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, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.



Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.




Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.




14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

	 – vyberte pre vstup do Ponuka.
---	--

Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 	Čistenie 	Nastavenia 
--	--	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
 	 OK	 O1 – O14	 OK	
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.



Nastavenia

O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	WiFi	Zap./Vyp.	O10	Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
O11	Zabudnúť sieť	Áno/nie	O12	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468

Nastavenia

O13	Verzia softvéru	Kontrola	O14	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie
-----	-----------------	----------	-----	--------------------------	---------

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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.registreaeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.aeg.com/shop



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



SKRIB 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.....	433	3. OPIS IZDELKA.....	438
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	433	3.1 Splošni pregled.....	438
1.2 Splošna varnost.....	434	3.2 Dodatna oprema.....	439
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	435	4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	439
2.1 Montaža.....	435	4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	439
2.2 Električne povezave.....	436	4.2 Upravljalna plošča.....	440
2.3 Uporaba.....	436	5. PRED PRVO UPORABO.....	441
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	437	5.1 Začetno čiščenje.....	441
2.5 Notranja osvetlitev.....	437	5.2 Začetno predgrevanje.....	441
2.6 Servis.....	438	5.3 Brežžična povezava 	442
2.7 Odstranjevanje.....	438		

5.4	Licence za programsko opremo..	443	10.3	Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	458
6.	VSAKODNEVNA UPORABA.....	443	11.	VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	460
6.1	Nastavitev: Funkcije pečice.....	443	11.1	Opombe glede čiščenja.....	460
6.2	Funkcije pečice.....	444	11.2	Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	461
6.3	Opombe glede: Vlažno pečenje...445		11.3	Odstranjevanje: nosilcev rešetk	461
6.4	Nastavitev: Kuharski pomočnik...445		11.4	Uporaba: Katalitično čiščenje ...	461
6.5	Kuharski pomočnik z recepti.....	446	11.5	Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	462
7.	ČASOVNE FUNKCIJE.....	451	11.6	Zamenjava: Luči.....	463
7.1	Časovne funkcije.....	451	12.	ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	464
7.2	Nastavitev: Časovne funkcije.....	452	12.1	Kaj storite v primeru	464
8.	UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	453	12.2	Servisni podatki.....	465
8.1	Vstavljanje opreme.....	453	13.	ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	466
8.2	Sonda za hrano.....	454	13.1	Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*.....	466
9.	DODATNE FUNKCIJE.....	456	13.2	Varčevanje z energijo.....	467
9.1	Ključavnica.....	456	14.	STRUKTURA MENIJA.....	467
9.2	Samodejni izklop.....	456	14.1	Meni.....	467
9.3	Ventilator za hlajenje.....	456			
10.	NAMIGI IN NASVETI.....	456			
10.1	Vlažno pečenje.....	457			
10.2	Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	457			

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 in mobilnimi napravami z My AEG Kitchen.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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

- 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 predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Naprave ne čistite s paro.

- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm

VARNOSTNA NAVODILA

Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4 x 25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez brodja.
- 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.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- 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.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice 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.

OPIS IZDELKA

- 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
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.7 Odstranjevanje



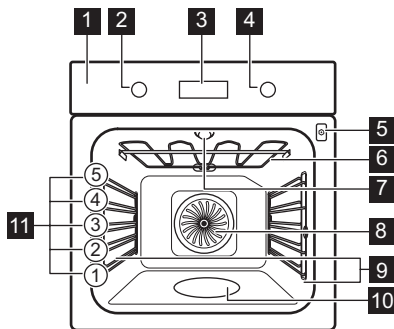
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izklopite 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 zaprli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

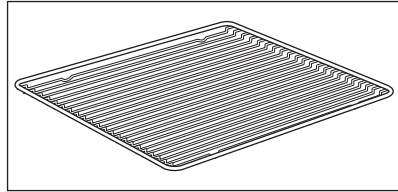


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Vtičnica za tipalo za jedi
- 6** Grelnik
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Vboklina pečice
- 11** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

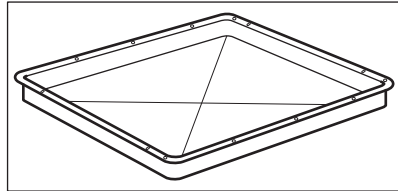
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



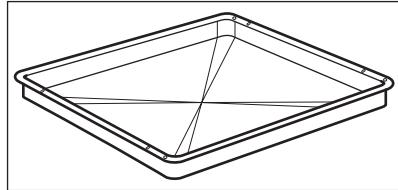
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



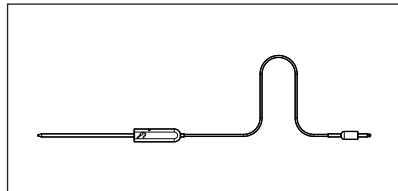
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



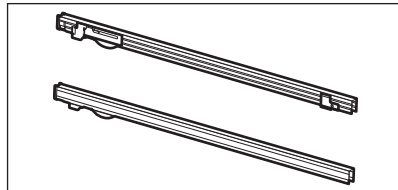
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.









