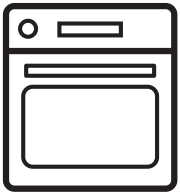
AEG

aeg.com/register



BEB331110M

HR	Upute za uporabu | **Pećnica**	**2**
CS	Návod k použití | **Trouba**	**32**
NL	Gebruiksaanwijzing | **Oven**	**61**
EN	User Manual | **Oven**	**90**
ET	Kasutusjuhend | **Ahi**	**119**
FR	Notice d'utilisation | **Four**	**148**
DE	Benutzerinformation | **Backofen**	**178**
LV	Lietošanas instrukcija | **Cepeškrāsns**	**209**
LT	Naudojimo instrukcija | **Orkaitė**	**238**
PL	Instrukcja obsługi | **Piekarnik**	**268**
SR	Упутство за употребу | **Пећница**	**299**
SK	Návod na používanie | **Rúra**	**330**
SL	Navodila za uporabo | **Pečica**	**359**
AR	دليل المستخدم | **الفرن**	**414**

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

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI....2
2. SIGURNOSNE UPUTE....4
3. OPIS PROIZVODA....7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA....8
5. PRIJE PRVE UPORABE....8
6. SVAKODNEVNA UPORABA....9
7. FUNKCIJE SATA....10
8. KORIŠTENJE PRIBORA....11
9. DODATNE FUNKCIJE....13
10. SAVJETI....13
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....26
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....29
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST....30
14. BRIGA ZA OKOLIŠ....31

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

> ⚠ **UPOZORENJE!**
>
> Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

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

2.2 Električni priključak

⚠ UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje 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 ozljeda, opeklina, električnog udara ili eksplozije.

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

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

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

zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Unutarnje osvjetljenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje

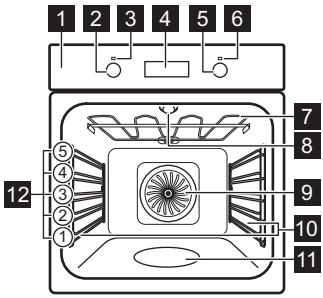
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

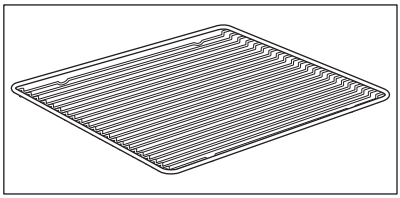
3.1 Opći pregled



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

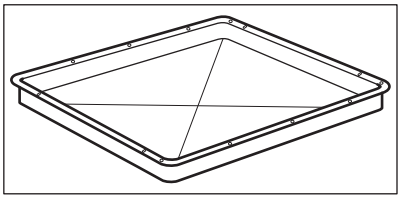
3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje



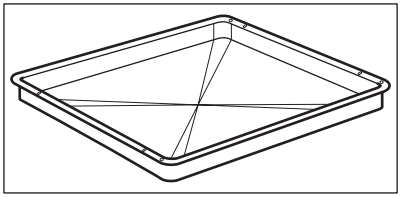
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.

Pekač za pecivo



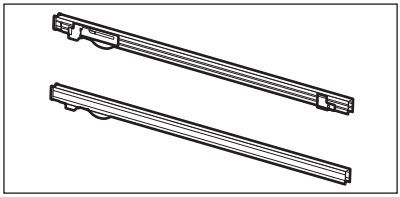
Za torte i biskvite.

Duboka plitica za roštilj/prženje



Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.

Teleskopske vodilice



Lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

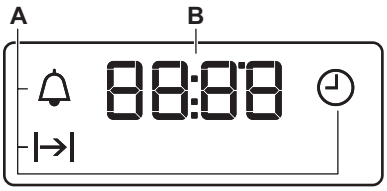
4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

4.2 Polja senzora/tipke

—	Postavljanje vremena.
⏲	Za postavljanje funkcije sata.
+	Postavljanje vremena.

4.3 Zaslon



A. Funkcije sata
B. Tajmer

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Prije prve upotrebe

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

		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Postavite sat	**Očistite pećnicu**	**Prethodno zagrijte praznu pećnicu**

1. +, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.	1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. 2. Očistite pećnicu i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: ⊟. Vrijeme: 1 h. 2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: ⊛. Vrijeme: 15 min.

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcija pećnice

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

6.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
0 Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
Svijetlo	Za uključivanje svjetla. .
Vrući zrak	Za pečenje na tri položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Tradicionalno pečenjeTradicionalno pečenje.
Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
Tradicionalno pečenje / Čišćenje pomoću vode	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje s vodom.
Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kada koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga grijanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene: 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.

ⓘ

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

6.3 Napomene za:Vlažno pečenje

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

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti: Sat
- treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.
+, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako promijeniti: Sat	
1. korak	- pritisnite više puta za promjenu sata. - počinje treperiti.
2. korak	+, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako postaviti: Trajanje	
1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

Kako postaviti: Trajanje	
2. korak	⏲ - pritisnite nekoliko puta. |→| - počinje treperiti.
3. korak	+ , — - pritisnite za postavljanje trajanja. Na zaslonu se prikazuje: |→|. |→| - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.
4. korak	Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
5. korak	Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm	
1. korak	⏲ – pritisnite nekoliko puta. 🔔 - počinje treperiti.
2. korak	+ , — - pritisnite za postavke vremena. Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek. Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
3. korak	Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
4. korak	Okrenite regulator u položaj isključeno.

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

8. KORIŠTENJE PRIBORA

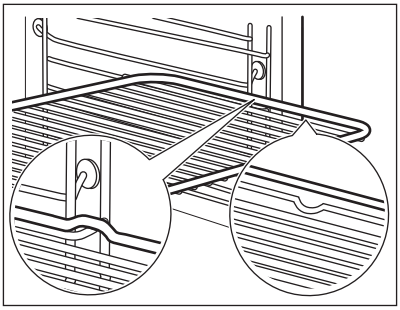
⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

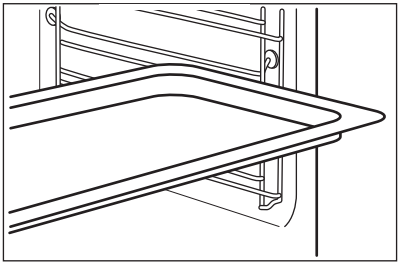
8.1 Umetanje dodatne opreme

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

Mreža za pečenje :
Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica :
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

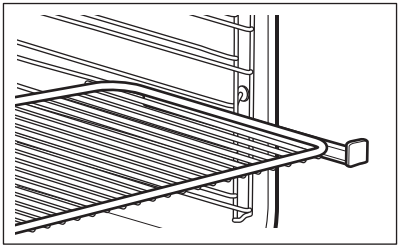


8.2 Uporaba sklopivih vodilica

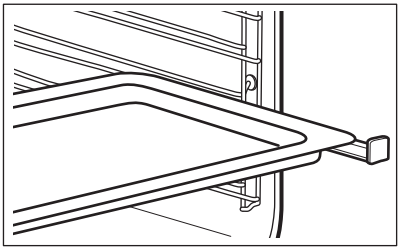
Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

Mreža za pečenje:
Postavite žičanu policu na sklopive vodilice.



Duboka plitica:
Postavite duboku pliticu na sklopive vodilice.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlađenje

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

10. SAVJETI

ⓘ

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Preporuke za kuhanje

ⓘ

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.
Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.
Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

10.2 Unutarnja strana vrata

S unutarnje strane vrata nalaze se:

- brojevi položaja polica.
- informacije o funkcijama pećnice, preporučeni položaji polica i temperature za pripremu jela.

10.3 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

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

10.4 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje.
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

10.5 Pečenje na jednom položaju police

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

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite pliticu za pečenje.

TORTE / KOLAČI / KRUH	(°C)	(min)
Torta s mrvicama	150 - 160	20 - 40

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

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.

TORTE / KOLAČI / KRUH	(°C)	(min)	
Švicarska rolada	180 - 200	10 - 20	3
Raženi kruh:	prvi: 230	20	1
	zatim: 160 - 180	30 - 60	
Torta od badema s maslacem / Pošećereni kolač	190 - 210	20 - 30	3
Princes krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Kruh pletenica / Vijenac od kruha	170 - 190	30 - 40	3
Voćni flan (od dizanog tijesta / mješavine biskvita), koristite duboku pliticu	170	35 - 55	3
Kolači od diz. tijesta s nježnim preljevima (npr. kvark, vrhnje, puding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen (božićni kruh)	160 - 180	50 - 70	2

Koristite treći položaj police u pećnici.

KEKSI		(°C)	(min)
Keksi od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	160	10 - 25
Biskviti od mješavine biskvita	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30

KEKSI		(°C)	(min)
Biskviti od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40
Makroni	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Kolači od bjelanjka / Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	190 - 210	10 - 25

10.6 Pečena i zapečena jela

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

10.7 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite plitice za pečenje.

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

KEKSI / SITNI KOLAČI / KOLAČI / PECIVA	(°C)	(min)	2 položaja	3 položaja
Rolade	180	20 - 30	1 / 4	-
Keksi od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviti od mješavine biskvita	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biskviti od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskvit od bjelanjka / Puslice	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

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

Pecite velike komade mesa izravno u pekaču.

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

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

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

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

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

10.9 Pečenje mesa

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

GOVEDINA

			(°C)	(min)
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180	8 - 10

SVINJETINA

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

	(kg)	(°C)	(min)
Plećka / Vrat / Rolana šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Svinjska rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Koljenica pret. kuh.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TELETINA

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

	(kg)	(°C)	(min)
Pečena teletina	1	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JANJETINA

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

	(kg)	(°C)	(min)
Janjeći but / Pečena janjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

DIVLJAČ

Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.

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

PERAD

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

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

RIBA, CIJELA (NA PARI)

Koristite funkciju: Tradicionalno pečenje.

	(kg)	(°C)	(min)
Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu

PIZZA

Koristite prvi položaj police u pećnici.

	(°C)	(min)
Tartovi	180 - 200	40 - 55
Flan od špinata	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Torta od sira	140 - 160	60 - 90
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	(°C)	(min)
Pizza, tanka kora, koristite duboki pladanj	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	(°C)	(min)
Pizza, debela kora	180 - 200	20 - 30
Beskvasni kruh	230 - 250	10 - 20
Lisnato tijesto flan	160 - 180	45 - 55
Flambirane slastice	230 - 250	12 - 20
Pierogi (punjeni jastučići)	180 - 200	15 - 25

10.11 Roštilj

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.

ROŠTILJ

Koristite funkciju: Roštilj

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

10.12 Zamrznuta hrana

ODLEĐIVANJE

Koristite funkciju: Vrući zrak.

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

ODLEĐIVANJE

Koristite funkciju: Vrući zrak.

	(°C)	(min)	
Pečeni sir	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer to produžava vrijeme odleđivanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

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

10.14 Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

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

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

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .

VOĆE BEZ KOŠTICE	(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozd	35 - 45

VOĆE S KOŠTICOM	(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	(min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Breskve / Dunje / Šljive	35 - 45	10 - 15

POVRĆE	(min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	(min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Krastavci	50 - 60	-
Miješano ukiseljeno povrće	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	50 - 60	15 - 20

10.15 Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

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

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

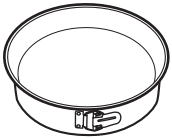
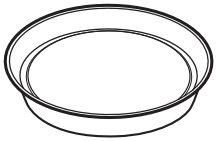
POVRĆE	(°C)	(h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

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

10.16 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

10.17 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	190	3	45 - 55
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	190	2	45 - 50
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	45 - 55
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	55 - 60
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	190	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	190	3	35 - 45
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	160	2	40 - 50
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	35 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	160	2	35 - 45
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	35 - 45

		°C		
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	40 - 45
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	35 - 45
Povrće, poširano, 0.4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	45 - 55
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	190	3	40 - 50

10.18 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

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

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

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

Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj
Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

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

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



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

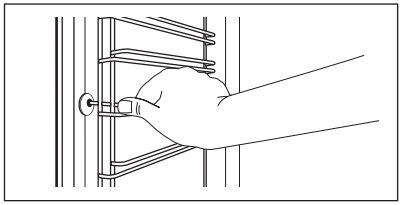
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Dodatna oprema

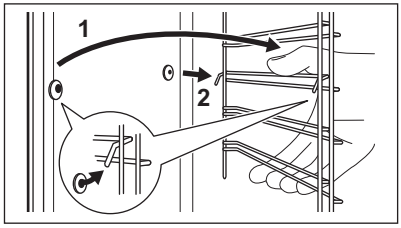
11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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



3. korak	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. korak	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



11.3 Način upotrebe: Čišćenje pomoću vode

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

1. korak	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 300 ml.
2. korak	Postavite funkciju: ▭.
3. korak	Podesite temperaturu na 90 °C.
4. korak	Pustite pećnicu da radi 30 min.
5. korak	Isključite pećnicu.
6. korak	Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

11.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

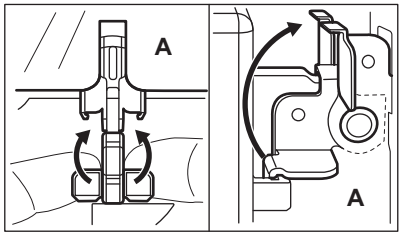
⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

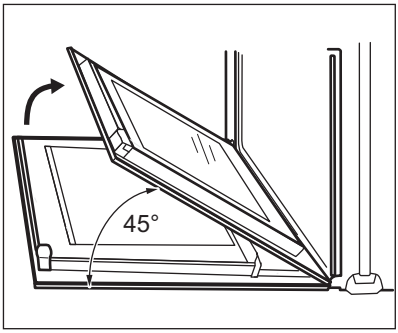
⚠ OPREZ!

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

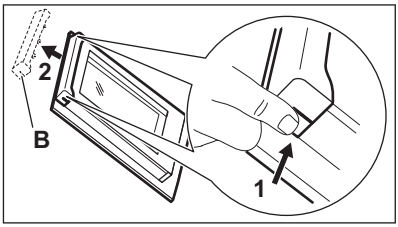
1. korak	Potpuno otvorite vrata.
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.



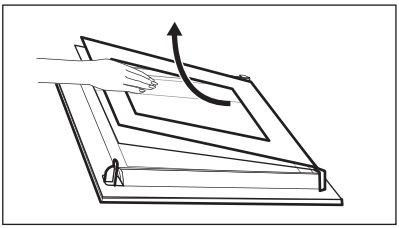
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 45°). Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.



4. korak	Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
6. korak	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



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

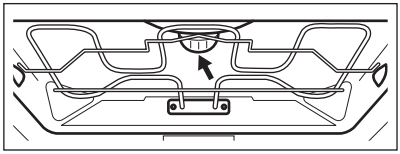
11.5 Kako zamijeniti: Žarulju

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Gornja žarulja

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

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

Problem	Provjerite ako ...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

12.2 Podaci o servisu

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

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

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

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BEB331110M 944187807
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	34.0 kg

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

13.2 Ušteda energije

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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

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

Vlažno pečenje
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....32
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 34
3. POPIS SPOTŘEBIČE....37
4. OVLÁDACÍ PANEL....38
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....38
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....39
7. FUNKCE HODIN....40
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ....41
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE....42
10. TIPY A RADY....42
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....55
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....58
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....59
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....60

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

> ⚠ **VAROVÁNÍ!**
>
> Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

2.3 Použití

⚠ VAROVÁNÍ!

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

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

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.

- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před 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.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace

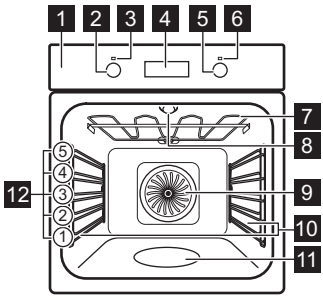
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

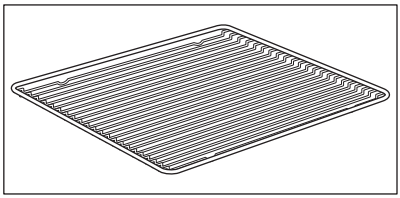
3.1 Celkový pohled



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

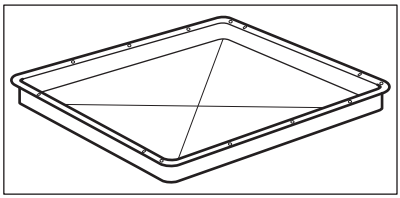
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



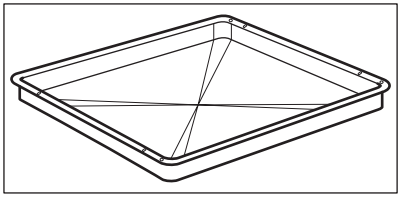
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



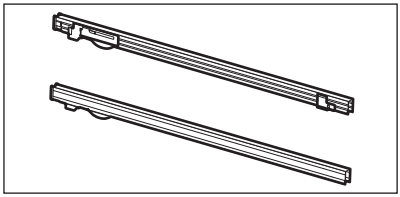
Pro koláče a sušenky.

Hluboký pekáč/plech



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

Teleskopické výsuvy



K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

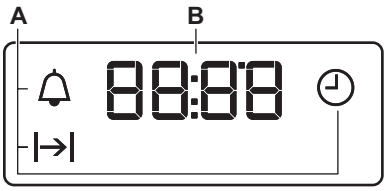
4.1 Zasunovací ovladače

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

4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⏲	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.

4.3 Displej



A. Funkce hodin
B. Časovač

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Před prvním použitím

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nastavte hodiny	**Vyčistěte troubu**	**Předehřejte prázdnou troubu**
1. Stisknutím +, — nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.	1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. 2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: ▭. Čas: 1 h. 2. Nastavte maximální teplotu pro funkci: ⍟. Čas: 15 min.

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

6.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
Osvětlení	K zapnutí osvětlení.
Pravý horký vzduch	K pečení až na třech úrovních roštu současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než u funkce Konvenční pečení.
Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
Konvenční pečení / Čištění vodou	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Viz kapitola „Čištění a údržba“, kde naleznete další informace o: Čištění vodou.
Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
Horkovzdušné pečení s párou	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota uvnitř spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou.
Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

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

6.3 Poznámky k tématu: Horkovzdušné pečení s párou

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

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

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas	
– bliká po připojení trouby k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.	
+, — – stisknutím nastavte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.	

Jak změnit: Denní čas	
Krok 1	– opakovaným stisknutím změníte denní čas. – začne blikat.
Krok 2	+, — – stisknutím nastavte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka	
Krok 1	Nastavte funkci trouby a teplotu.
Krok 2	– opakovaně stiskněte. – začne blikat.
Krok 3	+, — – stisknutím nastavte trvání. Na displeji se zobrazí: . – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 5	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka	
Krok 1	– opakovaně stiskněte. – začne blikat.

Jak nastavit: Minutka	
Krok 2	+ , — – stisknutím nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
Krok 3	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Krok 4	Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin	
Krok 1	⏲ – opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.
Krok 2	Stiskněte a podržte: —. Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

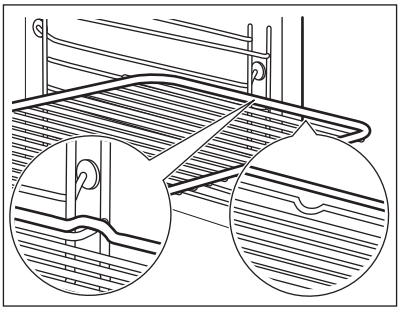
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

> ⚠ **VAROVÁNÍ!**
> Viz kapitoly o bezpečnosti.

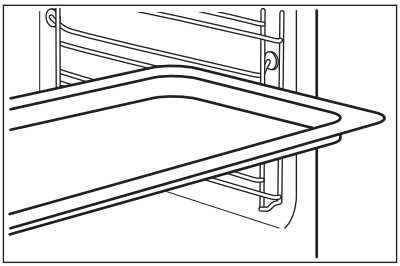
8.1 Vkládání příslušenství

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

Tvarovaný rošt :
Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč :
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

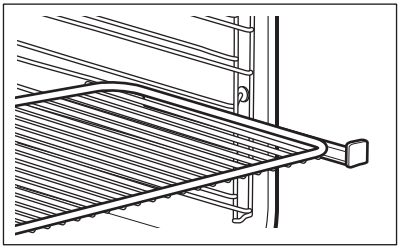


8.2 Používání teleskopických výsuvů

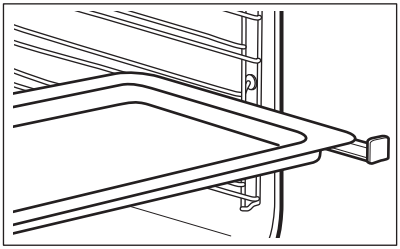
Vysunovací drážky ničím nemažte.

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

Tvarovaný rošt:
Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.



Hluboký pekáč:
Položte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

ⓘ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Doporučení k pečení

ⓘ

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

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

10.3 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

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

10.4 Tipy k pečení moučných jídel

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

10.5 Pečení na jedné úrovni

PEČENÍ VE FORMĚ		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus – křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus – směs na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1

PEČE-NÍ VE FORMĚ		(°C)	(min)	
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Konvenční pečení	170 - 190	60 - 90	1

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plech na pečení.

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

Předehřejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Konvenční pečení.

Použijte plech na pečení.

KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	(°C)	(min)	
Piškotová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Žitný chléb:	nejprve: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláče	190 - 210	20 - 30	3
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky	190 - 210	20 - 35	3
Pletýnka / Věnec	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / směs na piškotový koláč), použijte hluboký pekáč / plech	170	35 - 55	3
Kynuté koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, krém)	160 - 180	40 - 80	3

KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	(°C)	(min)	
Štola	160 - 180	50 - 70	2

Použijte třetí polohu roštu.

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

10.6 Nákypy a zapékaná jídla

Použijte první polohu roštu.

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

10.7 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plechy na pečení.

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

SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO	(°C)	(min)	Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky ze směsi na piškotový koláč	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z vaječného bílku / Pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

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

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

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

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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.9 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.

HOVĚZÍ

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

VEPŘOVÉ

Použití funkce: Turbo gril.

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

TELECÍ

Použití funkce: Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

JEHNĚČÍ

Použití funkce: Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

ZVĚŘINA

Použití funkce: Konvenční pečení.

	(kg)	(°C)	(min)
Hřbet / Zaječí stehno, předehřejte prázdnou troubu	až 1	230	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

DRŮBEŽ

Použití funkce: Turbo gril.

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

RYBY (DUŠENÉ)

Použití funkce: Konvenční pečení.

	(kg)	(°C)	(min)
Celá ryba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Pečení křupavého těsta pomocí funkce:Funkce pizzy

PIZZA

Použijte první polohu roštu.

	(°C)	(min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč s náplní	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč s náplní	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

	(°C)	(min)
Pizza, tenká kůrka, použijte hluboký pekáč / plech	200 - 230	15 - 20
Pizza, silná kůrka	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20
Listový koláč s náplní	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pirohy	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

GRIL



Použití funkce: Gril

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

10.12 Mražené potraviny

ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.

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

ROZMRAZOVÁNÍ

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

	(°C)	(min)	
Lasagne / Zapečené cannelloni, zmražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

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

	(kg)	(min) Čas k rozmrazení	(min) Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobený dort	1.4	60	60	-

10.14 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

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

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

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

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

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

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

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

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

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

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

10.15 Dehydratace - Pravý horký vzduch

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

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

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

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

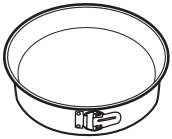
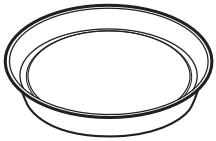
ZELENINA	(°C)	(h)
Fazole	60–70	6–8
Papriky	60–70	5–6
Zelenina na polévku	60–70	5–6
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3

Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

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

10.16 Horkovzdušné pečení s párou – doporučená příslušenství

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

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

10.17 Horkovzdušné pečení s párou

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	45 - 55
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	190	2	45 - 50
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	55 - 60
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	40 - 50
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	35 - 45
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	40 - 50
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	35 - 45
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	35 - 45

		°C		
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 45
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	190	3	40 - 50

10.18 Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě

		°C	min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Konvenční pečení	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Konvenční pečení	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Konvenční pečení	140	25 - 35	2

Pečení na jedné úrovni – sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

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

Víceúrovňové pečení – sušenky

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

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čisticí prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.



Každodenní použití

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

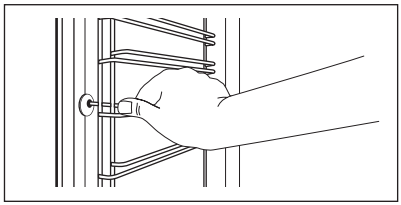
Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

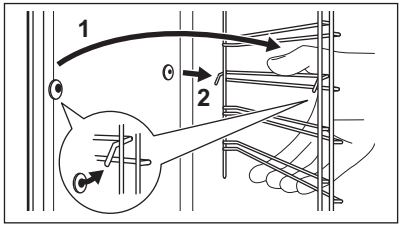
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.
Krok 2	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



Krok 3	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
Krok 4	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



11.3 Pokyny k použití: Čištění vodou

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

Krok 1	Nalijte vodu do vlisu vnitřku trouby: 300 ml.
Krok 2	Nastavte funkci: ▭.
Krok 3	Nastavte teplotu na 90 °C.
Krok 4	Nechte troubu pracovat 30 minut.
Krok 5	troubu vypněte.
Krok 6	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

11.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

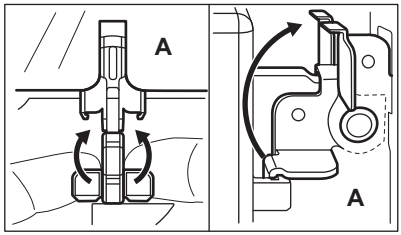
⚠ VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

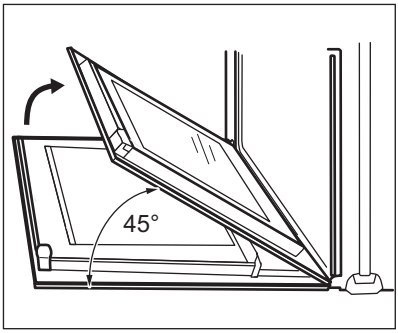
⚠ POZOR!

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

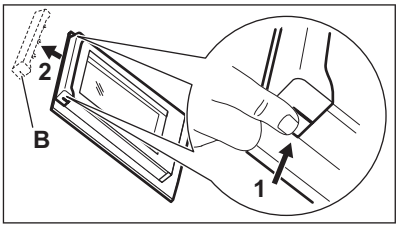
Krok 1	Zcela otevřete dvířka.
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



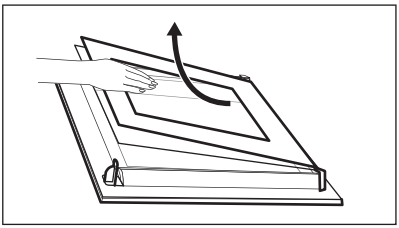
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 45°). Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.



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 mohl povrch dvířek přehřívat.

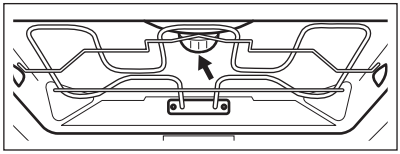
11.5 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Nasaďte skleněný kryt.	

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když…

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

12.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BEB331110M 944187807
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.0 kg

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

13.2 Úspora energie

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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení s párou
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte 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.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....61
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....63
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....66
4. BEDIENINGSPANEEL....67
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....67
6. DAGELIJKS GEBRUIK....68
7. KLOKFUNCTIES....69
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....70
9. EXTRA FUNCTIES....72
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....72
11. ONDERHOUD EN REINIGING....85
12. PROBLEEMOPLOSSING....88
13. ENERGIEZUINIGHEID....88
14. MILIEUBESCHERMING....89

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm

Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechter-hoek van de achterzijde ge-plaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten

met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering

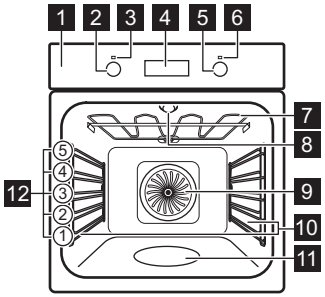
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

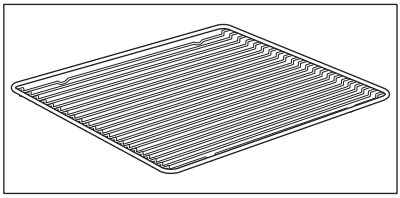
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Aan-uitlampje/symbool
4 Display
5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
6 Temperatuurindicator/symbool
7 Verwarmingselement
8 Lamp
9 Ventilator
10 Inschuifrails, verwijderbaar
11 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
12 Inzetniveaus

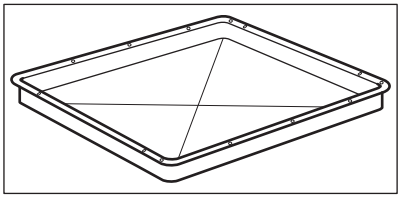
3.2 Accessoires

Bakrooster



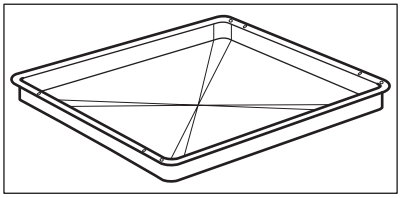
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Bakplaat



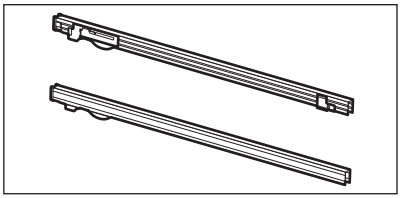
Voor gebak en koekjes.

Grill-/braadpan



Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.

Telescopische geleiders



Om bakplaten en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.

4. BEDIENINGSPANEEL

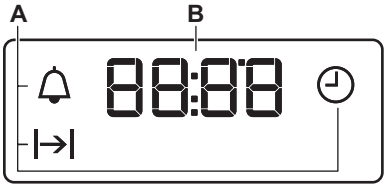
4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Sensorveld / Knoppen

—	De tijd instellen.
⏲	De klokfunctie instellen.
+	De tijd instellen.

4.3 Display



A. Klokfuncties
B. Timer

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Stel de klok in	**De oven reinigen**	**Verwarm de lege oven voor**
1. +, — - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.	1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven. 2. Reinig de oven en de accessoires alleen met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ⊟. Tijd: 1 uur 2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ⊛. Tijd: 15 min

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur .
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

6.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
0 Uit-positie	De oven staat uit.
Binnenverlichting	Inschakelen van de verlichting.
Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Boven + onderwarmte / Reiniging met water	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Vochtig bakken	Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Als u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verlaagd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Opmerkingen bij: Vochtig bakken.
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 60° C.

6.3 Opmerkingen over:Vochtig bakken

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips",Vochtig bakken.Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Dagtijd	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd
- knippert als je de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

Instellen: Dagtijd	
	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

Wijzigen: Dagtijd	
Stap 1	- druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. - begint te knipperen.
Stap 2	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

Instellen: Duur	
Stap 1	Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	- druk hier herhaaldelijk op. |→| - begint te knipperen.
Stap 3	+, — - druk hierop om de duur in te stellen. Op het display verschijnt: |→|. |→| - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.
Stap 4	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 5	Draai de knoppen naar de uitstand.

Instellen: Kookwekker	
Stap 1	- druk hier herhaaldelijk op. - begint te knipperen.
Stap 2	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 3	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 4	Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokfuncties	
Stap 1	- druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.
Stap 2	Ingedrukt houden: —. De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ WAARSCHUWING!

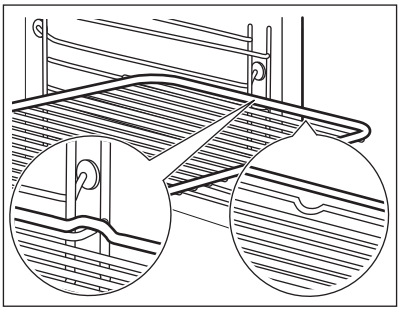
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

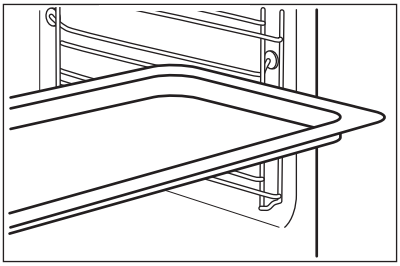
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster :
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal :
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

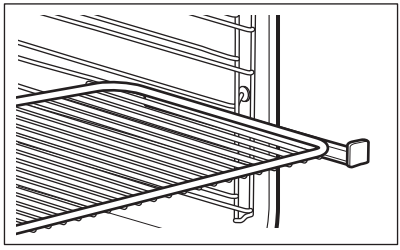


8.2 Gebruik van telescopische geleiders

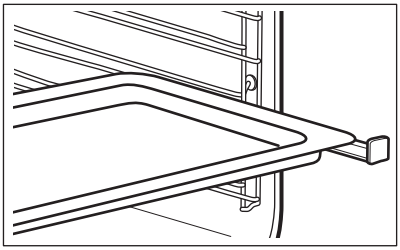
De telescopische geleiders niet oliën.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:
Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders.



Diepe schaal:
Plaats de braadpan op de telescopische geleiders.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

ⓘ

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

ⓘ

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

- de nummers van de inzetniveaus.
- informatie over de ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor gerechten.

10.3 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

10.4 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.

10.5 Bakken op 1 rekniveau

BAKKEN IN BAKVORMEN		(°C)	(min)	
Taartbodem - pasteitjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Vruchtencakes	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Boven + onderwarmte	170 - 190	60 - 90	1

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

CAKE/GEBAK/BROOD	(°C)	(min)
Kruimeltaart, droog	150 - 160	20 - 40
Vruchtenvlaaien (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	150	35 - 55
Vruchtenvlaaien gemaakt van pasteitjes	160 - 170	40 - 80

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

CAKE/ GEBAK/BROOD	(°C)	(min)	
Biscuitrol	180 - 200	10 - 20	3
Roggebrood:	eerst: 230	20	1
	dan: 160 - 180	30 - 60	
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	190 - 210	20 - 30	3
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaatbrood / Broodkrans	170 - 190	30 - 40	3
Vruchtenvlaaien (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	170	35 - 55	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststollen	160 - 180	50 - 70	2

Gebruik de derde rekstand.

KOEKJES EN BISCUITS		(°C)	(min)
Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	10 - 20
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	160	10 - 25
Koekjes gemaakt van spons-deeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20

KOEKJES EN BISCUITS		(°C)	(min)
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Eiwitgebakjes/schuimgebakjes / Schuimgebakjes	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Broodjes, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25

10.6 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

		(°C)	(min)
Stokbrood bedekt met smeltkaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Groentegratin, verwarm de lege oven voor	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groenten	Hetelucht	160 - 170	30 - 60
Zoete baksels	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60

10.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.

CAKE/ GEBAK	(°C)	(min)	2 posities
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de lege oven voor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Droge kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

KOEKJES/CAKEJES/ GEBAK/BROODJES	(°C)	(min)	2 posities	3 posities
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bladerdeeggebakjes, verwarm de lege oven voor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Koekjes gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.

Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).

Als niveau 1 wordt aanbevolen, plaatst u het voedsel direct op de bakplaat

Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.

10.9 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

RUNDVLEES				
			(°C)	(min)
Braadpan	1 - 1,5 kg	Boven + onderwarmte	230	120 - 150
Biefstuk of filet, rauw, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	190 - 200	5 - 6

RUNDVLEES

			(°C)	(min)
Biefstuk of filet, medium, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	180 - 190	6 - 8
Biefstuk of filet, gaar, verwarm de lege oven voor	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180	8 - 10

VARKENSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Vleesbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Varkensvlees, gare schenkel	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALFSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMSVLEES

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamspoot / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

WILD

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

	(kg)	(°C)	(min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de lege oven voor	tot 1	230	30 - 40
Hertenrugfilet	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

GEVOGELTE

Gebruik de functie: Circulatiegrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	190 - 210	35 - 50
Kip, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6	140 - 160	150 - 240

VIS (GESTOOMD)

Gebruik de functie: Boven + onderwarmte.

	(kg)	(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Knapperig bakken met:Pizza-functie

PIZZA

Gebruik de eerste rekstand.

	(°C)	(min)
Taarten	180 - 200	40 - 55
Spinazievlaai	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Zwitserse vlaai	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Groentetaart	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	(°C)	(min)
Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Warm de lege oven voor het koken voor.

Gebruik de tweede rekstand.

	(°C)	(min)
Pizza, dikke korst	180 - 200	20 - 30
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 20
Vlaai blader-deeggebak	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grillen

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.

GRILLEN

Gebruik de functie: Grillen

	(°C)	(min) 1e kant	(min) 2e kant	
Biefstuk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfslende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrugfilet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Bevroren gerechten

ONTDOOIEN

Gebruik de functie: Hetelucht.

	(°C)	(min)	
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Frietjes, dun	200 - 220	20 - 30	3
Frietjes, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappelpartjes / Aardappelkroketjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2

ONTDOOIEN

Gebruik de functie: Hetelucht.

	(°C)	(min)	
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

Gebruik het eerste ovenniveau.

	(kg)	(min) Ontdooitijd	(min) Verdere ontdooitijd	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1,4	60	60	-

10.14 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.

Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.

De potten mogen elkaar niet aanraken.

Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

ZACHTE VRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / Rijpe kruisbessen	35 - 45

STEEN-VRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

GROENTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Wortels	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20

10.15 Drogen - Hetelucht

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

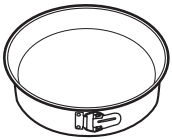
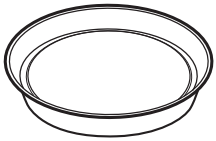
GROENTEN	(°C)	(u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groenten voor soep	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

FRUIT	(u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Appelplakjes	6 - 8
Peren	6 - 9

10.16 Vochtig bakken – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

			
Pizza pan	**Ovenschaal**	**Ovenvormpjes**	**Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.17 Vochtig bakken

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	190	3	45 - 55
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	190	2	45 - 50
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	55 - 60
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	40 - 50
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	40 - 50
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	35 - 45
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	40 - 50
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	35 - 45
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 45
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	45 - 55
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	190	3	40 - 50

10.18 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmiddelen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

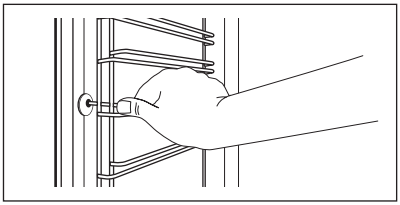
Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

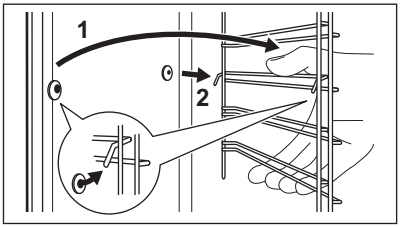
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
Stap 4	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



11.3 Hoe gebruikt u: Reiniging met water

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

Stap 1	Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.
Stap 2	Stel de functie in: .
Stap 3	Stel de temperatuur in op 90 °C.
Stap 4	Laat de oven 30 minuten werken.
Stap 5	Schakel de oven uit.
Stap 6	Wacht tot de oven afgekoeld is. Maak de opening droog met een zachte doek.

11.4 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

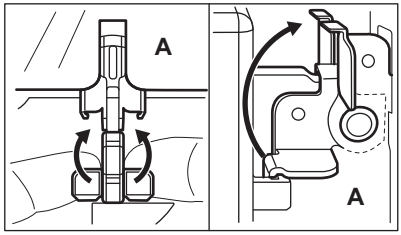
⚠ WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

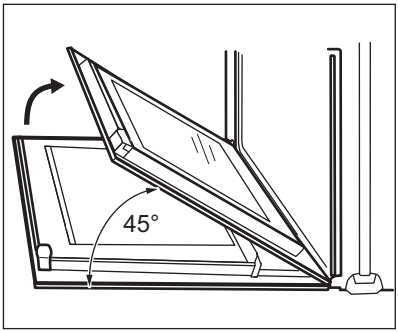
⚠ LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

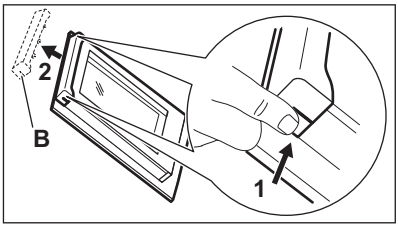
Stap 1	Open de deur volledig.
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.



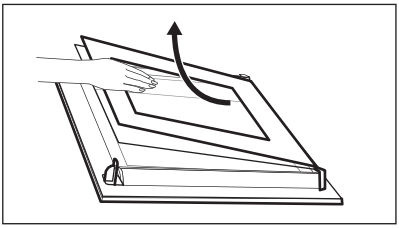
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 45°). Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



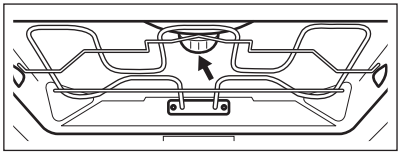
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.5 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Reinig de glasafdekking.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Installeer het glazen deksel.	

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
Het display toont "12.00".	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd in.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

12.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BEB331110M 944187807
Energie-efficiëntie-index	95.3
Energie-efficiëntieklasse	A

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.81 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Vochtig bakken
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....90
2. SAFETY INSTRUCTIONS....92
3. PRODUCT DESCRIPTION....95
4. CONTROL PANEL....96
5. BEFORE FIRST USE....96
6. DAILY USE....97
7. CLOCK FUNCTIONS....98
8. USING THE ACCESSORIES....99
9. ADDITIONAL FUNCTIONS....101
10. HINTS AND TIPS....101
11. CARE AND CLEANING....113
12. TROUBLESHOOTING....116
13. ENERGY EFFICIENCY....117
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS....118

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

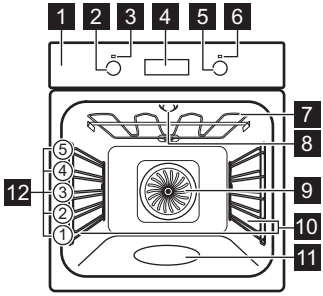
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

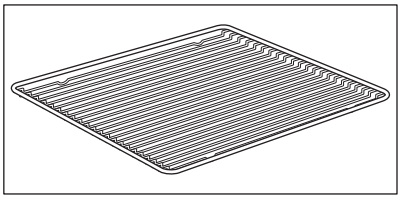
3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Power lamp / symbol
4 Display
5 Control knob (for the temperature)
6 Temperature indicator / symbol
7 Heating element
8 Lamp
9 Fan
10 Shelf support, removable
11 Cavity embossment - Aqua cleaning container
12 Shelf positions

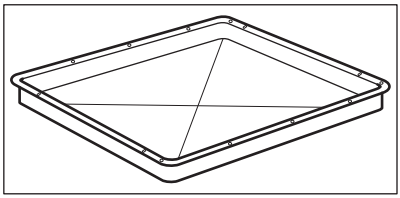
3.2 Accessories

Wire shelf



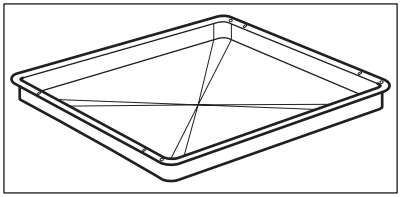
For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



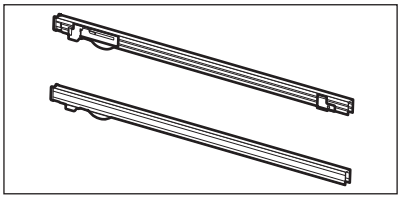
For cakes and biscuits.

Grill- / Roasting pan



To bake and roast or as a pan to collect fat.

Telescopic runners



To insert and remove trays and wireshelf more easily.

4. CONTROL PANEL

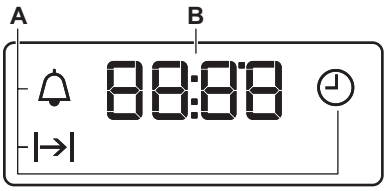
4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⏲	To set a clock function.
+	To set the time.

4.3 Display



A. Clock functions
B. Timer

5. BEFORE FIRST USE

> ⚠ **WARNING!**
> Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

Step 1	Step 2	Step 3
Set the clock	**Clean the oven**	**Preheat the empty oven**

1. +, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating function

Step 1	Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to select the temperature .
Step 3	When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

6.2 Heating functions

Heating function	Application
0 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
 Conventional / Cooking Aqua Cleaning	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Cleaning.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Moist Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Baking.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

ⓘ

The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.3 Notes on: Moist Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock function	Application
Time of Day	To set, change or check the time of day.
Duration	To set how long the oven works.
Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day
- flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.
+, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day	
Step 1	- press repeatedly to change the time of day. - starts to flash.
Step 2	+, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. - starts to flash.

How to set: Duration	
Step 3	+ , — - press to set the duration. The display shows: |→|. |→| - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.
Step 4	Press any button to stop the signal.
Step 5	Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder	
Step 1	⏲ - press repeatedly. 🔔 - starts to flash.
Step 2	+ , — - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
Step 3	Press any button to stop the signal.
Step 4	Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions	
Step 1	⏲ - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
Step 2	Press and hold: —. The clock function turns off after few seconds.

8. USING THE ACCESSORIES

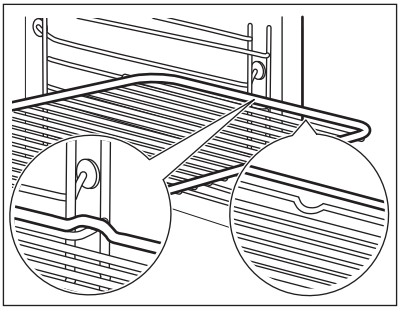
⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

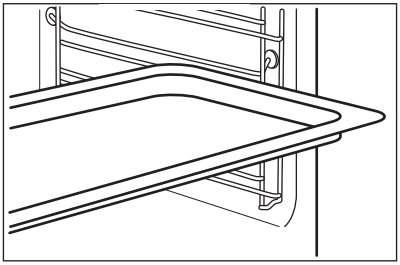
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf :
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan :
Push the tray between the guide bars of the shelf support.

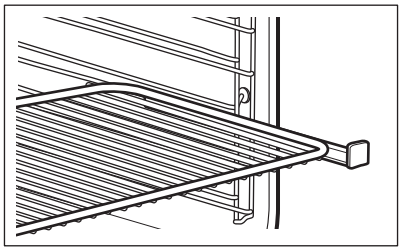


8.2 Using telescopic runners

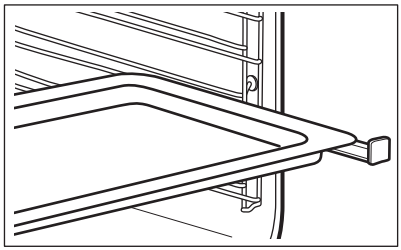
Do not oil the telescopic runners.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Wire shelf:
Put the wire shelf on the telescopic runners.