4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE


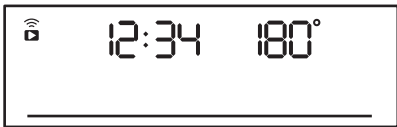
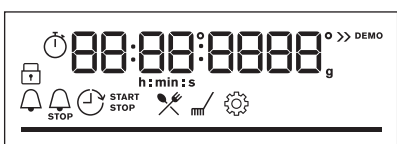
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.






ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

4.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
 Časovnik	 Hitro segrevanje pečice	 Osve- tlitev	 Tipalo za hrano	OK		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Indikatorji programske ure:				
Wi-Fi indikator – utripa, ko je pečico mogoče povezati z brezžično povezavo Wi-Fi.			Zapomni si nastavitve časovnika. kazalnik – pečica ima možnost oddaljenega krmiljenja.	

 Povezava Wi-Fi je vklopljena.	 Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.	
Indikator pečenja s paro	
Sonda za hrano indikator	

5. PRED PRVO UPORABO







OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje



Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:

			 00:00 Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.
---	---	---	---

5.2 Začetno predgrevanje



Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.

PRED PRVO UPORABO




Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

i Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

1. korak	Prenesite mobilno aplikacijo My AEG Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.
2. korak	Obrnite gumb, da izberete:  .

Frekvenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Najv. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvenca Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maks. moč	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Države članice EU, ki jih zajema Direktiva 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Švica, Združeno kraljestvo, Turčija.

5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje AEG izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

Začetek pečenja	
1. korak	2. korak
Nastavitev funkcije pečice.	Nastavite temperaturo.

Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Nastavite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	

Priprava jedi s paro






i V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.






Ko se pečenje s paro konča:

1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

6.2 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>SteamBake</p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivost skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

6.3 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.





Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik





Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda za hrano 	<ul style="list-style-type: none"> Manj pečeno Srednja Bolj pečeno




VSAKODNEVNA UPORABA








Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 ≡	 ✂	 1 - 45	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

6.5 Kuharski pomočnik z recepti












Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min






















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min
P9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	~ 90 min		
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)	~ 120 min		





















VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Teletina 🍖				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
Svinjina 🍖 🍖				
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	Natrgana svinjina LTC	1,5–2 kg	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
Jagnjetina 🍖				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
Perutnina 🍗				

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	2; 200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
Ostalo				
P24	Mesna štruca	1 kg	2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
Ribe				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min


VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 2; \varnothing 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml; \varnothing 22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
Zelenjava/priloge   				
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Lazanja / zloženska iz re-zancev	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min
P45	Polnozrnat / rženi / črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	45 min.

7. ČASOVNE FUNKCIJE




7.1 Časovne funkcije







Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.







ČASOVNE FUNKCIJE



Časovna funkcija	Aplikacija
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 	Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odšteti čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZAČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAUSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

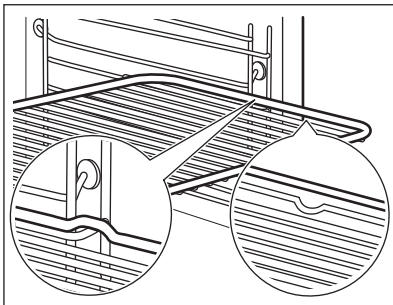
8.1 Vstavljanje opreme

Majhna zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

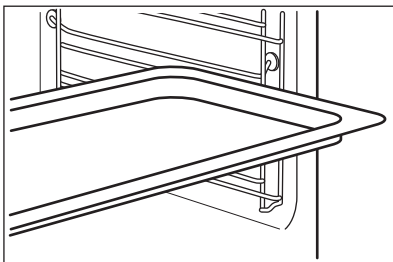
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



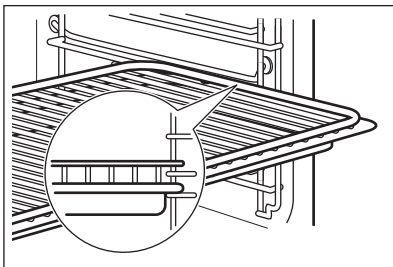
Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperatura pečice.