Deep pan:
Put the deep pan on the telescopic runners.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10. HINTS AND TIPS

ⓘ
Refer to Safety chapters.

10.1 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

10.2 Inner side of the door

On the inner side of the door you can find:

- the numbers of the shelf positions.
- information about the oven functions, recommended shelf positions and temperatures for dishes.

10.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

10.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

10.5 Baking on one shelf level

BAKING IN TINS		(°C)	(min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)
Cake with crumble topping	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	150	35 - 55
Fruit flans made of short pastry	160 - 170	40 - 80

Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)	
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Rye bread:	first: 230	20	1
	then: 160 - 180	30 - 60	
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaited bread / Bread crown	170 - 190	30 - 40	3
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Use the third shelf position.

BISCUITS		(°C)	(min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
Rolls, preheat the empty oven	True Fan Cooking	160	10 - 25
Biscuits made of sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
Puff pastries, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
Biscuits made of yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Pastries made of egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

10.6 Bakes and gratins

Use the first shelf position.

		(°C)	(min)
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
Sweet bakes	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60

10.7 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

CAKES / PASTRIES	(°C)	(min)	2 positions
Cream puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

BISCUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS	(°C)	(min)	2 positions	3 positions
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made of sponge cake mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Puff pastries, preheat the empty oven	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits made of yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made of egg white / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

If level one is suggested put the food directly on the baking tray

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

10.9 Roasting

Use the first shelf position.

BEEF

			(°C)	(min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10

PORK

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAL

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMB

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GAME

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven	up to 1	230	30 - 40
Venison saddle	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

POULTRY

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (STEAMED)

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Crispy baking with: Pizza Function

PIZZA

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60

PIZZA

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Pizza, thin crust, use a deep pan	200 - 230	15 - 20
Pizza, thick crust	180 - 200	20 - 30
Unleavened bread	230 - 250	10 - 20
Puff pastry flan	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.

GRILL

Use the function: Grill

	(°C)	(min) 1st side	(min) 2nd side	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Beef fillet	230	20 - 30	20 - 30	3
Pork loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veal loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamb saddle	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Whole fish, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Frozen Foods

DEFROSTING			
Use the function: True Fan Cooking.			
	(°C)	(min)	
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the first shelf position.

For large portions of food place an upturned empty plate on the bottom of the oven cavity. Put the food in a deep dish and set it on top of the plate inside the oven. Remove the shelf supports if necessary.

	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Whip the cream when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.14 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.

SOFT FRUIT	(min) Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

STONE FRUIT	(min) Cooking time until simmering	(min) Continue to cook at 100 °C
Peaches / Quinces / Plums	35 - 45	10 - 15

VEGETABLES	(min) Cooking time until simmering	(min) Continue to cook at 100 °C
Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20

10.15 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

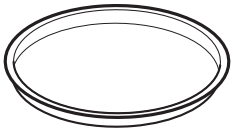
VEGETABLES	(°C)	(h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

FRUIT	(h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

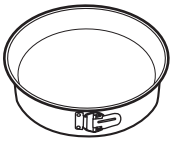
10.16 Moist Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



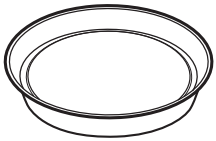
Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5 cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

10.17 Moist Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	190	3	45 - 55
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	190	2	45 - 50
Swiss roll	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	55 - 60
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	40 - 50

		°C		
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	190	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	190	3	35 - 45
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	40 - 50
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	35 - 45
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	35 - 45
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 45
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	45 - 55
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	190	3	40 - 50

10.18 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins

		°C	min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

		°C	min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30

		°C	min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		°C	min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 **Cleaning Agents**	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

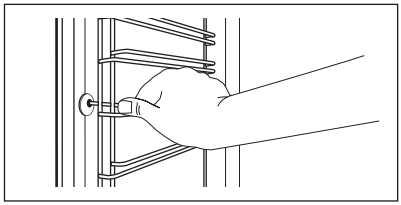
Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

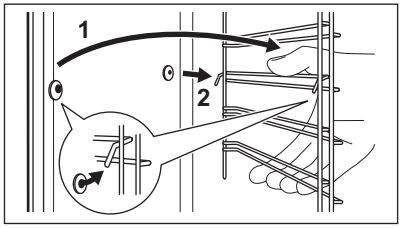
11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



11.3 How to use: Aqua Cleaning

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1	Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
Step 2	Set the function: ▭.
Step 3	Set the temperature to 90 °C.
Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

11.4 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

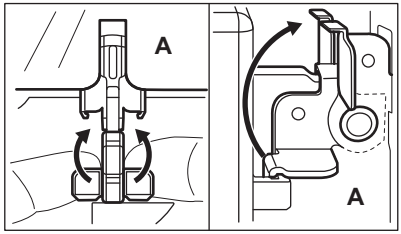
⚠ WARNING!

The door is heavy.

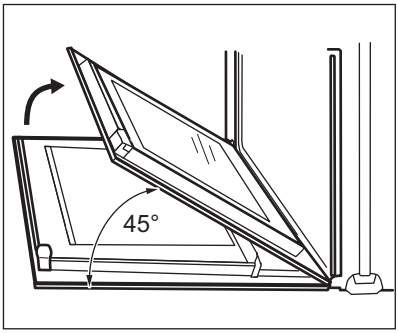
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

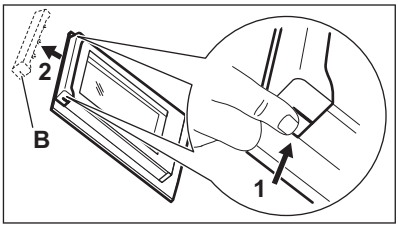
Step 1	Fully open the door.
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.



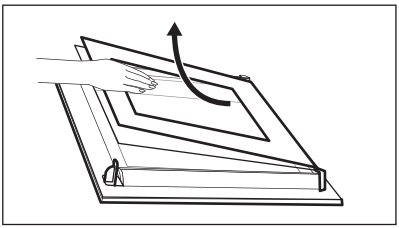
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 45° angle). Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.



Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

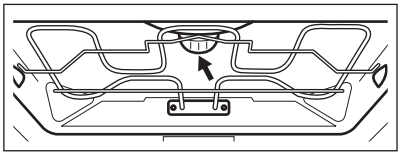
11.5 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Install the glass cover.	

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	AEG
Model identification	BEB331110M 944187807
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving

The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Baking
Function designed to save energy during cooking.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....119
2. OHUTUSJUHISED....121
3. TOOTE KIRJELDUS....124
4. JUHTPANEEL....125
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST....125
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....126
7. KELLA FUNKTSIOONID....127
8. TARVIKUTE KASUTAMINE....128
9. LISAFUNKTSIOONID....129
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....129
11. PUHASTUS JA HOOLDUS....142
12. VEAOTSING....146
13. ENERGIATÕHUSUS....146
14. JÄÄTMEKÄITLUS....147

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

> ⚠ **HOIATUS!**
> Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

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

2.2 Elektriühendus

> ⚠ **HOIATUS!**
> Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta:

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

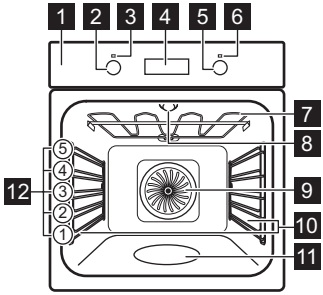
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

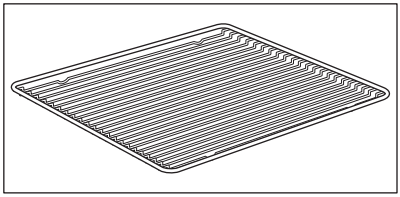
3.1 Üldine ülevaade



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

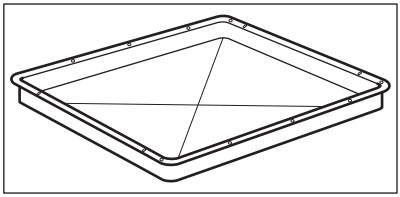
3.2 Lisatarvikud

Traatrest



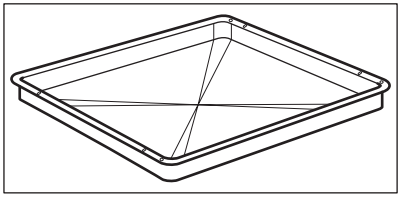
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



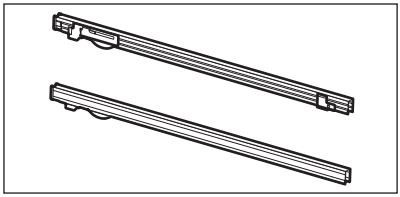
Kookide ja küpsiste jaoks.

Grill-/küpsetuspann



Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

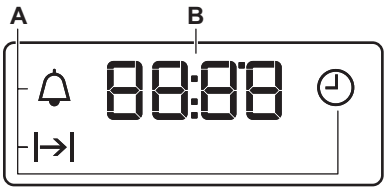
4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⏲	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.

4.3 Ekraan



A. Kella funktsioonid
B. Taimer

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Enne esmakordset kasutamist

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

1. samm	2. samm	3. samm
Seadke kell õigeks	**Puhastage ahi**	**Eelkuumutage tühja ahju**
1. +, — – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.	1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed. 2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: ▭. Aeg: 1 h. 2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: ⍟. Aeg: 15 min.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiim

1. samm	Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. samm	Temperatuuri .
3. samm	Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

6.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsioonigaTavapärane küpsetamine.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Vesipuhastus.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Niiskusega küpsetus	See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Küttevõimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiskusega küpsetus.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riilitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

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

6.3 Notes on:Niiskusega küpsetus

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

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

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

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaaeg	
– vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seatud.	
+, — – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.	

Kuidas muuta: Kellaaeg	
1. samm	– vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks. – hakkab vilkuma.
2. samm	+, — – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas seadistada: Kestus	
1. samm	Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.
2. samm	– vajutage korduvalt. – hakkab vilkuma.
3. samm	+ , — – vajutage, et valida kestus. Näidikul kuvatakse: . – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.
4. samm	Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. samm	Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja	
1. samm	– vajutage korduvalt. – hakkab vilkuma.
2. samm	, – vajutage aja seadmiseks. Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
3. samm	Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
4. samm	Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid	
1. samm	– vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.
2. samm	Vajutage ja hoidke all: . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

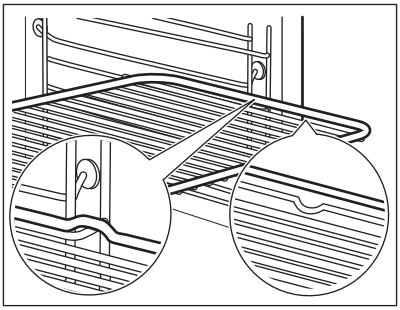
8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

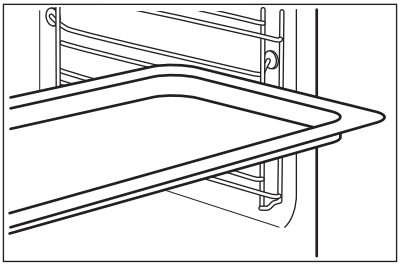
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest :
Lükake rest ahjuriiuli toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann :
Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele.

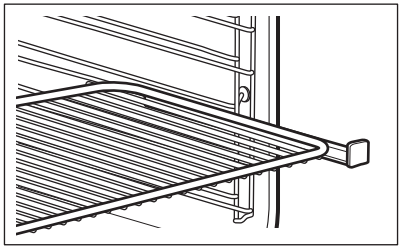


8.2 Teleskoopsiinide kasutamine

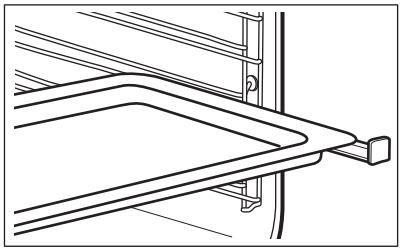
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:
Pange traatrest teleskoopsiinidele.



Sügav pann:
Pange sügav küpsetuspann teleskoopsiinidele.



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

ⓘ
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

ⓘ

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.
Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.
Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

10.2 Ukse sisekülg

Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:

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

10.3 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

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

10.4 Nõuandeid küpsetamiseks

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

10.5 Küpsetamine ühel tasandil

KÜPSETAMINE VORMIDES		(°C)	(min)	
Pirukapõhi – muretaignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Pirukapõhi – biskviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Rõngaskook / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Tavapärane küpsetamine	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaati.

KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	(°C)	(min)
Purukattega kook	150 - 160	20 - 40
Puuviljakoogid (pärmitaignast/liivataignamassist), kasutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.

Kasutage küpsetusplaati.

KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	(°C)	(min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3
Rukkileib:	esimene: 230	20	1
	seejärel: 160 - 180	30 - 60	
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3

KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	(°C)	(min)	
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmiksai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärmitaignast/liivataignamassist), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitaignakoogid	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Kasutage kolmandat tasandit.

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

10.6 Vormiroad ja gratäänid

Kasutage esimest tasandit.

		(°C)	(min)
Sulatatud juustuga kaetud baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Aedviljavorm, tühja ahju eelkuumutamine	Turbogrill	160 - 170	15 - 30

		(°C)	(min)
Lasanje	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	25 - 40
Ahjukala	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad pagaritooted	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	45 - 60

10.7 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaate.

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

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

10.8 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Röstige suured lihatükid otse alusel.

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

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

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

Kui soovitatakse kasutada esimest taset, asetage toit otse küpsetusplaadile

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

10.9 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.

VEISELIHA

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

SEALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsetatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VASIKALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Küpsetatud vasikaliha	1	160 - 180	90 - 120
Vasikaliha lõik	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMBALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Tallekoot / Küpsetatud lambaliha	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ULUK

Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.

	(kg)	(°C)	(min)
Tagatükk / Küülikukoib, tühja ahju eelkuumutamine	kuni 1	230	30 - 40
Hirve seljatükk	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Hirve koot	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

LINNULIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min)
Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 g tükid	200 - 220	30 - 50
Kana, pool	0,4 - 0,5 g tükid	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

KALA (AURUTATUD)

Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.

	(kg)	(°C)	(min)
Terve kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsa funktsioon

PITSA

Kasutage esimest tasandit.

	(°C)	(min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60

PITSA

Kasutage esimest tasandit.

	(°C)	(min)
Quiche lorraine / Šveitsi puuvilja-kook	170 - 190	45 - 55
Juustukook	140 - 160	60 - 90
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60

PITSA

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist tasandit.

	(°C)	(min)
Õhukese koorikuga pitsa, kasutage sügavat panni	200 - 230	15 - 20
Paksu koorikuga pitsa	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 20
Lehttaignakook	160 - 180	45 - 55

PITSA

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist tasandit.

	(°C)	(min)
Flambeeritud soolane ahjukook	230 - 250	12 - 20
Pirukad	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.

GRILLIMINE

Kasutage funktsiooni: Grill

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

10.12 Külmutatud toiduained

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

10.13 Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Kasutage esimest tasandit.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud taldrik. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrikule. Vajadusel eemaldage riiulitoed.

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

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

10.14 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni:Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

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

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

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

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

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

PEHMED PUUVILJAD	(min) Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

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

JUURVILI	(min) Aeg mullikeste tekkimiseni	(min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Marineeritud aedviljasegu	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	50 - 60	15 - 20

10.15 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

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

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

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

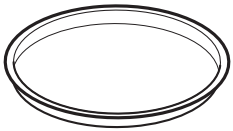
KÖÖGIVILJAD	(°C)	(h)
Ürdid	40–50	2–3

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

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

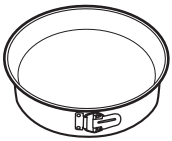
10.16 Niiskusega küpsetus – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



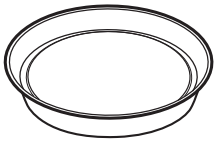
Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

10.17 Niiskusega küpsetus

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	45 - 55
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	190	2	45 - 50
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	55 - 60
Biskviittaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	40 - 50

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

10.18 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised
Kasutage kolmandat riiulitasandit.

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

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

Grill
Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

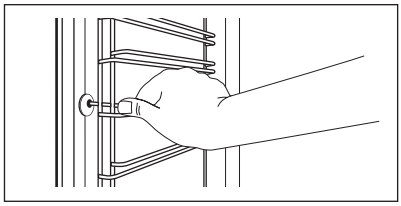
11.1 Märkused puhastamise kohta

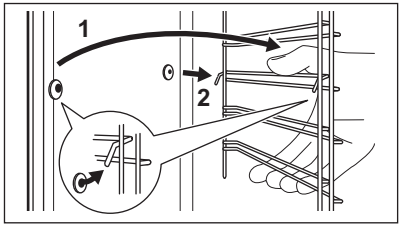
 **Puhastusvahendid**	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 **Igapäevane kasutamine**	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.
 **Lisatarvikud**	Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. samm	Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.
4. samm	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihtvtid peavad olema suunatud ettepoole.





11.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

1. samm	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
2. samm	Seadke funktsioon: .
3. samm	Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. samm	Laske ahjul töötada 30 min.
5. samm	Lülitage ahi välja.
6. samm	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

11.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

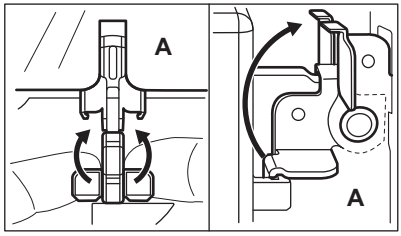
⚠ HOIATUS!

Uks on raske.

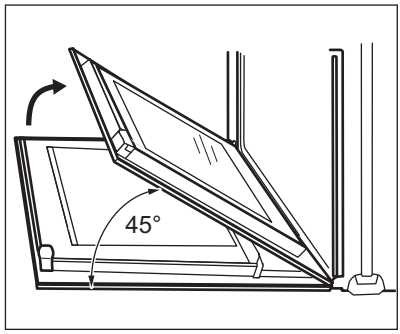
⚠ ETTEVAATUST!

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

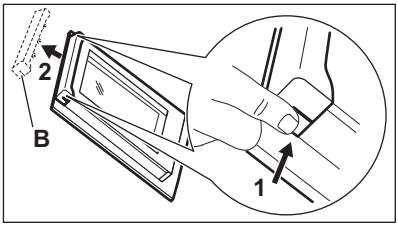
1. samm	Sulgege uks korralikult.
2. samm	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.



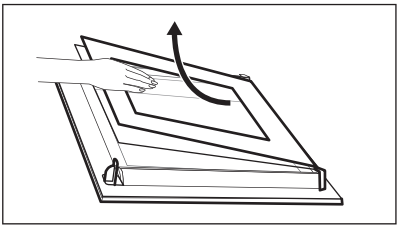
3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 45° nurga all). Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.



4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneele ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.



9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

11.5 Kuidas asendada: lamp

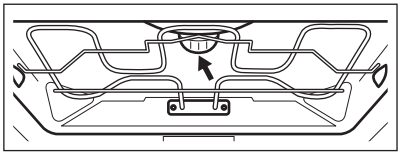
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	**2. samm**	**3. samm**
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



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

4. samm	Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BEB331110M 944187807
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	34.0 kg

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

13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine
Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiskusega küpsetus
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 148
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....150
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....153
4. BANDEAU DE COMMANDE.....154
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 154
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 155
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....156
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....157
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 159
10. CONSEILS ET ASTUCES.....159
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 172
12. DÉPANNAGE.....176
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 176
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....177

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm

Hauteur de l’avant de l’appareil	594 mm
Hauteur de l’arrière de l’appareil	576 mm
Largeur de l’avant de l’appareil	595 mm
Largeur de l’arrière de l’appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d’encastrement de l’appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l’ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d’alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L’appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l’alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d’alimentation de l’appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d’alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

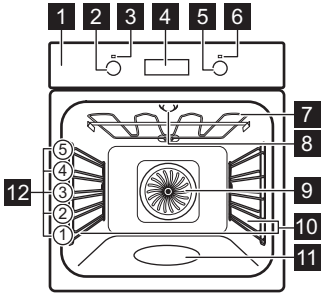
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

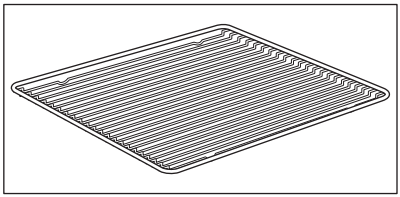
3.1 Vue d'ensemble



1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Voyant / symbole de mise sous tension
4. Affichage
5. Manette de commande (de la température)
6. Indicateur / symbole de température
7. Résistance
8. Éclairage
9. Chaleur tournante
10. Support de grille, amovible
11. Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
12. Niveaux de la grille

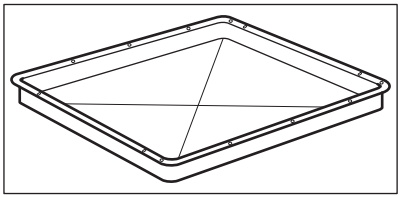
3.2 Accessoires

Grille métallique



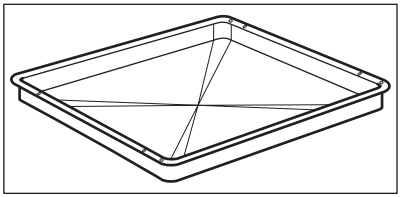
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

Plateau de cuisson



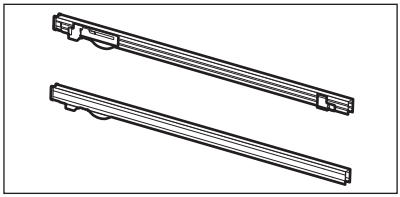
Pour les gâteaux et biscuits.

Plat à rôtir



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

Rails télescopiques



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

4. BANDEAU DE COMMANDE

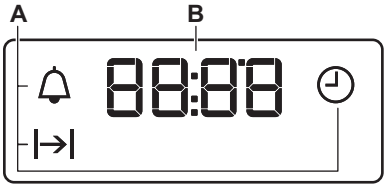
4.1 Manettes rétractables

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

4.2 Touches sensitives

—	Pour régler l'heure.
⏲	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

4.3 Affichage



A. Fonctions de l'horloge
B. Minuteur

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Avant la première utilisation

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

 Étape 1	 Étape 2	 Étape 3
Réglez l'horloge	**Nettoyez le four**	**Préchauffez le four à vide**
1. +, — - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.	1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	1. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h. 2. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15 min.
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Mode de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette de commande pour sélectionner la température .
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est à l'arrêt.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Nettoyage Aqua. / Nettoyage Aqua Clean
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur tournante humide.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

6.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

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

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure actuelle	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler : Heure actuelle
 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Comment régler : Heure actuelle	
	+, — - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment modifier : Heure actuelle	
Étape 1	⏲ - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle. 🕘 - commence à clignoter.
Étape 2	+, — - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment régler : Durée	
Étape 1	Sélectionnez la fonction et la température du four.
Étape 2	⏲ - appuyez à plusieurs reprises. |→| - commence à clignoter.
Étape 3	+, — - appuyez pour régler la durée. L'affichage indique : |→|. |→| - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.
Étape 4	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 5	Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment régler : Minuteur	
Étape 1	⏲ - appuyez à plusieurs reprises. 🔔 - commence à clignoter.
Étape 2	+, — - appuyez pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.
Étape 3	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 4	Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge	
Étape 1	⏲ - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.
Étape 2	Maintenez la touche —. La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

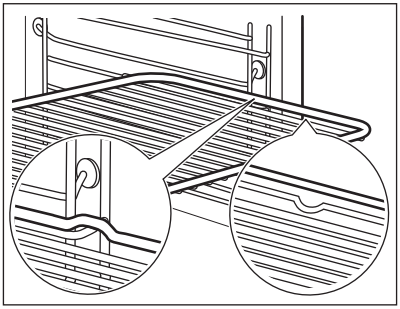
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

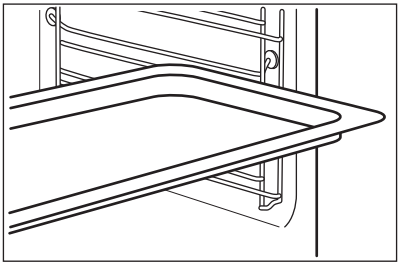
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le

rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique :
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir :
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

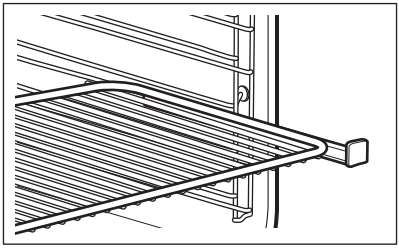


8.2 Utilisation de rails télescopiques

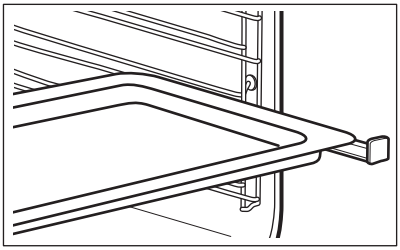
Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :
Posez la grille métallique sur les rails télescopiques.



Plat à rôtir :
Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS ET ASTUCES

ⓘ

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

10.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

10.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les

plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

10.4 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

10.5 Cuisson sur un seul niveau

CUISSON DANS DES MOULES		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - pâte sablée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Cake de madère / Cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	60 - 90	1

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	(°C)	(min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	160 - 170	40 - 80

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	(°C)	(min)	
Gâteau Roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	30 - 40	3
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2

Utilisez le troisième niveau de la grille.

BISCUITS		(°C)	(min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20

BISCUITS		(°C)	(min)
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Meringues	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Petites pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	10 - 25

10.6 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

		(°C)	(min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagnes	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	25 - 40
Gratins de poisson	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Gâteaux sucrés	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	40 - 60
Pâtes au four	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	45 - 60

10.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

GÂTEAUX / PÂTISSERIES	(°C)	(min)	2 positions
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

BIS-CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISE-RIES / ROULÉS	(°C)	(min)	2 positions	3 positions
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pâte feuilletée, pré-chauffer le four à vi-de	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Meringues	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits à base de blanc d'œuf / Merin-gues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par gros morceaux (au moins 1 kg).

Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

10.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

BŒUF

			(°C)	(min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

PORC

Utilisez la fonction : Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Rôti haché	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAU

Utilisez la fonction : Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

AGNEAU

Utilisez la fonction : Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Râble d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GIBIER

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.

	(kg)	(°C)	(min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	230	30 - 40
Râble de cerf	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

VOLAILLE

Utilisez la fonction : Turbo gril.

	(kg)	(°C)	(min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240

POISSON (À LA VAPEUR)

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/Bas.

	(kg)	(°C)	(min)
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza

PIZZA

Utilisez le premier niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Flan de pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230 - 250	12 - 20
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

GRIL

Utilisez la fonction : Gril

	(°C)	(min) 1re face	(min) 2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Râble d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Plats Surgelés

DÉCONGÉLATION

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

	(°C)	(min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza américaine, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, froide	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Pommes quartiers / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2

DÉCONGÉLATION

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

	(°C)	(min)	
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Utilisez le premier niveau de la grille.

	(kg)	(min) Temps de décongélation	(min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4	60	60	-

10.14 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

BAIES	(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

FRUITS À NOYAU	(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	(min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

LÉGUMES	(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	(min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

10.15 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

LÉGUMES	(°C)	(h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

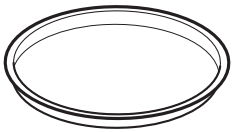
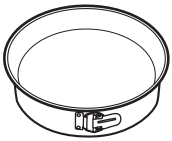
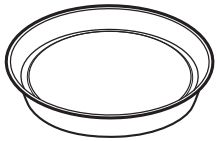
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

FRUITS	(h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10

FRUITS	(h)
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

10.16 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

			
Plaque à pizza	**Plat de cuisson**	**Ramequins**	**Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.17 Chaleur tournante humide

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

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	45 - 55
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	190	2	45 - 50
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	55 - 60
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	40 - 50

		°C		
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	35 - 45
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	40 - 50
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	35 - 45
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	35 - 45
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 45
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	45 - 55
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	190	3	40 - 50

10.18 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

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

Cuisson sur un niveau - biscuits
Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

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

Gril
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

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

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

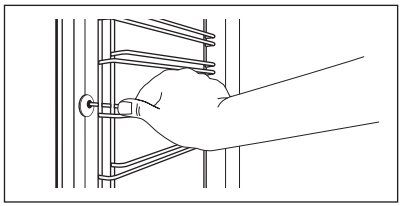
11.1 Remarques concernant le nettoyage

 **Agent nettoyant**	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 **Utilisation quotidienne**	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 **Accessoires**	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle .
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

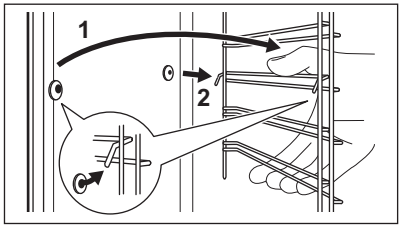
11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



11.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Étape 1	Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
Étape 2	Réglez la fonction : ⊟.
Étape 3	Réglez la température sur 90 °C.
Étape 4	Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.
Étape 5	Mettez à l'arrêt le four.
Étape 6	Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

11.4 Comment démonter et installer : Porte

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

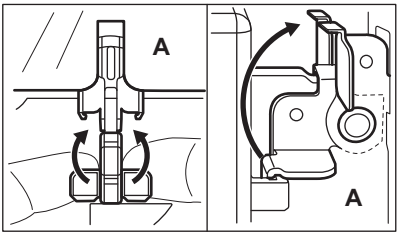
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

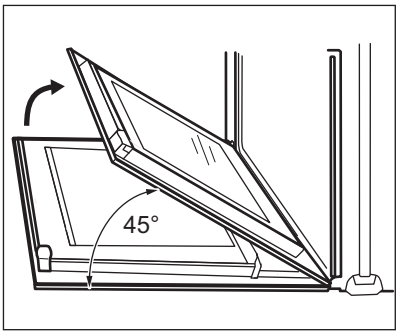
⚠ ATTENTION!

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

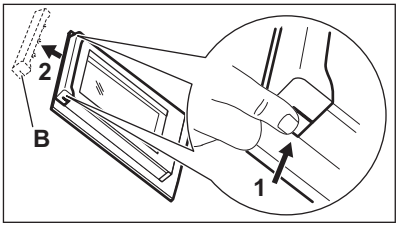
Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



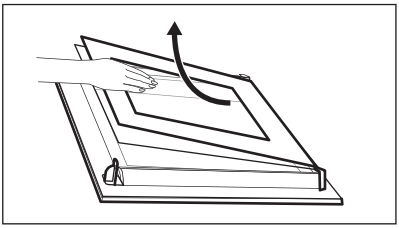
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 45°). Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.



Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.5 Comment remplacer : Éclairage

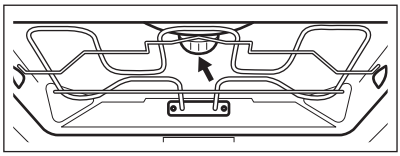
⚠ AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

12.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BEB331110M 944187807
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.0 kg

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

13.2 Économie d'énergie

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

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

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

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.

Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 178
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN 180
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 183
4. BEDIENFELD 184
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 184
6. TÄGLICHER GEBRAUCH 185
7. UHRFUNKTIONEN 186
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 187
9. ZUSATZFUNKTIONEN 189
10. TIPPS UND HINWEISE 189
11. REINIGUNG UND PFLEGE 202
12. FEHLERSUCHE 205
13. ENERGIEEFFIZIENZ 206
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG 207

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder

von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm

Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung

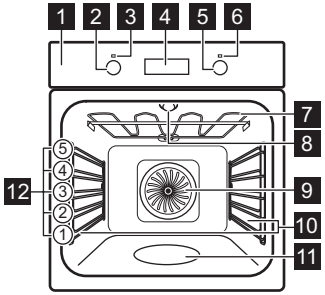
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

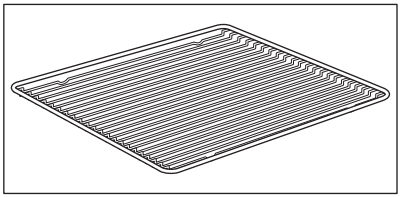
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Betriebskontrolllampe/-symbol
4 Display
5 Einstellknopf (für die Temperatur)
6 Temperaturanzeige / -symbol
7 Heizelement
8 Lampe
9 Ventilator
10 Einschubschienen, herausnehmbar
11 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
12 Einschubebenen

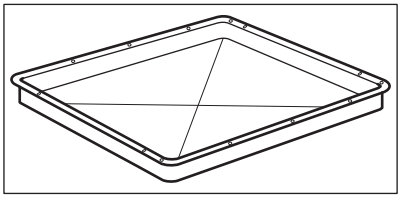
3.2 Zubehör

Kombirost



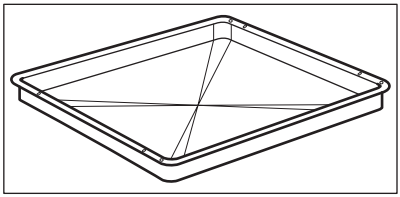
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



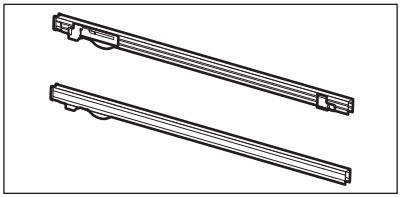
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

Teleskopschienen



Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

4. BEDIENFELD

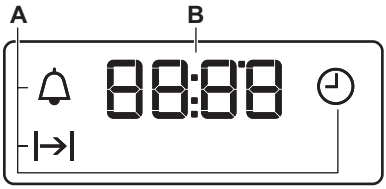
4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

4.2 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⏲	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

4.3 Display



A. Uhrfunktionen
B. Timer

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein.	**Reinigen Sie den Backofen.**	**Heizen Sie den leeren Backofen vor.**
1. +, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.	1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen. 2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Zeit: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Zeit: 15 Min.

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur .
Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
0 Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Lampe.

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober- / Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober- / Unterhitze / Aqua-Reinigungsfunktion	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen findest Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigungsfunktion.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

Ofenfunktion	Gerät
 Feuchte Heißluft	Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Heißluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.

ⓘ

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

6.3 Hinweise zum:Feuchte Heißluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Kochanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“,Feuchte Heißluft.Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit
 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Einstellung: Uhrzeit	
	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

Änderung: Uhrzeit	
Schritt 1	– wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. – beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

Einstellung: Dauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	– wiederholt drücken. |→| – beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — – zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird Folgendes angezeigt: |→|. |→| – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker	
Schritt 1	– wiederholt drücken. – beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

Abbrechen: Uhrfunktionen	
Schritt 1	– wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.
Schritt 2	Drücken und halten Sie: —. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

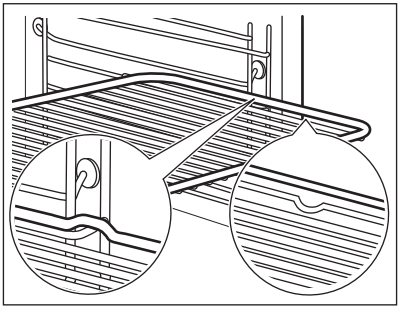
⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

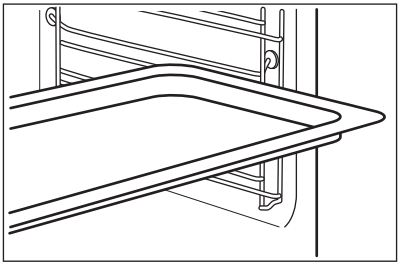
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost :
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech / Auflaufpfanne :
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

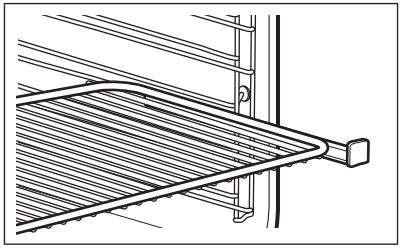


8.2 Verwenden der Teleskopschienen

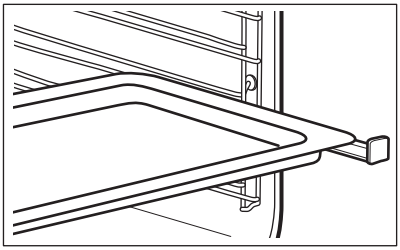
Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Kombirost:
Legen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge.



Auflaufpfanne:
Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

ⓘ
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

10.3 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.5 Backen auf einer Einschubebene

BACKEN IN FORMEN		(°C)	(Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober- / Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)
Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig / Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober- / Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)	
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Blätterteig	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3
Obstkuchen (mit Hefeteig / Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit delikatem Belag (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

KLEINGEBÄCK		(°C)	(Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	170 - 180	20 - 30

KLEINGEBÄCK		(°C)	(Min.)
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Kleingebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Ober- / Unterhitze	190 - 210	10 - 25

10.6 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		(°C)	(Min.)
Baguettes belegt mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüse, überbacken, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne, frisch	Ober- / Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober- / Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober- / Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelauflauf	Ober- / Unterhitze	180 - 200	45 - 60

10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

KUCHEN/ GEBÄCK	(°C)	(Min.)	2 Ebenen
Windbeutel / Blätterteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen trocknen	150 - 160	30 - 45	1 / 4

KLEIN-GEBÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/BRÖTCHEN	(°C)	(Min.)	2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr) braten.

Wenn Ebene 1 empfohlen ist, legen Sie die Speisen direkt auf das Backblech

Beträufeln Sie die Fleischkeulen während des Bratens mehrere Male mit dem eigenen Saft.

10.9 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

RINDFLEISCH				
			(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober- / Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef oder Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8

RINDFLEISCH

			(°C)	(Min.)
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10

SCHWEINEFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinken-stück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALB

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

WILD

Verwenden Sie die Funktion Ober- / Unterhitze.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	bis zu 1	230	30 - 40
Reh- / Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reh- / Hirschkeule	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISCH, GEDÄMPFT

Verwenden Sie die Funktion Ober- / Unterhitze.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Knusprige Backwaren mitPizzastufe

PIZZA

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Linzertorte / Tarte	180 - 200	40 - 55
Spinat-Flan	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230 - 250	10 - 20
Blätterteigkuchen	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

GRILL

Verwenden Sie die Funktion: Grill

	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Tiefkühlgerichte

AUFTAUEN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

	(°C)	(Min.)	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizza-Snacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2

AUFTAUEN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

	(°C)	(Min.)	
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(kg)	(Min.) Auftauzeit	(Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Forelle	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Erdbeeren	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Butter	0,25	30 – 40	10 – 15	–
Sahne	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	–

10.14 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

BEERENOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

STEINOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

GEMÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10

GEMÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

10.15 Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

GEMÜSE	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

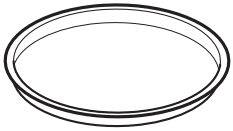
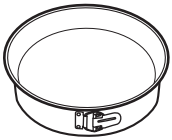
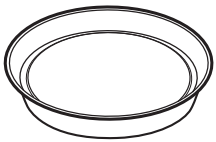
Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

OBST	(Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8

OBST	(Std.)
Birnen	6 - 9

10.16 Feuchte Heißluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 Pizzapfanne	 Backform	 Förmchen	 Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.17 Feuchte Heißluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	190	3	45 - 55
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	190	2	45 - 50
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	55 - 60
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	40 - 50
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	40 - 50
Schaschlik0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	35 - 45
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	40 - 50
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	35 - 45

		°C		
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 45
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	45 - 55
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	190	3	40 - 50

10.18 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen

		°C	Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober- / Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober- / Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		°C	Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Ober- / Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C	Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor.	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden.	Grill	24 - 30	4

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

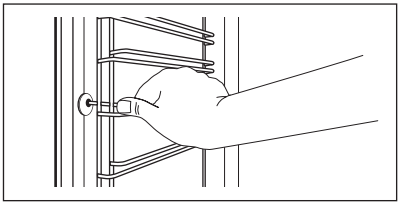
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

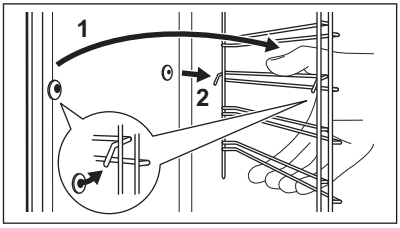
11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



11.3 Benutzung: Aqua-Reinigungsfunktion

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

Schritt 1	Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
Schritt 2	Stellen Sie folgende Funktion ein: .
Schritt 3	Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
Schritt 4	Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.
Schritt 5	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 6	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

11.4 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

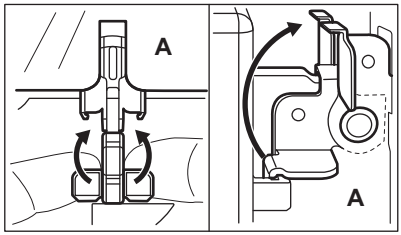
⚠ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

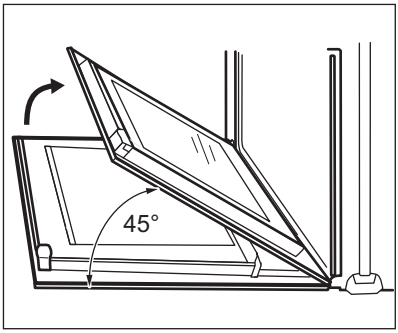
⚠ VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

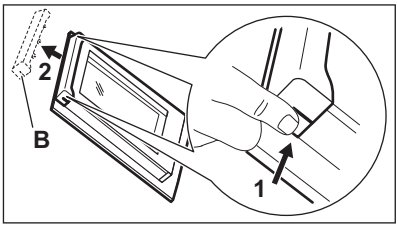
Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



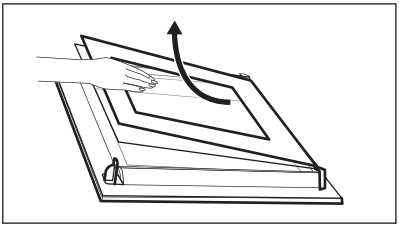
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.



Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

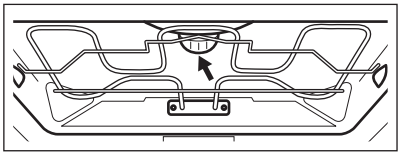
11.5 Austausch: Lampe

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	

12. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.
Im Display wird „12.00“ angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BEB331110M 944187807
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Feuchte Heißluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

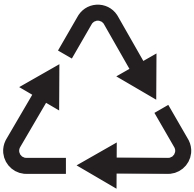
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurücknehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 209
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 211
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....214
4. VADĪBAS PANELIS.....215
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....215
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....216
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....217
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....218
9. PAPILDFUNKCIJAS.....220
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....220
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....233
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....236
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....236
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 237

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu 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.

- 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 un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija

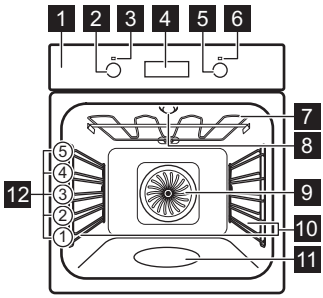
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

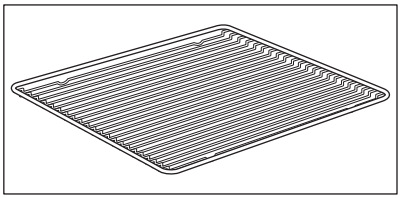
3.1 Vispārējs pārskats



1. Vadības panelis
2. Karsēšanas funkciju pārslēgs
3. Elektropadeves lampa / simbols
4. Displejs
5. Vadības regulators (temperatūrai)
6. Temperatūras indikators/simbols
7. Sildelements
8. Lampa
9. Ventilators
10. Plaukta atbalsts, izņemams
11. Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
12. Plauktu līmeņi

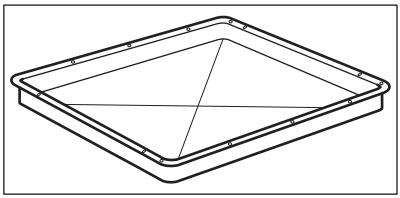
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



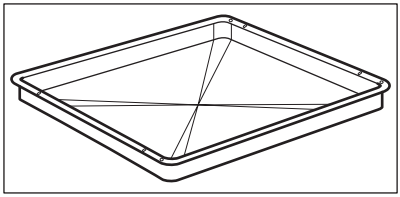
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

Cepamā Paplāte



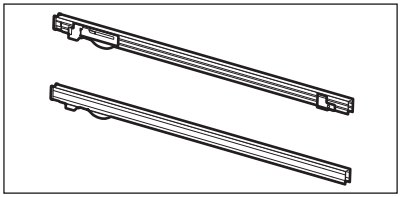
Kūkām un biskvītiem.

Grila/cepamā panna



Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.

Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

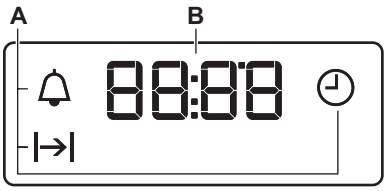
4.1 Iegremdējamie regulatori

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

4.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
⏲	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	Lai iestatītu laiku.

4.3 Displejs



A. Pulksteņa funkcijas
B. Taimeris

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirms pirmās lietošanas

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

		
1. solis	**2. solis**	**3. solis**
Iestatiet pulksteni	**Cepeškrāsns tīrīšana**	**Uzsildiet tukšu cepeškrāsni**

1. +, — – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.	1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus. 2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikroškiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: ▭. Ilgums: 1 h. 2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: ⊛. Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcija

1. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. solis	Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu temperatūru.
3. solis	Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
0 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūninošanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana”, lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.
Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
Mitrā cepšana	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtās piezīmes par: Mitrā cepšana.
Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 60 °C.

6.3 Piezīmes par:Mitrā cepšana

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

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

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi” Mitrā cepšana. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Diennakts laiks iestatīšana
– mirgo, pieslēdzot cepeškrāsni elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.
+, — – nospiediet, lai iestatītu laiku. Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Kā mainīt: Diennakts laiks	
1. solis	– nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku. – sāk mirgot.