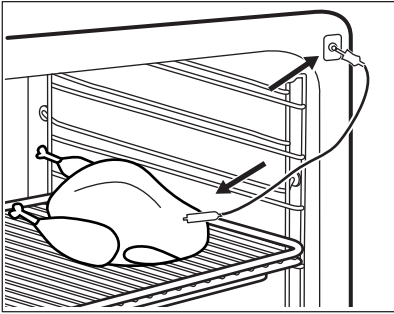
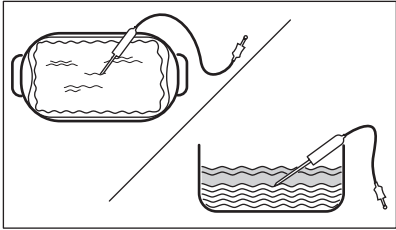



Temperaturo jedra.


Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Uporaba: Sonda za hrano






1. korak	Vklopite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe	Zloženska	
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.	
		
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	
6. korak	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.	

DODATNE FUNKCIJE

7. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>
-----------------	---



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.		
Vključite jo, ko pečica deluje – nastavljen pečeno se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vključite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vključiti, nadzorna plošča je zaklenjena.		
	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Ogласi se zvočni signal.	 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.		

9.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.




9.3 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI


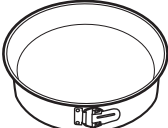


10.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici. Uporabite tretji položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70
Rižev puding	170 - 190	45 - 60
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80
Beli kruh	190 - 200	55 - 70

10.2 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, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih				
		 (°C)	 (min.)	
Pusti biskvit	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1





 PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo			
 Uporabite tretji položaj rešetk.			
		 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	160	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Greteje zgoraj/spodaj	170	20 - 30



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.



(min.)



Toast

Žar

1 - 3

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 glede čiščenja



Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju 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 okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak:	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak:	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
3. korak:	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak:	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	



11.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

Pečica je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsrkava maščobo med katalizo. Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Katalitično čiščenje pečice

Pred katalitičnim čiščenjem odstranite vse pripomočke iz pečice.

1. korak	2. korak	3. korak
Izberite Meni  / Čiščenje  in pritisnite OK.	Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.
Trajanje: 1 ura		

11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

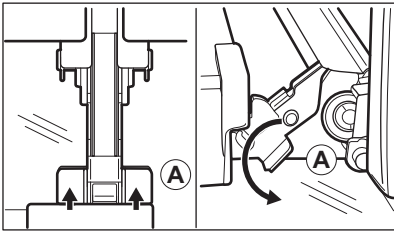
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

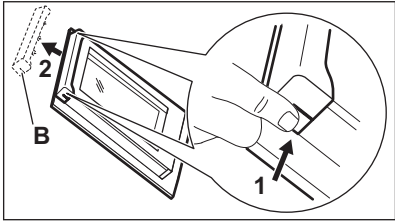
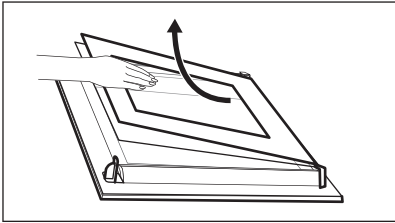


OPOZORILO!
Vrata so težka.



POZOR!
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo 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 odstranite.	
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.	

11.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

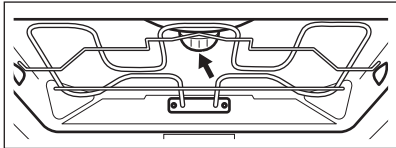
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Zgornja žarnica

1. korak:	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak:	Očistite steklen pokrov.	
3. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak:	Namestite steklen 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.




Pečica se ne vklopi ali segreje


Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je izklopljeno.




Komponente

Problem	Preverite naslednje:
---------	----------------------

 Komponente	
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

 Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
<p>Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.</p>	

 Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti 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 okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)
Številka izdelka (PNC)

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Serijska številka (S.N.)

.....

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	BCE558370B 944188508 BCE558370M 944188509 BCK558370M 944188510	
Indeks energijske učinkovitosti	81,2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	1,09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	BCE558370B	33.0 kg
	BCE558370M	33.5 kg
	BCK558370M	33.5 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem 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, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje




Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.


14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--



Meni struktura		
Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
----------	----------	----------	----------	----------

				
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Wi-Fi	Vklop/Izklop	O10	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop
O11	Pozabi omrežje	Da/ne	O12	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
O13	Različica programske opreme	Preverjanje	O14	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

15. 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 odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.aeg.com/shop



867362449-A-032021



AEG