Kā mainīt: Diennakts laiks	
2. solis	+ , — – nospiediet, lai iestatītu laiku. Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Darb. laiks iestatīšana	
1. solis	Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.
2. solis	⏲ – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot |→|.
3. solis	+ , — – nospiediet, lai iestatītu ilgumu. Displejā redzams: |→|. |→| – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.
4. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
5. solis	Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana	
1. solis	⏲ – nospiediet atkārtoti. 🔔 – sāk mirgot.
2. solis	+ , — – nospiediet, lai iestatītu laiku. Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm. Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
3. solis	Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. solis	Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas	
1. solis	⏲ – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
2. solis	Nospiediet un turiet nospiestu: —. Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

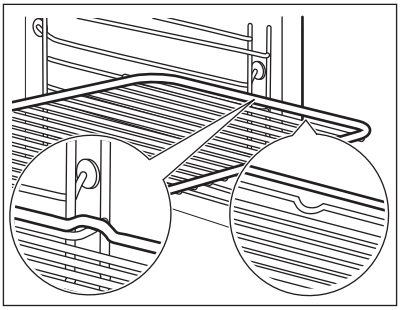
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Papildpiederumu ievietošana

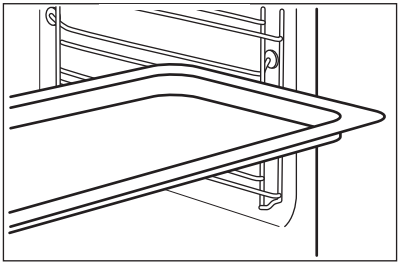
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts :
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna :
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

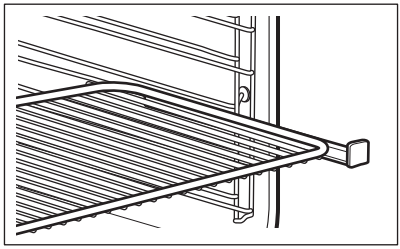


8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

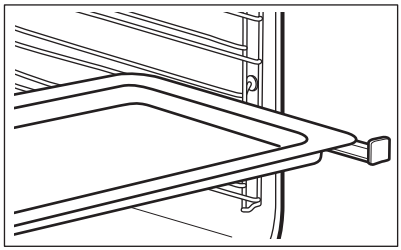
Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

Restots plaukts
Restoto plauktu novietojiet uz teleskopiskajām vadotnēm.



Cepamā panna:
Uzlieciet dziļo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. IETEIKUMI UN PADOMI

ⓘ

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Gatavošanas ieteikumi

ⓘ

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.
Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.
Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

10.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

- plauktu pozīciju numuriem;
- informācija par cepeškrāsns funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un ēdienu temperatūrām.

10.3 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisīs, tās atgūs sākotnējo formu.

10.4 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.5 Cepšana vienā līmenī

CEPŠANA TRAUCIŅOS		(°C)	(min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne — biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu kūkas	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Siera kūka	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet cepešpannu.

KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	(°C)	(min.)
Kūka ar drumstalu virskārtu	150 - 160	20 - 40

KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	(°C)	(min.)
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Atvērtie smilšu mīklas augļu pīrāgi	160 - 170	40 - 80

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

Izmantojiet cepešpannu.

KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	(°C)	(min.)	
Saldā rulete	180 - 200	10 - 20	3
Rudzu maize:	vispirms: 230	20	1
	pēc tam: 160 - 180	30 - 60	
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēmkūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģeris	170 - 190	30 - 40	3
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180	40 - 80	3
Ziemassvētku kēkss	160 - 180	50 - 70	2

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

CEPUMI		(°C)	(min.)
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Maizītes, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Biskvītkūkas mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30

CEPUMI		(°C)	(min.)
Rauga mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Makarūni	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Olu baltuma konditorejas izstrādājumi / Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Maizītes, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

10.6 Sacepumi

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

		(°C)	(min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Dārzeņu sacepums, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60
Saldie konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60

10.7 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet pannas.

KŪKAS / CEPUMI	(°C)	(min.)	2 stāvokļi
Krēmkūkas / Eklēri, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

CEPUMI / PĪRĀDZIŅI / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	(°C)	(min.)	2 stāvokļi	3 stāvokļi
Maizītes	180	20 - 30	1 / 4	-
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskvītkūkas mīklas cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makarūni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu apklātu (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Ja tiek ieteikts pirmais līmenis, novietojiet pārtiku tieši uz cepamās paplātes

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

10.9 Cepšana

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

LIELLOPA GAĻA				
			(°C)	(min.)
Cepetis traukā	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6

LIELLOPA GAĻA

			(°C)	(min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10

CŪKGAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEĻA GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Teļa gaļas cepetis	1	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbs	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

JĒRA GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

MEDĪJUMS

Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Mugura / Savvaļas zaķa kāja, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	līdz 1	230	30 - 40
Brieža mugura	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Brieža gurns	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

PUTNU GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Putnu gaļa gabalos	0,2 - 0,25 katra	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4 - 0,5 katra	190 - 210	35 - 50
Trekns vista	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pīles gaļa	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ZIVS (TVAICĒTA)

Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

	(kg)	(°C)	(min.)
Vesela zivs	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Kraukšķīga garoza:Picas funkcija

PICA

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

	(°C)	(min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs	160 - 180	45 - 60
Lorēnas kišs / Atvērtais Šveices pīrāgs	170 - 190	45 - 55
Siera kūka	140 - 160	60 - 90
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60

PICA

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

	(°C)	(min.)
Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu	200 - 230	15 - 20

PICA

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

	(°C)	(min.)
Pica ar biezu garozu	180 - 200	20 - 30
Neraudzēta maize	230 - 250	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen plānas pamatnes pica	230 - 250	12 - 20
Pelmeņi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.

GRILS

Izmantojiet funkciju: Grils

	(°C)	(min.) Viena puse	(min.) Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopa fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Vesela zivs, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Saldēta pārtika

ATKAUSĒŠANA

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

	(°C)	(min.)	
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Daiviņas / Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2

ATKAUSĒŠANA



Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

	(°C)	(min.)	
Cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsns iekšpuses apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļa trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsns iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

	(kg)	(min.) Atkausēšanas laiks	(min.) Papildu atkausēšanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Saldais krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.14 Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškarsēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

MĪKSTI AUGĻI	(min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	35 - 45

KAULIŅAUGĻI	(min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	(min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

DĀRZEŅI	(min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	(min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Dažādi marinēti produkti	50 - 60	5 - 10
Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

10.15 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Apklājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

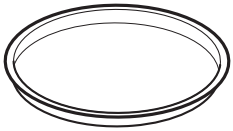
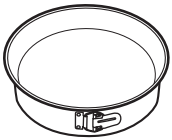
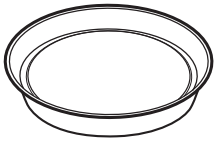
DĀRZEŅI	(°C)	(h)
Pupiņas	60–70	6–8
Pipari	60–70	5–6
Dārzeņi zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8
Garšaugi	40–50	2–3

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.

AUGĻI	(h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9

10.16 Mitrā cepšana - ieteicamie piederumi

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

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

10.17 Mitrā cepšana

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	190	3	45 - 55
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	190	2	45 - 50
Saldā rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Šok. kēkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	55 - 60
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	40 - 50
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	190	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	190	3	35 - 45
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	40 - 50
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	35 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	35 - 45
Sāļā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45

		°C		
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 45
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	45 - 55
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	190	3	40 - 50

10.18 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		°C	min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		°C	min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

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

Grils
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

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

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

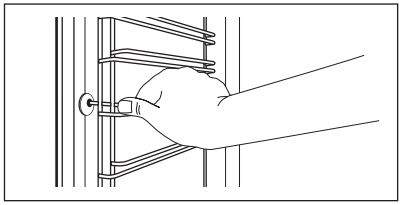
Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

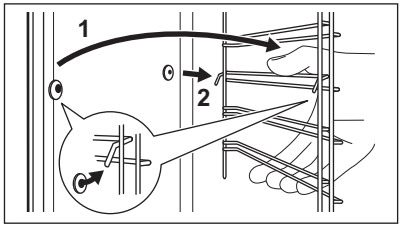
11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



11.3 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

1. solis	Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 300 ml.
2. solis.	Iestatiet funkciju: ▭.
3. solis.	Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. solis	Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
5. solis.	Izslēdziet cepeškrāsni.
6. solis	Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

11.4 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.

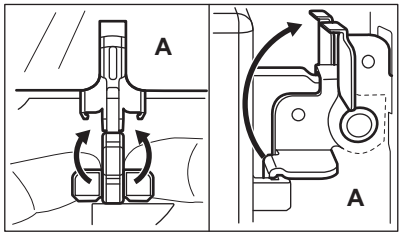
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

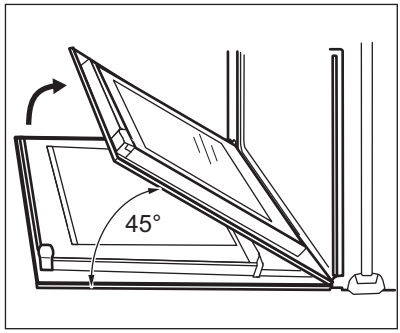
⚠ UZMANĪBU!

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

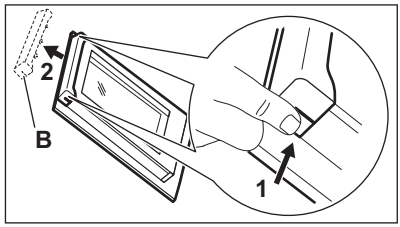
1. solis	Atveriet durvis līdz galam.
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



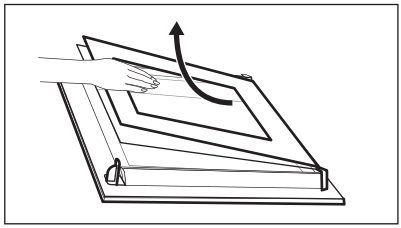
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 45° leņķī). Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse.



4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu sprauduņa blīvi.
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

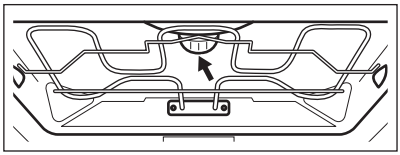
11.5 Kā nomainīt: Lampa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomainīt lampu:		
1. solis	**2. solis**	**3. solis**
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.	
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Displejā redzams “12.00”.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

12.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BEB331110M 944187807

Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.99 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana

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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

Mitrā cepšana
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....238
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS....240
3. GAMINIO APRAŠYMAS....243
4. VALDYMO SKYDELIS....244
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART....244
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS....245
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....246
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS....247
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS....249
10. PATARIMAI....249
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....262
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....265
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....266
14. APLINKOS APSAUGA....267

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
>
> Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
>
> Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.

- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas

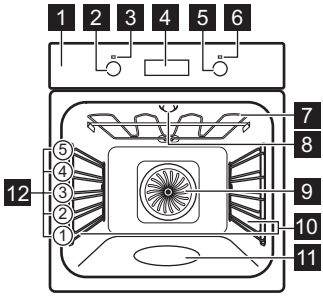
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

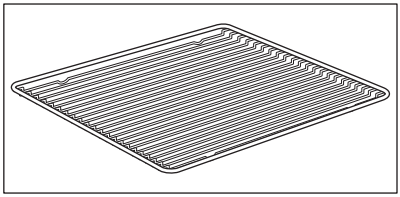
3.1 Bendroji apžvalga



1. Valdymo skydelis
2. Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
3. Maitinimo lemputė / simbolis
4. Valdymo skydelis
5. Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
6. Temperatūros indikatorius / simbolis
7. Šildymo elementas
8. Lemputė
9. Ventiliatorius
10. Lentynos atrama, išimama
11. Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
12. Vietos lentynoje

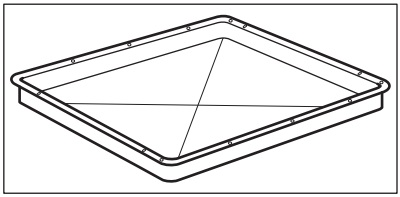
3.2 Priedai

Grotelės



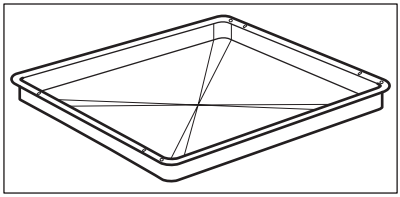
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

Kepimo skarda



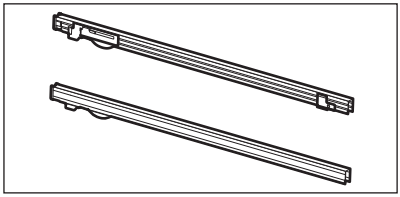
Pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepinimo prikaistuvis



Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Teleskopiniai bėgeliai



Kad padėklus ir groteles būtų paprasta įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

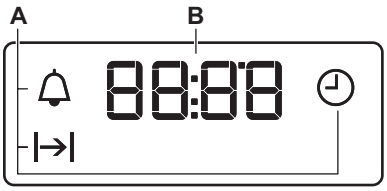
4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

4.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⏲	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

4.3 Valdymo skydelis



A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
> Žr. saugos skyrius.

5.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

		
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-as veiksmas**
Laikrodžio nustatymas	**Išvalykite orkaitę**	**Įkaitinkite tuščią orkaitę**

1. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.	1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 1 val. 2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1-as veiksmas	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2-as veiksmas	Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
3-ias veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

6.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
0 Padėtis „Išjungta“	Orkaitė yra išjungta.
Apšvietimas	Įjungti lemputę.
Konvekcinis kepimas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Apatinis + viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie valymą vandeniu.
Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Drėgnas kepimas	Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas kepimas.
Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

ⓘ

Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C.

6.3 Pastabos dėl Drėgnas kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas kepimasEnergijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
Paros laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti Paros laikas
– mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.
+, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjęs ir ekrane matysite laiką.

Kaip pakeisti: Paros laikas	
1-as veiksmas	– spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti. – pradės mirksėti.
2-as veiksmas	+, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjęs ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė	
1-as veiksmas	Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

Kaip nustatyti Trukmė	
2-as veiksmas	– spauskite pakartotinai. – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	, – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę. Valdymo skydelyje matysite: . – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.
4-as veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis	
1-as veiksmas	– spauskite pakartotinai. – pradės mirksėti.
2-as veiksmas	, – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.
3-ias veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4-as veiksmas	Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos	
1-as veiksmas	– pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.
2-as veiksmas	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

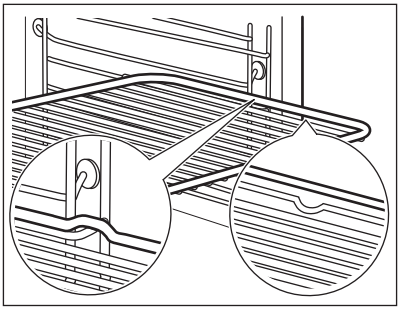
Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų naudojimas

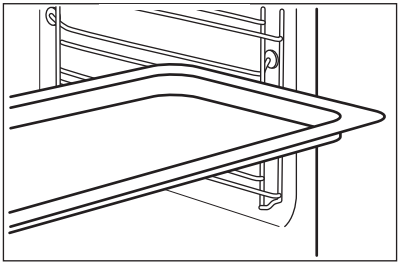
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

Grotelės :
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



Kepimo skarda / Gili skarda :
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

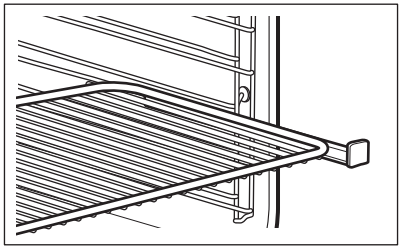


8.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

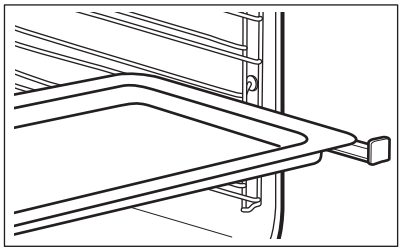
Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiu tepalu.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

Vielinė lentynėlė:
Uždėkite groteles ant ištraukiamų bėgelių.



Gilus prikaistuvis:
Padėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

ⓘ
Žr. saugos skyrius.

10.1 Gaminimo rekomendacijos

ⓘ

Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.
Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkretiems patiekalams.
Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.2 Vidinė durelių pusė

Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- lentynų padėčių numerius;
- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.

10.3 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kepate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepant.

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

10.4 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

10.5 Kepimas viename lentynos lygyje

KEPIMAS SKARDOSE		(°C)	(min.)	
Apkepo pagrindas – trapi tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	10–25	2
Flano pagrindas – biskvitinė tešla	Konvekcinis kepimas	150–170	20–25	2
Pyragas „Boba“ / "Brioche" bandelės	Konvekcinis kepimas	150–160	50–70	1
Madeiros pyragas / Vaisių pyragai	Konvekcinis kepimas	140–160	70–90	1
Sūrio pyragas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170–190	60–90	1

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepimo skardą.

PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	(°C)	(min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	150	35–55
Vaisių flanai iš trapios tešlos	160–170	40–80

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.

PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	(°C)	(min.)	
Biskvitinis vyniotinis	180–200	10–20	3
Ruginė duona:	pirmiausiai: 230	20	1
	tada: 160–180	30–60	
Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai	190–210	20–30	3
Pyragaičiai su kremu / Eklerai	190–210	20–35	3
Duona „Pynutė“ / riestė	170–190	30–40	3
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	170	35–55	3
Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinėlės, saldžiu kremu)	160–180	40–80	3
„Christstollen“	160–180	50–70	2

Naudokite trečią lentynos padėtį.

SAUSAINIAI		(°C)	(min.)
Trapios tešlos sausainiai	Konvekcinis kepimas	150–160	10–20
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	160	10–25
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Konvekcinis kepimas	150–160	15–20
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	20–30
Sausainiai iš mielinės tešlos	Konvekcinis kepimas	150–160	20–40
Migdolų sausainiai	Konvekcinis kepimas	100–120	30–50
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Morengai	Konvekcinis kepimas	80–100	120–150
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	10–25

10.6 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

		(°C)	(min.)
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Konvekcinis kepimas	160–170	15–30
Daržovių apkepas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Turbo grilis	160–170	15–30
Lazanija	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	25–40
Žuvies kepsneliai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	30–60
Daržovės su įdaru	Konvekcinis kepimas	160–170	30–60
Saldūs kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	40–60
Makaronų apkepas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	45–60

10.7 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepamąsias skardas.

TORTAI / TEŠLAINIAI	(°C)	(min.)	2 padėtys
Pyragaičiai su kremu / Eklerai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160–180	25–45	1 / 4
Sausas pyragas su trupiniais	150–160	30–45	1 / 4

SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS	(°C)	(min.)	2 padėtys	3 padėtys
Bandelės	180	20–30	1 / 4	–
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–

SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS	(°C)	(min.)	2 padėtys	3 padėtys
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Morengai	80–100	130–170	1 / 4	–

10.8 Rekomendacijos kepimui

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).

Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

10.9 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

JAUTIENA			(°C)	(min.)
Troškintas kepsnys	1–1,5 kg	Apatinis + viršutinis kaitinimas	230	120–150
Jautienos kepsnys arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	190–200	5–6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	180–190	6–8

JAUTIENA

			(°C)	(min.)
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	170–180	8–10

KIAULIENA

Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.

	(kg)	(°C)	(min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis	1–1.5	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkauliukai	1–1.5	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys	0.75–1	160–170	50–60
Apvirta karka	0.75–1	150–170	90–120

VERŠIENA

Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.

	(kg)	(°C)	(min.)
Veršienos kepsnys	1	160–180	90–120
Veršiuko koja	1.5–2	160–180	120–150

AVIENA

Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.

	(kg)	(°C)	(min.)
Ėriuko koja / Kepta ėriena	1–1.5	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė	1–1.5	160–180	40–60

ŽVĖRIENA

Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

	(kg)	(°C)	(min.)
Nugarinė / Triušio koja, įkaitinkite tuščią orkaitę	iki 1	230	30–40
Elnienos nugarinė	1.5–2	210–220	35–40
Elnienos kumpis	1.5–2	180–200	60–90

PAUKŠTIENA

Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.

	(kg)	(°C)	(min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	po 0,2–0,25	200–220	30–50
Viščiukas, pusė	po 0,4–0,5	190–210	35–50
Viščiukas, višta	1–1.5	190–210	50–70
Antis	1.5–2	180–200	80–100
Žąsis	3.5–5	160–180	120–180
Kalakutiena	2.5–3.5	160–180	120–150
Kalakutiena	4–6	140–160	150–240

ŽUVIS (TROŠKINTA)

Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

	(kg)	(°C)	(min.)
Visa žuvis	1–1.5	210–220	40–60

10.10 Traškių kepinių kepimas naudojant:Picos programa

PICA

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

	(°C)	(min.)
Vaisiniai pyragai	180–200	40–55
Špinatų flanas	160–180	45–60
Kišlorenas / Šveicariškas flanas	170–190	45–55
Sūrio pyragas	140–160	60–90
Daržovių pyragas	160–180	50–60

PICA

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	(°C)	(min.)
Plonapadė pica, naudokite gilų kepimo indą	200–230	15–20

PICA

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	(°C)	(min.)
Pica, storo pado	180–200	20–30
Nerauginta duona	230–250	10–20
Flanas su sluoksniuota tešla	160–180	45–55
„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)	230–250	12–20
Koldūnai	180–200	15–25

10.11 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

GRILIS

Naudokite šią funkciją: Grilis

	(°C)	(min.) Pirma pusė	(min.) Antra pusė	
Jautienos kepsnys	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Visa žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

10.12 Šaldytas maistas

ATŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

	(°C)	(min.)	
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzd.bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzd. bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Tarkuotų bulvių blynai	210–230	20–30	3
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170–190	35–45	2

ATŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

	(°C)	(min.)	
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	160–180	40–60	2
Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

10.13 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.

	(kg)	(min.) Atšildymo trukmė	(min.) Likusi atšildymo trukmė	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Kremas	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Tortas	1,4	60	60	–

10.14 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

MINKŠTI VAISIAI	(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Aviečės / Prinokę agrastai	35–45

KAULAVAISIAI	(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Persikai / Svarainiai / Slyvos	35–45	10–15

DARŽOVĖS	(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10

DARŽOVĖS	(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Kaliaropės / Žirneliai / Šparagai	50–60	15–20

10.15 Džiovinimas - Konvekcinis kepimas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

Jei naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.

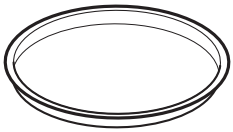
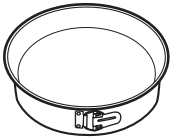
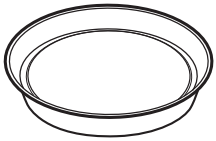
DARŽOVĖS	(°C)	(val.)
Pupelės	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoninės žolelės	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

VAISIAI	(val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Obuolių skiltelės	6–8
Kriaušės	6–9

10.16 Drėgnas kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

 **Picos kepimo skarda**	 **Kepimo indas**	 **Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti**	 **Apkepo skarda**
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.17 Drėgnas kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	190	3	45 - 55
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	190	2	45 - 50
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	45 - 55
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	55 - 60
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	40 - 50
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	190	3	40 - 50
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	190	3	35 - 45
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	160	2	40 - 50
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	35 - 45

		°C		
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	160	2	35 - 45
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	35 - 45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	40 - 45
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	35 - 45
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	45 - 55
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	190	3	40 - 50

10.18 Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		°C	min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepimas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai
Naudokite trečią lentynos padėtį.

		°C	min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		°C	min	
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepimas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Konvekcinis kepimas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis
Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

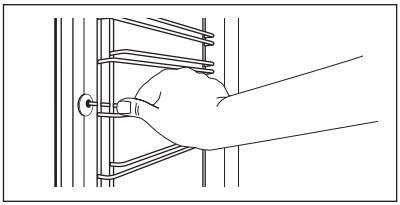
Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

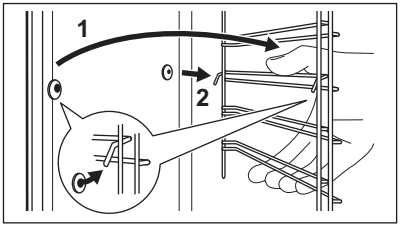
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



3-as veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
4-as veiksmas	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



11.3 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1-as veiksmas	Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
2-as veiksmas	Nustatykite šią funkciją: ⬚.
3-as veiksmas	Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4-as veiksmas.	leiskite orkaitei veikti 30 min
5-as veiksmas.	Išjunkite orkaitę.
6-as veiksmas	Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

11.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

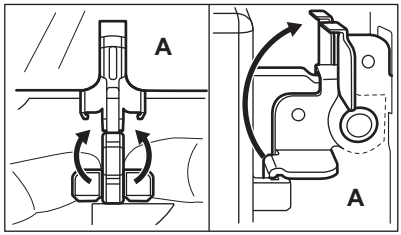
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

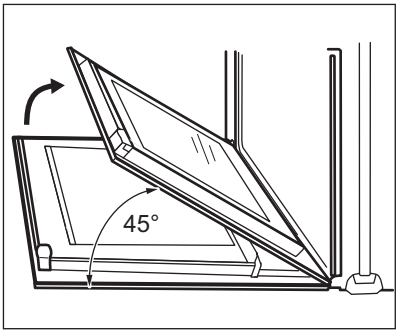
⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

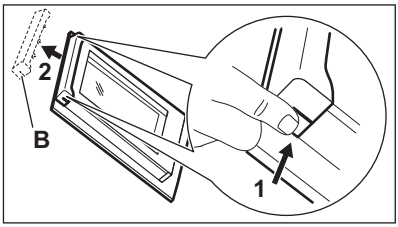
1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.



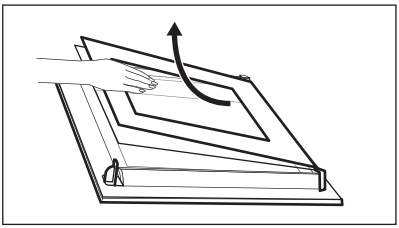
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 45° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, paklo-to ant lygaus ir tvirto pagrindo.



4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

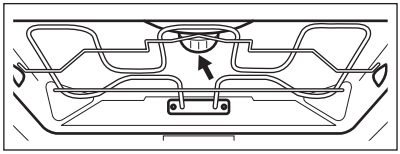
11.5 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.	
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu…

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BEB331110M 944187807
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.99 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	71 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas

Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis
Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas kepimas
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....268
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....270
3. OPIS URZĄDZENIA....273
4. PANEL STEROWANIA....274
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....275
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....275
7. FUNKCJE ZEGARA....277
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....278
9. DODATKOWE FUNKCJE....279
10. WSKAZÓWKI I PORADY....280
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....293
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....296
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....297
14. OCHRONA ŚRODOWISKA....298

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas 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.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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.

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 oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

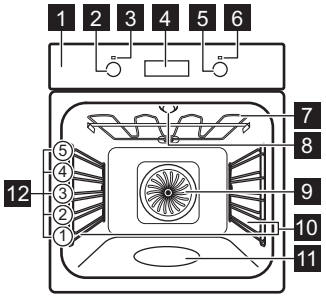
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

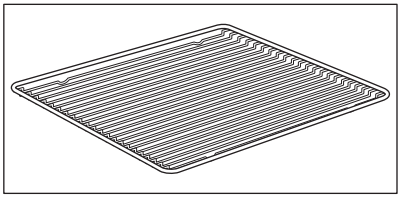
3.1 Ogólne informacje



1 Panel sterowania
2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
3 Kontrolka/symbol zasilania
4 Wyświetlacz
5 Pokrętło sterowania (temperatury)
6 Wskaźnik/symbol temperatury
7 Grzałka
8 Lampa
9 Wentylator
10 Prowadnice blach, wyjmowane
11 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
12 Poziomy umieszczania potraw

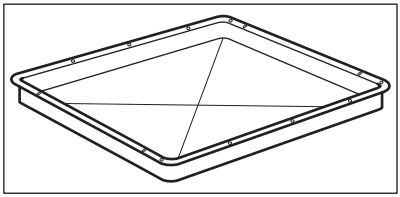
3.2 Akcesoria

Ruszt



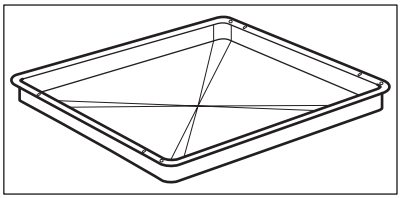
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



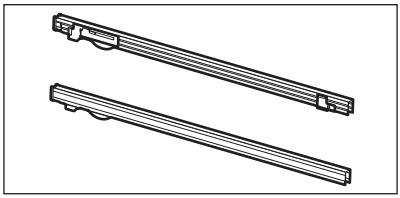
Do ciast i ciasteczek.

Głęboka blacha



Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

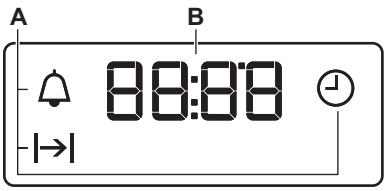
4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

4.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⏲	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

4.3 Wyświetlacz



A. Funkcje zegara
B. Zegar

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Ustawianie zegara	**Wyczyść piekarnik**	**Nagrzać wstępnie pusty piekarnik**
1. +, − - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.	1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. 2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 1 godz. 2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.		

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętło sterowania, aby wybrać temperaturę.
Krok 3	Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/ dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Pieczenie parowe	Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Moc grzewcza może być zmniejszona. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące: Pieczenie parowe.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.

6.3 Uwagi dotyczące funkcji:Pieczenie parowe

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Pieczenie parowe znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”.Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina	
– miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.	
+, — – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.	

Jak zmienić: Aktualna godzina	
Krok 1	– nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę. – zacznie migać.
Krok 2	+, — – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak ustawić: Czas trwania	
Krok 1	Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
Krok 2	– nacisnąć kilkakrotnie. – zacznie migać.
Krok 3	+, — – nacisnąć, aby ustawić czas. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: . – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 4	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 5	Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik	
Krok 1	— nacisnąć kilkakrotnie. – zacznie migać.
Krok 2	, – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 3	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 4	Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara	
Krok 1	– nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
Krok 2	Nacisnąć i przytrzymać: . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

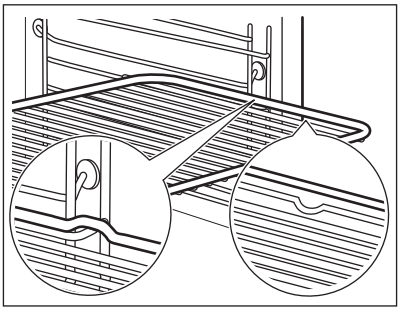
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

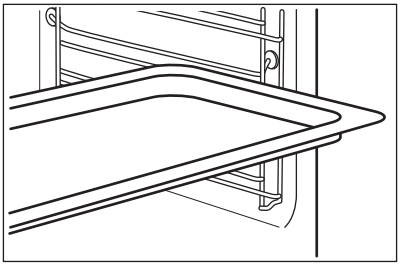
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt :
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha :
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

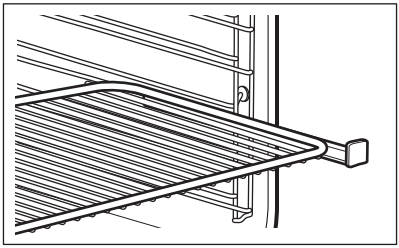


8.2 Używanie prowadnic teleskopowych

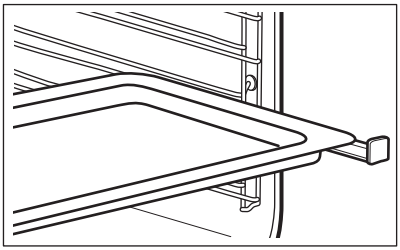
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.



Głęboka blacha:
Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

ⓘ

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

ⓘ

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.
Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.
W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

10.3 Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.5 Pieczenie na jednym poziomie

PIECZENIE W FORMACH		(°C)	(min)	
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Tort w kształcie / pierścienia Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blachy do pieczenia.

CIASTA / CIASTKA / CHLEB	(°C)	(min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55
Flany owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

Użyć blachy do pieczenia.

CIASTA / CIASTKA / CHLEB	(°C)	(min)	
Rolada szwajcarska	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210	20 - 30	3
Ptysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Chleb pleciony / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	170	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

CIASTECZKA		(°C)	(min)
Ciastka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	10 - 25
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25

10.6 Wypieki i zapiekanki

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

		(°C)	(min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie wypieki	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Zapiekany makaron	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

10.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blach do pieczenia ciasta.

CIASTA / CIASTKA	(°C)	(min)	2 pozycje
Ptysie / Eklery, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchy placek kruszcowy	150 - 160	30 - 45	1 / 4

CIASTECZKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI	(°C)	(min)	2 pozycje	3 pozycje
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Ciastka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia

Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

10.9 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

WOŁOWINA

			(°C)	(min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

WIEPRZOWINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

WIEPRZOWINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

CIELĘCINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNIĘCINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

DZICZYZNA

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

	(kg)	(°C)	(min)
Comber / Udziec zajęczy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	do 1	230	30 - 40
Comber z dziczyzny	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Udziec z dziczyzny	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

DRÓB

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Drób, porcjowany	0,2-0,25 porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0,4-0,5 porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (NA PARZE)

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

	(kg)	(°C)	(min)
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Chrupiące potrawy z funkcją:Funkcja Pizza

PIZZA

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Flan szpinakowy	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan szwajcarski	170 - 190	45 - 55
Sernik	140 - 160	60 - 90
Ciasto warzywne	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Pizza, na cienkim cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Pizza, na grubym cieście	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	230 - 250	10 - 20
Ciasto francuskie	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

GRILL

Użyć funkcji: Grill

	(°C)	(min) 1. strona	(min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Polędwica wołowa	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Potrawy mrożone

ROZMRAŻANIE

Użyć funkcji: Termoobieg.

	(°C)	(min)	
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, schłodzona	210 - 230	13 - 25	2
Przekąski typu pizza, mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2

ROZMRAŻANIE



Użyć funkcji: Termoobieg.

	(°C)	(min)	
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blach.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	(kg)	(min) Czas rozmrażania	(min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Zapiekanka	1.4	60	60	-

10.14 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 **OWOCE JAGODOWE**	 **(min) Czas do zagotowania**
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 **OWOCE PESTKOWE**	 **(min) Czas do zagotowania**	 **(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C**
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 **WARZYWA**	 **(min) Czas do zagotowania**	 **(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C**
Marchewki	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle mieszane	50 - 60	5 - 10

 **WARZYWA**	 **(min) Czas do zagotowania**	 **(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C**
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

10.15 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

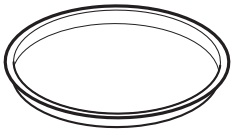
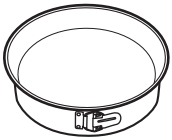
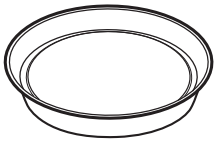
 **WARZYWA**	 **(°C)**	 **(h)**
Fasola	60–70	6–8
Papryka	60–70	5–6
Warzywa do zupy	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8
Zioła	40–50	2–3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 **OWOCE**	 **(h)**
Śliwki	8–10
Morele	8–10
Plastry jabłek	6–8
Gruszki	6–9

10.16 Pieczenie parowe – zalecane akcesoria

Należy używać 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	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.17 Pieczenie parowe

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	45 - 55
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	190	2	45 - 50
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	55 - 60
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	40 - 50
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	35 - 45
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	40 - 50
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	35 - 45

		°C		
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	35 - 45
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 45
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	45 - 55
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	190	3	40 - 50

10.18 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		°C	min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		°C	min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		°C	min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

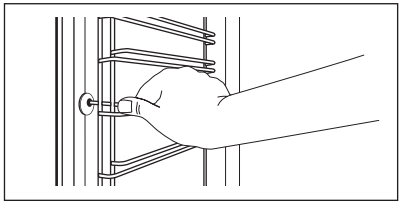
Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

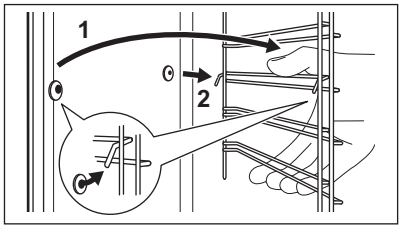
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

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 w całości.
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

Krok 1	Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
Krok 2	Ustawić funkcję: ▭.
Krok 3	Ustawić temperaturę na 90°C.
Krok 4	Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.
Krok 5	Wyłączyć piekarnik.
Krok 6	Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

11.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

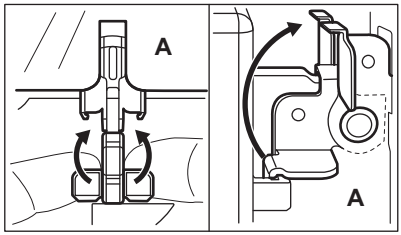
⚠ OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

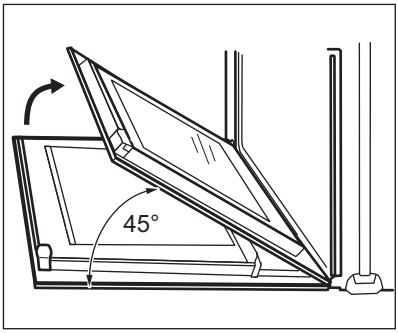
⚠ UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

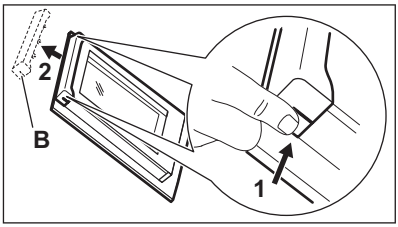
Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



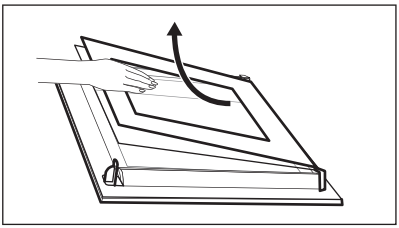
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 45°). Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.



Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

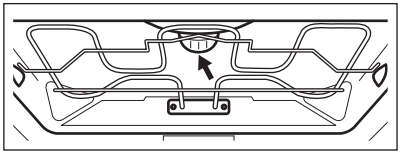
11.5 Sposób wymiany: Oświetlenie

⚠ 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, odporną na temperaturę 300 °C.	
Krok 4	Założyć szklany klosz.	

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BEB331110M 944187807
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	71 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem 🗑 razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....299
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА....301
3. ОПИС ПРОИЗВОДА....304
4. КОМАНДНА ТАБЛА....305
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....305
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....306
7. ФУНКЦИЈЕ САТА....307
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА....308
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ....310
10. КОРИСНИ САВЕТИ....310
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....324
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....327
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....327
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....328

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm

Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама

немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање

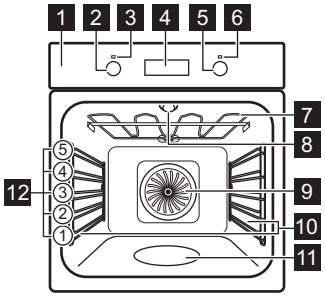
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

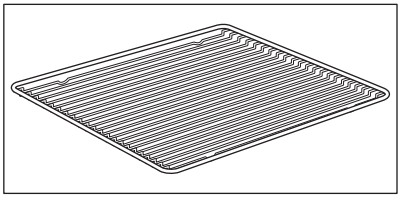
3.1 Општи приказ



1. Командна табла
2. Командно дугме за функције загревања
3. Лампица/симбол напајања
4. Дисплеј
5. Командно дугме (за температуру)
6. Индикатор/симбол температуре
7. Грејни елемент
8. Лампа
9. Вентилатор
10. Носач решетке, покретни
11. Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
12. Положаји решетке

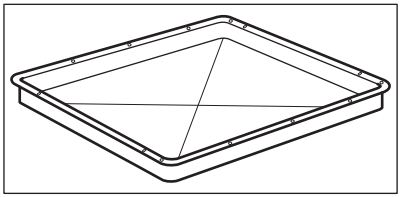
3.2 Прибор

Решеткаста полица



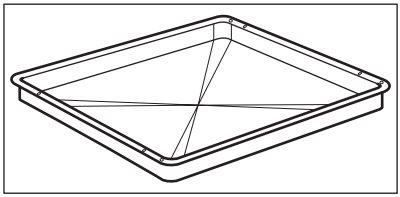
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

Плех за печење



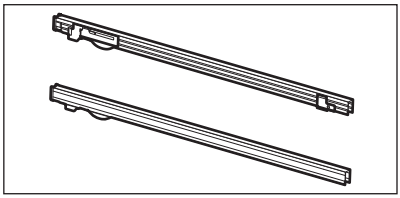
За колаче и кексе.

Грил/дубоки тигањ



За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

Телескопске вођице



За лакше убацивање и вађење плехова и решетке.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

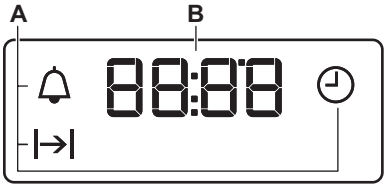
4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⏲	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

4.3 Дисплеј



A. Функције сата
B. Тајмер

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Подесите сат	**Очистите рерну**	**Претходно загрејте празну рерну**
1. +, — – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.	1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне. 2. Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	1. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 1 ч 2. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 мин

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у рерну.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
Корак 3	Када се кување заврши, окрените командна дугмад у положај за искључивање да бисте искључили пећницу.

6.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
0 Положај „искључено”	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил	За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Класично печење.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Класично печење / Чишћење водом	За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење” за више информација о: Чишћење водом.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

Функција загревања	Примена
 Печење уз влажност	Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Напомене о: Печење уз влажност.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60°C.

6.3 Напомене на:Печење уз влажност

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”,Печење уз влажност.За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тачно време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Тачно време
 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Како да подесите: Тачно време
+ , — – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Тачно време	
Корак 1	– узастопно притискајте да бисте променили време. – почиње да трепери.
Корак 2	+ , — – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање	
Корак 1	Подесите функцију рерне и температуру.
Корак 2	– узастопно притискајте. |→| – почиње да трепери.
Корак 3	+ , — – притисните да бисте подесили трајање. Дисплеј приказује: |→|. |→| – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.
Корак 4	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 5	Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер	
Корак 1	– узастопно притискајте. – почиње да трепери.
Корак 2	+ , — – притисните да бисте подесили време. Функција аутоматски стартује након 5 секунди. Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.
Корак 3	Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
Корак 4	Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата	
Корак 1	– притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.
Корак 2	Притисните и задржите: —. Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

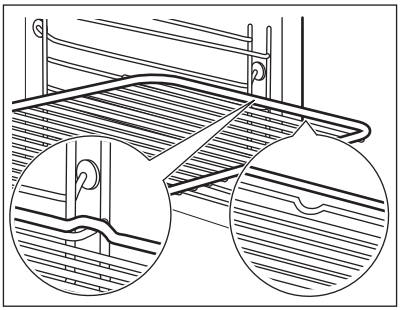
⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Убацивање прибора

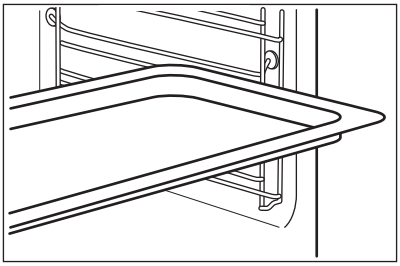
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решеткаста полица :
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ :
Гурните плех између вођица на носачу решетке.

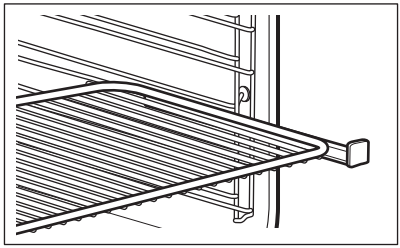


8.2 Коришћење телескопских вођица

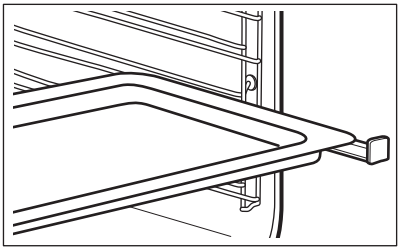
Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Решеткаста полица:
Ставите решетку на телескопске вођице.



Дубоки тигањ:
Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

ⓘ
Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем

ⓘ

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.
Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.
Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

10.2 Унутрашња страна врата

Са унутрашње старне врата налази се следеће:

- бројеви положаја решетке.
- подаци о функцијама рерне, препоручени положаји решетке и температуре за припрему јела.

10.3 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

10.4 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

10.5 Печење на једном нивоу решетке

ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА		(°C)	(min)	
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	170 - 180	10 - 25	2
Корица за воћни колач – смеса за бисквит торту	Печење уз равни вентил	150 - 170	20 - 25	2
Прстенаст колач / Бриош	Печење уз равни вентил	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћни колачи	Печење уз равни вентил	140 - 160	70 - 90	1
Колач од сира	Класично печење	170 - 190	60 - 90	1

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил.

Користите плех за печење.

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	(°C)	(min)
Торта посута мрвицама	150 - 160	20 - 40
Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смесе за бисквит торту), користите дубоки тигањ	150	35 - 55
Воћни колачи направљени од хрскавог колача	160 - 170	40 - 80

Претходно загрејте празну рерну.

Користите функцију: Класично печење.

Користите плех за печење.

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	(°C)	(min)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ражани хлеб:	прво: 230	20	1
	затим: 160 - 180	30 - 60	
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глаз.	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Плетеница / Украшени хлеб	170 - 190	30 - 40	3
Воћни колачи (направљени од квасног теста/ смесе за бисквит торту), користите дубоки тигањ	170	35 - 55	3
Квасни колачи са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен колач	160 - 180	50 - 70	2

Користите трећи ниво решетке.

КЕКСИ		(°C)	(min)
Хрскави кекс	Печење уз равни вентил	150 - 160	10 - 20

КЕКСИ		(°C)	(min)
Ролнице, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	160	10 - 25
Кекс направљен од смесе за бисквит торту	Печење уз равни вентил	150 - 160	15 - 20
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	170 - 180	20 - 30
Кекс направљени од квасног теста	Печење уз равни вентил	150 - 160	20 - 40
Колачи-макарони	Печење уз равни вентил	100 - 120	30 - 50
Пецива направљена од бе- / ланаца Пуслице	Печење уз равни вентил	80 - 100	120 - 150
Ролнице, претходно загрејте празну рерну	Класично печење	190 - 210	10 - 25

10.6 Печење и гратинирана јела

Користите први положај решетке.

		(°C)	(мин)
Багети преливени топљеним сиром	Печење уз равни вентил	160 - 170	15 - 30
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	160 - 170	15 - 30
Лазање	Класично печење	180 - 200	25 - 40
Рибљи хлепчићи	Класично печење	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил	160 - 170	30 - 60
Слатка пецива	Класично печење	180 - 200	40 - 60
Запечена тестенина	Класично печење	180 - 200	45 - 60

10.7 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил.

Користите плехове за печење.

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА	(°C)	(min)	2 положаја
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ	(°C)	(min)	2 положаја	3 положаја
Ролнице	180	20 - 30	1 / 4	-
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Кекс направљен од смесе за бисквит торту	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Кекс направљени од квасног теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Колачи-макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Кекс направљен од беланаца / Пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Савети за печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Пеците посно месо покривено (можете да користите алуминијумску фолију).

Пеците велике комаде меса директно у плеху.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да маснођа која капље изгори.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Ако је препоручен први ниво, ставите храну директно на плех за печење

Преливајте велике комаде меса сопственим соком неколико пута у току печења.

10.9 Печење

Користите први положај решетке.

ГОВЕДИНА

			(°C)	(min)
Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	Класично печење	230	120 - 150
Говеђе печење или филе, слабо печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	190 - 200	5 - 6
Говеђе печење или филе, средње печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	180 - 190	6 - 8
Говеђе печење или филе, добро печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	170 - 180	8 - 10

СВИЊЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

	(kg)	(°C)	(min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ћуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свињска прокувана коленица	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

	(kg)	(°C)	(min)
Печена телетина	1	160 - 180	90 - 120

ТЕЛЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

	(kg)	(°C)	(min)
Телеће колените	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ЈАГЊЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

	(kg)	(°C)	(min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

МЕСО ДИВЉАЧИ

Користите функцију: Класично печење.

	(kg)	(°C)	(min)
Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну	до 1	230	30 - 40
Срнећа леђа	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Срнећа полутка	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

ЖИВИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

	(kg)	(°C)	(min)
Живина, порције	Свака од 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина	Свака од 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Ћурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ћурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)

Користите функцију: Класично печење.

	(kg)	(°C)	(min)
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Хрскаво печење са:Функција за пицу

ПИЦА

Користите први положај решетке.

	(°C)	(min)
Тартови	180 - 200	40 - 55
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60

ПИЦА

Користите први положај решетке.

	(°C)	(min)
Киш лорен / Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55
Колач од сира	140 - 160	60 - 90
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60

ПИЦА

Пре печења загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке.

	(°C)	(min)
Пица, танка корица, користите дубоки тигањ	200 - 230	15 - 20
Пица, дебела корица	180 - 200	20 - 30
Хлеб без квасца	230 - 250	10 - 20
Флан од лисnатог теста	160 - 180	45 - 55

ПИЦА

Пре печења загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке.

	(°C)	(min)
Фламкухен	230 - 250	12 - 20
Кнедле	180 - 200	15 - 25

10.11 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.

ГРИЛ

Користите функцију: Грил

	(°C)	(min) 1. страна	(min) 2. страна	
Говеђе печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеђи филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свињски каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телеће печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цела риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Смрзнута храна

ОДМРЗАВАЊЕ			
Користите функцију: Печење уз равни вентил.			
	(°C)	(min)	
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	3
Исечен кромпир / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Рендани кропмпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазање / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазање / Канелони, смрузнути	160 - 180	40 - 60	2
Печени сир	170 - 190	20 - 30	3
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир.

Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

За велике порције хране, ставите превртнути празан тањир на дно унутрашњости рерне. Ставите храну у дубоку посуду и поставите је на тањир унутар рерне. Ако је неопходно, уколните подршке решетке.

Користите први положај решетке.

	(kg)	(мин) Време одмрзавања	(мин) Додатно време одмрзавања	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.

	(kg)	(мин) Време одмрзавања	(мин) Додатно време одмрзавања	
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

10.14 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

МЕКО ВОЋЕ	(мин) Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45

КОШТУЊАВО ВОЋЕ	(мин) Време кувања до крчкања	(мин) Наставите с кувањем на 100 °C
Бресквe / Дуње / Шљиве	35 - 45	10 - 15

ПОВРЋЕ	(мин) Време кувања до крчкања	(мин) Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	50 - 60	5 - 10
Краставци	50 - 60	-
Туршија	50 - 60	5 - 10

ПОВРЋЕ	(мин) Време кувања до крчкања	(мин) Наставите с кувањем на 100 °C
Келераба / Грашак / Шпаргла	50 - 60	15 - 20

10.15 Сушење - Печење уз равни вентил

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

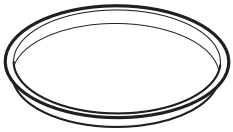
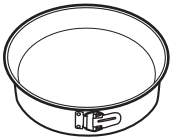
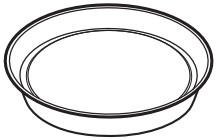
ПОВРЋЕ	(°C)	(ч)
Пасуљ	60–70	6–8
Паприке	60–70	5–6
Поврће за супу	60–70	5–6
Печурке	50–60	6–8
Зачинско биље	40–50	2–3

Подесите температуру на 60–70 °C.

ВОЋЕ	(ч)
Шљиве	8–10
Кајсије	8–10
Кришке јабуке	6–8
Крушке	6–9

10.16 Печење уз влажност - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће 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, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm

10.17 Печење уз влажност

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	45 - 55
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решетказта полица	190	2	45 - 50
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	55 - 60
Корица за флан	плех за флан на решетка-стој полици	180	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	40 - 50
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	35 - 45
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	40 - 50
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	35 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	35 - 45
Слано пециво, 20 ко-мада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог те-ста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 45
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	45 - 55
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	190	3	40 - 50

10.18 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима

		°C	мин	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Класично печење	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Класично печење	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Класично печење	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс
Користите трећи ниво решетке.

		°C	мин
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Класично печење	170	20 - 30

Печење на више нивоа – кекс

		°C	мин	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање
Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		мин	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Грил	24 - 30	4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

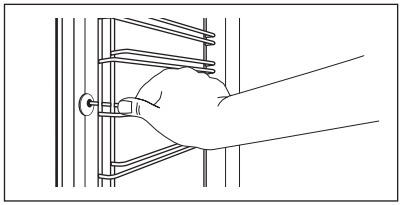
Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

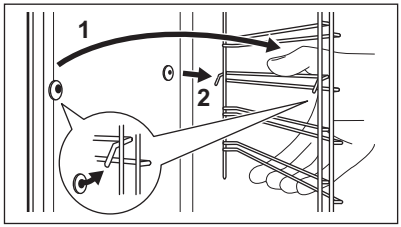
11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



11.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

Корак 1	Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 300 ml.
Корак 2	Подесите функцију: .
Корак 3	Подесите температуру на 90°C.
Корак 4	Оставите да пећница ради 30 мин.
Корак 5	Искључите рерну.
Корак 6	Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

11.4 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

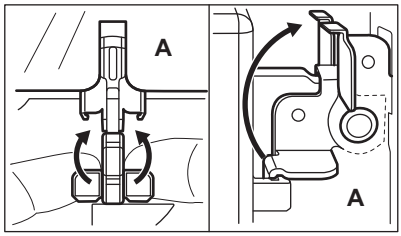
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

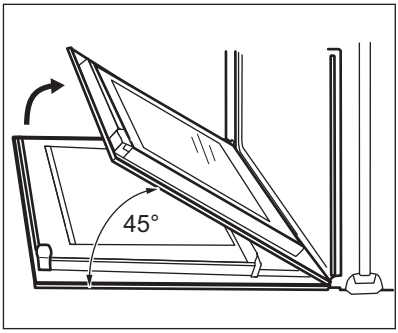
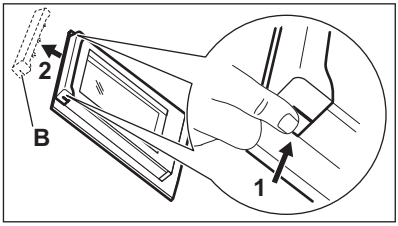
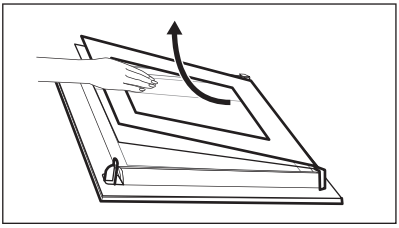
Врата су тешка.

⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1	Отворите врата до краја.
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.



Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 45°). Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	
Корак 4	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 6	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	
Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 8	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

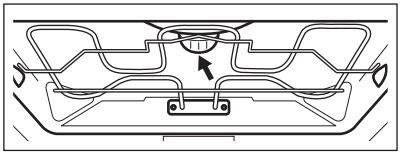
11.5 Како да замените: Лампица

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.	
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.	

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Проблем	Проверите...
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.
На дисплеју се приказује „12.00".	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означењу енергетске ефикасности

Назив добављача	AEG

Идентификација модела	BEB331110M 944187807
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	71 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије

Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електирчну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором
Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота
Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлом
Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Печење уз влажност
Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем.

Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.

Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 330
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 332
3. POPIS VÝROBKU 335
4. OVLÁDACÍ PANEL 336
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM 336
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 337
7. ČASOVÉ FUNKCIE 338
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA 339
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE 340
10. TIPY A RADY 340
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE 354
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV 357
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ 357
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 358

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

⚠ VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými 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, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.

– Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

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.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

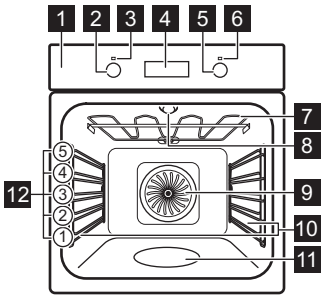
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

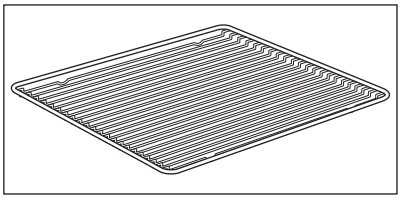
3.1 Všeobecný prehľad



1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Lampa napájania / symbol
4 Displej
5 Otočný ovládač (teploty)
6 Ukazovateľ/symbol teploty
7 Ohrevný prvok
8 Osvetlenie
9 Ventilátor
10 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
11 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
12 Úrovne roštu v rúre

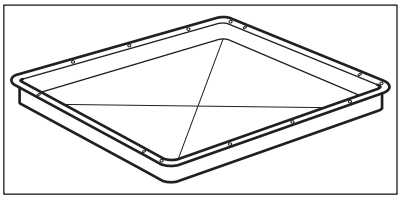
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



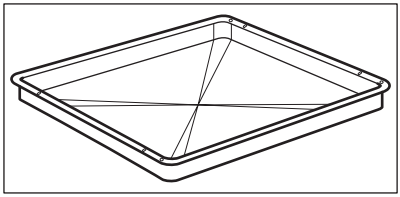
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

Plech na pečenie



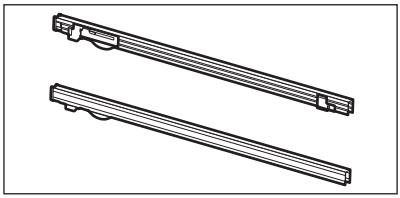
Pre koláče a piškótové koláče.

Hlboký pekáč



Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

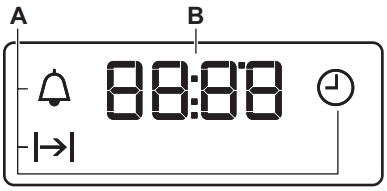
4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač.
Ovládač sa vysunie.

4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⏲	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

4.3 Displej



A. Časové funkcie
B. Časovač

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Nastavte hodiny	**Rúru vyčistite**	**Prázdnu rúru predhrejte**
1. +, — – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.	1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo. 2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: ▭. Čas: 1 h. 2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: ⊛. Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1	Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
Krok č. 2	Otočením otočného ovládača nastavte teplotu .
Krok č. 3	Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vypli rúru.

6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
0 Poloha Vyp.	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné varenie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Tradičné varenie / Čistenie vodou	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zváranie potravín.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhké pečenie	Táto funkcia je navrhnutá tak, aby šetrila energiu počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Ohrevný výkon môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Poznámky k: Vlhké pečenie.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.
 Turbo grilovanie	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

ⓘ
Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.3 Poznámky k funkcii:Vlhké pečenie

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhké pečenie.Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Ako nastaviť: Presný čas
Ukazovateľ – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.
+, — – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas	
Krok č. 1	– opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas. – začne blikať.
Krok č. 2	+, — – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Ako nastaviť: Doba trvania	
Krok č. 1	Nastavte funkciu a teplotu rúry.
Krok č. 2	Opakovane stlačte . – začne blikať.
Krok č. 3	+, — – stlačte, aby ste nastavili trvanie. Na displeji sa zobrazí: . – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
Krok č. 5	Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer	
Krok č. 1	Opakovane stlačte . – začne blikať.

Ako nastaviť: Časomer	
Krok č. 2	+ , — – stlačte, aby ste nastavili čas. Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.
Krok č. 3	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
Krok č. 4	Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie	
Krok č. 1	⏲ – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.
Krok č. 2	Stlačte a podržte tlačidlo: —. Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

⚠ VAROVANIE!

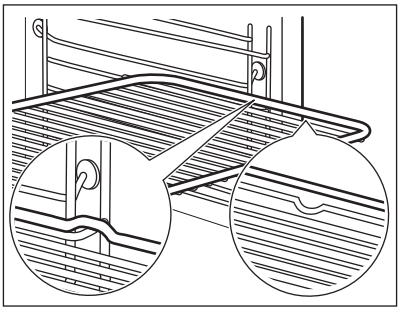
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Vloženie príslušenstva

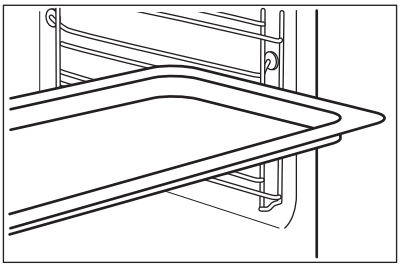
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt :
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč :
Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

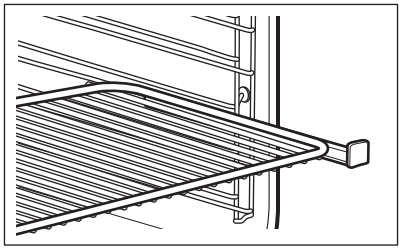


8.2 Používanie teleskopických líšt

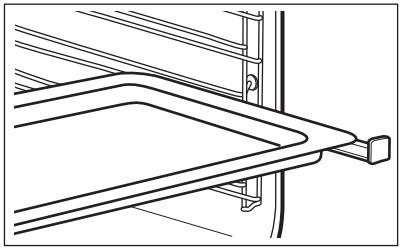
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Drôtený rošt:
Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.



Hlboký pekáč:
Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

ⓘ

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Odporúčania pre varenie

ⓘ

Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.
Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.
Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

10.2 Vnútorná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

10.3 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

10.4 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

10.5 Pečenie na jednej úrovni

PEČENIE VO FORMÁCH		(°C)	(min)	
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1

PEČENIE VO FORMÁCH		(°C)	(min)	
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné varenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plech na pečenie.

KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	(°C)	(min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite funkciu: Tradičné varenie.

Použite plech na pečenie.

KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	(°C)	(min)	
Piškótová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3
Koláče so šľahačkou / Veterníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	170	35 - 55	3

KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	(°C)	(min)	
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2

Použite tretiu úroveň v rúre.

SUŠIENKY		(°C)	(min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	160	10 - 25
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Penové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné varenie	190 - 210	10 - 25

10.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Použite prvú úroveň v rúre.

		(°C)	(min)
Bagety s roztopeným syrom navrchu	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru	Turbo grilovanie	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Tradičné varenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Tradičné varenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké zapekané pokrmy	Tradičné varenie	180 - 200	40 - 60

		(°C)	(min)
Cestovinový nákyp	Tradičné varenie	180 - 200	45 - 60

10.7 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Použite plechy na pečenie.

KOLÁČE/ PEČIVO	(°C)	(min)	2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Veterníky, predhrejte prázdnu rúru	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

SUŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	(°C)	(min)	2 úrovne	3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z bielka / Penové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

10.9 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

HOVÄDZIE

			(°C)	(min)
Dusené mäso	1 – 1,5 kg	Tradičné varenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	180 - 190	6 - 8
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru	na cm hrúbky	Turbo grilovanie	170 - 180	8 - 10

BRAVČOVÉ

Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.

	(kg)	(°C)	(min)
Plece / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierko	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Fašírka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEĽACIE

Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.

	(kg)	(°C)	(min)
Pečené teľacie	1	160 - 180	90 - 120

TEĽACIE

Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.

	(kg)	(°C)	(min)
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAHŇACIE

Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.

	(kg)	(°C)	(min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ZVERINA

Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.

	(kg)	(°C)	(min)
Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru	do 1	230	30 - 40
Srnčí chrbát	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srnčie stehno	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

HYDINA

Túto funkciu používajte: Turbo grilovanie.

	(kg)	(°C)	(min)
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, kŕmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (V PARE)

Túto funkciu používajte: Tradičné varenie.

	(kg)	(°C)	(min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Chrumkavé pečenie s:Pizza

PIZZA

Použite prvú úroveň v rúre.

	(°C)	(min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový obložený koláč	160 - 180	45 - 60

PIZZA

Použite prvú úroveň v rúre.

	(°C)	(min)
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky obložený koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč cheesecake	140 - 160	60 - 90
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

	(°C)	(min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	200 - 230	15 - 20
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nekysnutý chlieb	230 - 250	10 - 20
Obložený koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

	(°C)	(min)
Obložený koláč	230 - 250	12 - 20
Ruské knedle	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

GRIL

Túto funkciu používajte: Gril

	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Hovädzie pečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľacie karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 kg – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Mrazené pokrmy

ODMRAZOVANIE			
Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.			
	(°C)	(min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol.

Použite prvú úroveň v rúre.

Jedlo vložte do hlbokej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

	(kg)	(min) Čas rozmrazovania	(min) Ďalší čas rozmrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.

	(kg)	(min) Čas rozmrazovania	(min) Ďalší čas rozmrazovania	
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

10.14 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

MÄKKÉ OVOCIE	(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

KÔSTKOVÉ OVOCIE	(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

ZELENINA	(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-

ZELENINA	(min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Nakladaná miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20

10.15 Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechy pokryte papierom odolným voči mastnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dvierka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

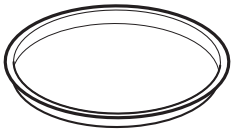
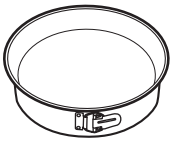
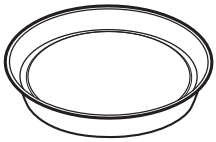
ZELENINA	(°C)	(h)
Fazuľa	60 – 70	6 – 8
Paprika	60 – 70	5 – 6
Polievková zelenina	60 – 70	5 – 6
Huby	50 – 60	6 – 8
Bylinky	40 – 50	2 – 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

OVOCIE	(h)
Slivky	8 – 10
Marhule	8 – 10
Jablká na plátky	6 – 8
Hrušky	6 – 9

10.16 Vlhké pečenie – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

 Forma na pizzu	 Forma na pečenie	 Nádobky na suflé	 Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.17 Vlhké pečenie

V záujme čo najlepších výsledkov sa riaďte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	45 - 55

		°C		
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	190	2	45 - 50
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	55 - 60
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	40 - 50
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	35 - 45
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	40 - 50
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	35 - 45
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 45
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	190	3	40 - 50

10.18 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách

		°C	min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné varenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč
Použite tretiu úroveň v rúre.

		°C	min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné varenie	170	20 - 30

Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		°C	min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

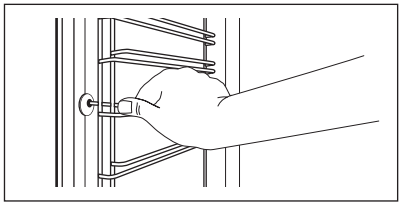
Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

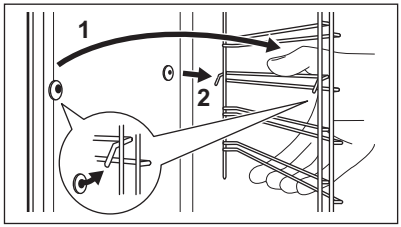
11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



Krok č. 3	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.
Krok č. 4	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



11.3 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

Krok č. 1	Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.
Krok č. 2	Nastavte funkciu: .
Krok č. 3	Teplotu nastavte na 90 °C.
Krok č. 4	Rúru nechajte spustenú 30 minút.
Krok č. 5	Vypnite rúru.
Krok č. 6	Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

11.4 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

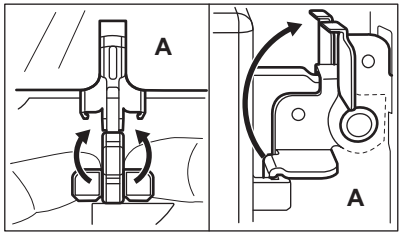
⚠ VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

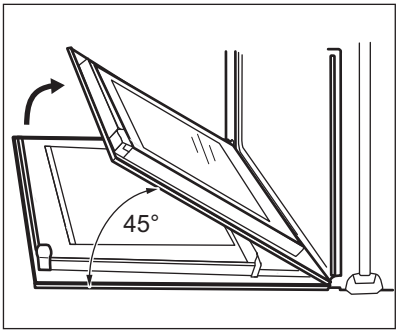
⚠ UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

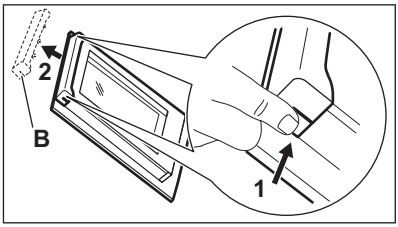
Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



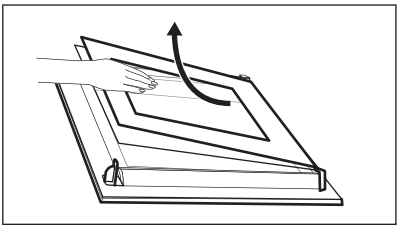
Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 45° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.



Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.



Krok č. 7	Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
Krok č. 8	Po čistení zvoľte opačný postup.



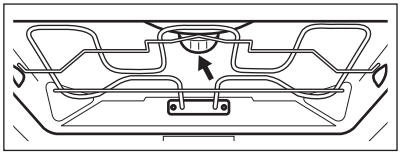
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.5 Výmena: Osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

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.

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.	
Krok č. 4	Nainštalujte sklenený kryt.	

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BEB331110M 944187807
Index energetickej účinnosti	95.3

Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie

Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom
Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo
Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.

Vlhké pečenie
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....359
2. VARNOSTNA NAVODILA....361
3. OPIS IZDELKA....363
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA....364
5. PRED PRVO UPORABO....365
6. VSAKODNEVNA UPORABA....365
7. ČASOVNE FUNKCIJE....367
8. UPORABA DODATNE OPREME....368
9. DODATNE FUNKCIJE....369
10. NAMIGI IN NASVETI....369
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....382
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV....385
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....386
14. SKRB ZA OKOLJE....387

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.

- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

⚠ **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

⚠ **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne 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 pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Notranja osvetlitev

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje

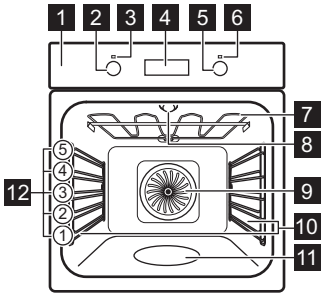
⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

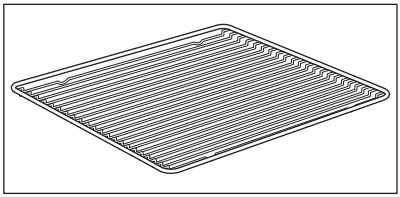
3.1 Splošni pregled



1 Upravljalna plošča
2 Gumb za funkcije pečice
3 Lučka/simbol delovanja
4 Prikazovalnik
5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
6 Prikazovalnik/simbol temperature
7 Grelnik
8 Luč
9 Ventilator
10 Nosilec police, snemljiv
11 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
12 Položaji polic

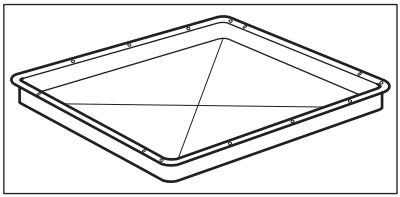
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



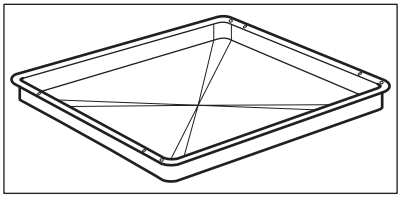
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

Pekač za pecivo



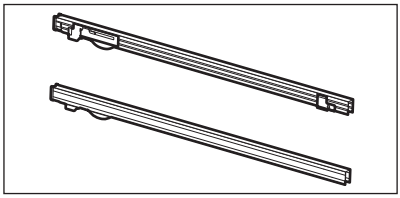
Za pecivo in biskvit.

Posoda za žar/pekač



Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Teleskopska vodila



Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

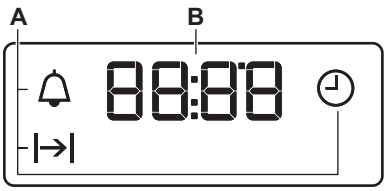
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
⏲	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.

4.3 Prikazovalnik



A. Časovne funkcije
B. Programska ura

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ UPOZORNENIE!
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

1. korak	2. korak	3. korak
Nastavitev ure	**Očistite pečico.**	**Predhodno ogrejte prazno pečico.**
1. + , — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.	1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. 2. Pečico in pripomočke čistite le s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 1 ura. 2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Čas: 15 minut.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORNENIE!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

1. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak	Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature .
3. korak	Po koncu pečenja obrnite gumbe v položaj za izklop, da izklopite pečico.

6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
0 Položaj izklopa	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Funkcija pice	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
 Gretje zgoraj/ / spodaj Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenju z vodo
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Vlažne jedi	Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene temperature. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažne jedi.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

ⓘ

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

6.3 Opombe:Vlažne jedi

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«,Vlažne jedi.Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura	
– utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.	
+, — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.	

Sprememba: Ura	
1. korak	– ponavljajoče pritiskajte za spremembo časa. – začne utripati.
2. korak	+, — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Nastavitev: Trajanje	
1. korak	Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.
2. korak	– ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati.
3. korak	+, — – pritisnite za nastavitev trajanja. Na prikazovalniku se prikaže: . – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.
4. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
5. korak	Obrnite gumbe v položaj za izklop.

Nastavitev: Odštevalna ura	
1. korak	– ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati.

Nastavitev: Odštevalna ura	
2. korak	+ , — – pritisnite za nastavitev časa. Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.
3. korak	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. korak	Obrnite gumbe v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije	
1. korak	⏲ – pritiskajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.
2. korak	Pritisnite in držite: —. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

8. UPORABA DODATNE OPREME

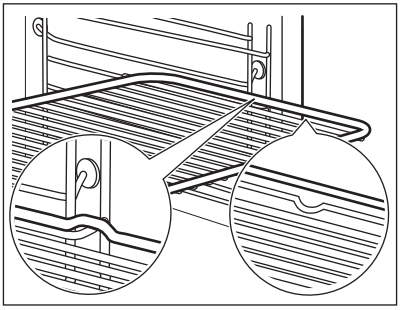
⚠ **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

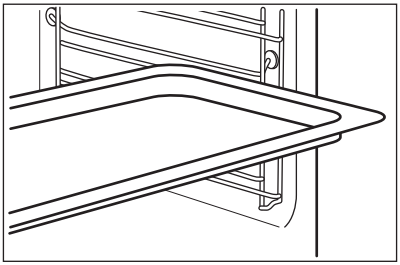
8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje :
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



Pekač za pecivo / Globok pekač :
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

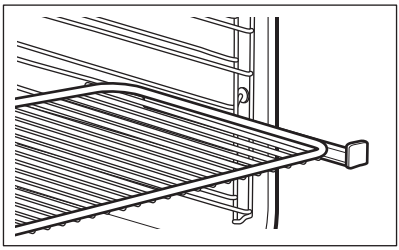


8.2 Uporaba teleskopskih vodil

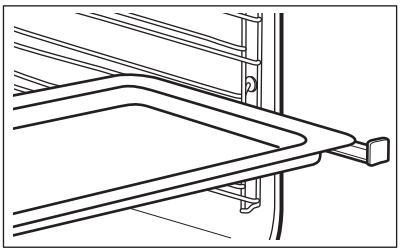
Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Mreža za pečenje:
Mrežo postavite na teleskopski vodili.



Globok pekač:
Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

ⓘ

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Priporočila za pečenje

ⓘ

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.
Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.
Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

10.2 Notranja stran vrat

Na notranji strani vrat se nahajajo:

- številke položajev rešetk.
- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za jedi.

10.3 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnajo.

10.4 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.

10.5 Peka na enem nivoju

PEKA V MODELIH		(°C)	(min.)	
Testo za kolač – krhko testo, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	170 - 180	10 - 25	2
Testo za kolač – umešano testo	Vroči zrak	150 - 170	20 - 25	2
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1

PEKA V MODELIH		(°C)	(min.)	
Peščeni kolač / Angleški sadni kolači	Vroči zrak	140 - 160	70 - 90	1
Skutna torta	Gretje zgoraj/spodaj	170 - 190	60 - 90	1

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekač.

TORTE/PECIVO/KRUHKI	(°C)	(min.)
Pecivo z drobljencem	150 - 160	20 - 40
Sadni kolači (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	150	35 - 55
Sadni kolači iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.

Uporabite pekač.

TORTE/ PECIVO/KRUHKI	(°C)	(min.)	
Rulada	180 - 200	10 - 20	3
Rženi Kruh:	najprej: 230	20	1
	potem: 160 - 180	30 - 60	
Maslen mandljev kolač / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	3
Princeskini krofi / Ekler	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	30 - 40	3
Sadni kolači (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	170	35 - 55	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	3

TORTE/ PECIVO/KRUHKI	(°C)	(min.)	
Božični kruh	160 - 180	50 - 70	2

Uporabite tretji položaj rešetk.

KEKSI		(°C)	(min.)
Piškoti iz krhkega testa	Vroči zrak	150 - 160	10 - 20
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	160	10 - 25
Piškoti iz umešanega testa	Vroči zrak	150 - 160	15 - 20
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30
Piškoti iz kvašenega testa	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40
Makaroni	Vroči zrak	100 - 120	30 - 50
Pecivo iz beljakov / Beljakovi poljubčki	Vroči zrak	80 - 100	120 - 150
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	190 - 210	10 - 25

10.6 Narastki in gratinirane jedi

Uporabite prvi položaj rešetk.

		(°C)	(min.)
Francoske štručke, obložene s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Gratinirana zelenjava, predhodno ogrejte prazno pečico	Infra pečenje	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	25 - 40
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60
Drobno kvašeno pecivo	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	40 - 60
Narastek s testeninami	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	45 - 60

10.7 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekače.

TORTE/ PECIVO	(°C)	(min.)	2 položaja
Princeskini krofi / Ekler, predhodno ogrejte prazno pečico	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suh drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

PIŠKOTI/MAJHNE TORTICE/PECIVO/ RULADE	(°C)	(min.)	2 položaja	3 položaji
Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškoti iz beljakov / Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno na pekaču.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Meso in ribe pecite v večjih kosih (1 kg ali več).

Če je predlagana prva višina, potem položite živila neposredno na pekač

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

10.9 Pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.

GOVEDINA

			(°C)	(min.)
Dušeno meso	1 - 1,5 kg	Gretje zgoraj/spodaj	230	120 - 150
Goveja pečenka ali file, manj pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	na cm debeline	Infra pečenje	170 - 180	8 - 10

SVINJINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

	(kg)	(°C)	(min.)
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebrca	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predkuhana	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

TELETINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

	(kg)	(°C)	(min.)
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120
Telečja krača	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNJETINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

	(kg)	(°C)	(min.)
Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

DIVJAČINA

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.

	(kg)	(°C)	(min.)
Hrbet / Zajčje stegno, predhodno ogrejte prazno pečico	do 1	230	30 - 40
Divjačinski hrbet	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Divjačinsko bedro	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

PERUTNINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

	(kg)	(°C)	(min.)
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RIBA (DUŠENA)

Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.

	(kg)	(°C)	(min.)
Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Hrustljavo pecivo s:Funkcija pice

PIZZA

Uporabite prvi položaj rešetk.

	(°C)	(min.)
Tarti	180 - 200	40 - 55
Flan s špinačo	160 - 180	45 - 60
Lorenski kiš / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Skutna torta	140 - 160	60 - 90
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	(°C)	(min.)
Pizza, tanko testo, uporabite globok pekač.	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	(°C)	(min.)
Pizza, debelo testo	180 - 200	20 - 30
Nevzhajan Kruh	230 - 250	10 - 20
Flan s pecivom iz listnatega testa	160 - 180	45 - 55
Alzaška plamenjača	230 - 250	12 - 20
Ruski pirogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.

ŽAR

Uporabite funkcijo: Žar

	(°C)	(min.) 1. stran	(min.) 2. stran	
Goveja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telečja ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnječji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cela riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Zamrznjene jedi

ODTALJEVANJE

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

	(°C)	(min.)	
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35	3
Pečeni krompir v oblicah / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pražen krompir	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2

ODTALJEVANJE

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

	(°C)	(min.)	
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
Pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščančje perutničke	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.

	(kg)	(min.) Čas odtaljevanja	(min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Biskvitni kolač	1.4	60	60	-

10.14 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

MEHKO SADJE	(min.) Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE	(min.) Čas kuhanja do začetka vretja	(min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Breskve / Kutina / Slive	35 - 45	10 - 15

ZELENJAVA	(min.) Čas kuhanja do začetka vretja	(min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Vložene kisle kumarice	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20

10.15 Dehidriranje - Vroči zrak

Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

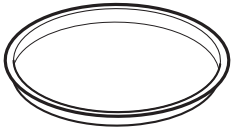
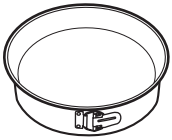
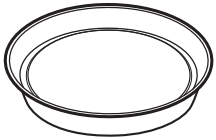
ZELENJAVA	(°C)	(h)
Fižol	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Jušna zelenjava	60–70	5–6
Gobe	50–60	6–8
Zelišča	40–50	2–3

Nastavite temperaturo na 60–70 °C.

SADJE	(h)
Slive	8–10
Marelice	8–10
Krhlji jabolk	6–8
Hruške	6–9

10.16 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
Posoda za pico	**Pekač za peko**	**Majhne 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

10.17 Vlažne jedi

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	45 - 55
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	190	2	45 - 50
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	55 - 60
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	35 - 45
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	40 - 50
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	35 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	35 - 45
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 45
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	45 - 55

		°C		
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	190	3	40 - 50

10.18 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		°C	min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

		°C	min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30

Peka na več nivojih – biskviti

		°C	min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4

		°C	min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

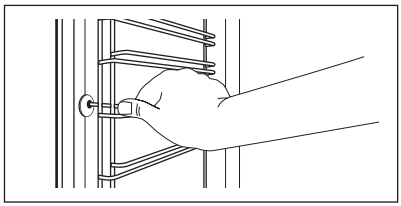
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

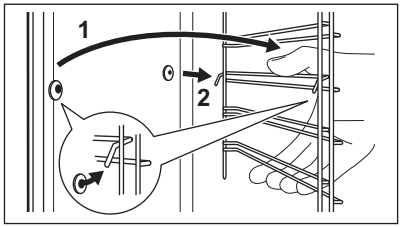
11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
2. korak	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. korak	V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.
2. korak	Nastavite funkcijo: ▭.
3. korak	Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. korak	Pečica naj deluje 30 minut.
5. korak	Izklopite pečico.
6. korak	Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

11.4 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

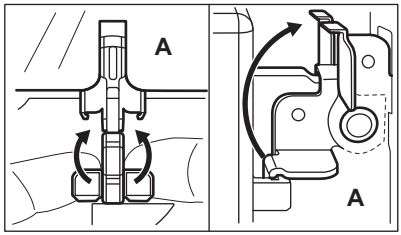
⚠ UPOZORNENIE!

Vrata so težka.

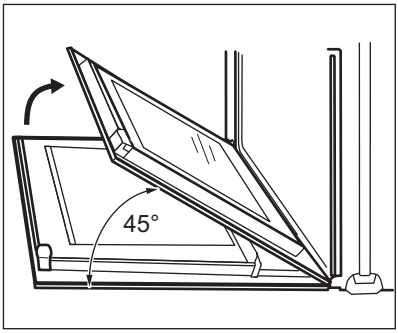
⚠ POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

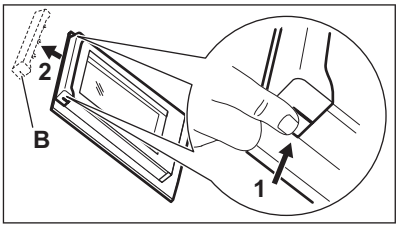
1. korak	Povsem odprite vrata.
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



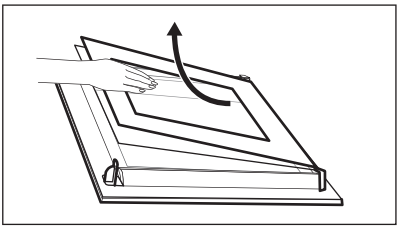
3. korak	Vrata pečice zaprite v prvo mesto odpiranja (pod približnim 45-stopinjskim kotom). Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.



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	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

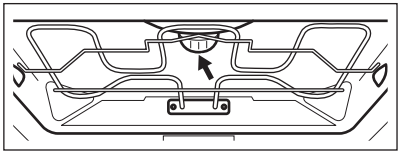
11.5 Zamenjava: Luči

⚠ UPOZORNENIE!

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.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Namestite stekleni pokrov.	

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru …

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BEB331110M 944187807
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.99 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota
Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažne jedi
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

تعريف الموديل	BEB331110M 944187807
مؤشر كفاءة الطاقة	95.3
فئة كفاية الطاقة	A
استهلاك الطاقة بحمولة قياسية، الوضع التقليدي	0.99 كيلو وات ساعة / دورة
استهلاك الطاقة مع حمولة قياسية، وضع المروحة	0.81 كيلو وات ساعة / دورة
عدد التجاويف	1
مصدر الحرارة	الكهرباء
مستوى الصوت	71 لتر
نوع الفرن	فرن مدمج
الكتلة	34.0 كجم

IEC/EN 60350-1 - أجهزة الطهي الكهربائية المنزلية - الجزء 1: النطاقات والأفران وأفران البخار والشوايات - طرق قياس الأداء.

13.2 توفير الطاقة

يحتوي الجهاز على ميزات تُساعد على توفير الطاقة أثناء الطهي بشكل يومي.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيرًا أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أوانٍ معدنية لتحسين توفير الطاقة،.

إن أمكن، فلا تقم بتسخين الجهاز مسبقًا قبل الطهي.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة
عندما يكون ذلك ممكنًا، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

الحرارة المتبقية
إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

استخدم الحرارة المتبقية لتسخين الأطباق الأخرى.

الحفاظ على سخونة الطعام
اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الوجبة دافئة.

الخبز الرطب
الغرض من هذه الوظيفة هو توفير الطاقة أثناء الطهي.

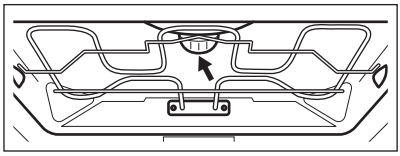
14. المخاوف البيئية

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز ♺. ضع الأغلفة في حاوية مناسبة لإعادة التدوير. ساعد في حماية البيئة والصحة الإنسانية وقم بإعادة تصنيع مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل رمز ⍁ مع غيرها من المخلفات المنزلية الأخرى. ومن ثم قم بإعادة المنتج إلى الجهة المسئولة عن إعادة التصنيع بمنطقتك أو اتصل بالمجلس المحلي التابع له.

قبل استبدال المصباح:		
الخطوة 1	**الخطوة 2**	**الخطوة 3**
قم بإطفاء الفرن. انتظر حتى يبرد الفرن.	افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.	ضع قطعة قماش على الجزء السفلي للفرن.

المصباح العلوي

الخطوة الأولى	أدر الغطاء الزجاجي لإزالته.



الخطوة الثانية	نظف الغطاء الزجاجي.
الخطوة الثالثة	استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 ° م درجة مئوية.
الخطوة الرابعة	قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تحذير

راجع فصول الأمان.

12.1 ماذا تفعل لو...

في أي حالة من الحالات غير المدرجة في هذا الجدول، يُرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.

المشكلة	تحقق مما يلي...
الفرن لا يُسخن.	المنصهر تالف.
تعرض الشاشة "12.00".	حدث انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الوقت من اليوم.
المصباح لا يعمل.	احتراق المصباح.

12.2 بيانات الخدمة

إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع الخاص بك أو بمركز خدمة معتمد.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي لتجويف الجهاز. لا تقم بإزالة لوحة بيانات المنتج من تجويف الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:	
الطراز (MOD.)	.....
رقم المنتج (PNC)	.....
الرقم التسلسلي (S.N.)	.....

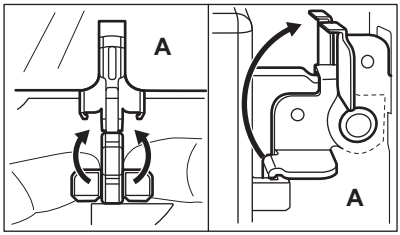
13. كفاءة الطاقة

13.1 معلومات المنتج وصحيفة معلومات المنتج وفقًا للوائح EcoDesign وبطاقات تعريف الطاقة الخاصة بالاتحاد الأوروبي

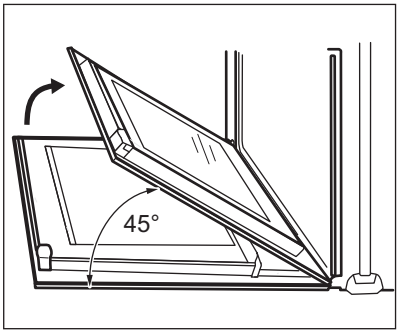
اسم المورد	AEG

الخطوة الأولى افتح الباب بالكامل.

الخطوة الثانية ارفع أذرع التثبيت (A) واضغطها على مفصلتي الباب.



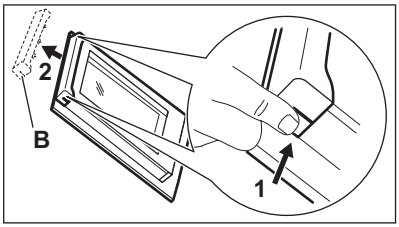
الخطوة الثالثة أغلق باب الفرن إلى أول موضع للفتح (بزاوية 45 درجة تقريبًا). أمسك الباب بيدٍ على كل جانب، واسحبه بزاوية لأعلى من الفرن. ضع الباب بحيث يكون الجانب الخارجي لأسفل على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.



الخطوة الرابعة ثبّت طرف الباب (B) على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للداخل لتحرير سدادة المشبك.

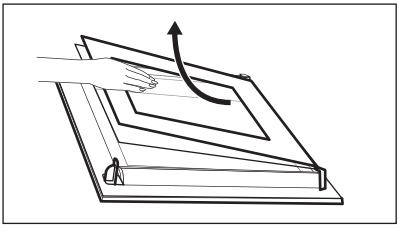
الخطوة الخامسة اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.

الخطوة السادسة ثبّت الألواح الزجاجية للباب على حافتها العلوية واحداً تلو الآخر ثم اسحبها لأعلى من المسار.



الخطوة السابعة نظّف اللوح الزجاجي بالماء والصابون. جفف اللوح الزجاجي بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.

الخطوة الثامنة بعد التنظيف، نفذ الخطوات أعلاه بترتيب عكسي.



الخطوة التاسعة ركب اللوح الأصغر أولاً يليه الأكبر والباب.
تأكد من إدخال الزجاج في الوضع الصحيح وإلا قد يتعرض سطح الباب لسخونة عالية.

11.5 كيفية الاستبدال: مصباح

⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.
قد يكون الزجاج ساخنًا.

نظِّف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظِّف الملحقات داخل غسالة أطباق.

لا تنظِّف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

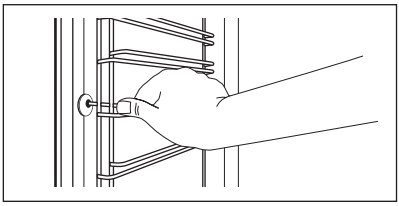
الملحقات

11.2 كيفية الإزالة: دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الفرن.

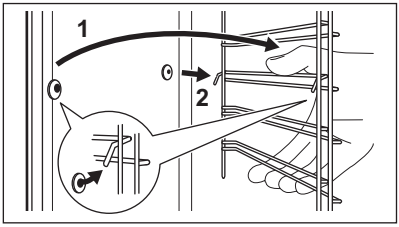
الخطوة الأولى أوقِف تشغيل الفرن وانتظر إلى أن يبرد.

الخطوة الثانية اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي.



الخطوة الثالثة اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيدًا عن الجدار الجانبي وأخرجه.

الخطوة الرابعة ركّب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي. يجب أن تشير المسامير المثبتة على المجاري التلسكوبية إلى الأمام.



11.3 كيفية الاستخدام: التنظيف المائي

يقوم إجراء التنظيف باستخدام الرطوبة للمساعدة في إزالة الدهون وبقايا الطعام من الفرن.

الخطوة الأولى اسكب الماء في نقش التجويف: 300 مم.

الخطوة الثانية اضبط الوظيفة: .

الخطوة الثالثة اضبط درجة الحرارة على 90 درجة مئوية.

الخطوة الرابعة اترك الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة.

الخطوة الخامسة أوقِف تشغيل الفرن.

الخطوة السادسة انتظر حتى يبرد الفرن. جفف التجويف باستخدام قطعة قماش ناعمة.

11.4 كيفية الفك والتركيب: الباب

يمكنك إزالة الباب والألواح الزجاجية الداخلية وتنظيفهم. يختلف عدد الألواح الزجاجية باختلاف الطرز.

تحذير

الباب ثقيل.

تنبيه

تعامَل مع الزجاج بعناية، خصوصًا حول حواف اللوحة الأمامية، فقد يتعرض الزجاج للكسر.

خبز متعدد المستويات - بسكويت

		م °	دقيقة (دقائق)	
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	140	25 - 45	4 / 2
/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية) سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	150	25 - 35	4 / 1
كعكة إسفنجية بدون دهون	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	45 - 55	4 / 2
فطيرة تفاح، علبة لكل شبكة (قطر 20 سم)	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	55 - 65	4 / 2

الشواء
سخن الفرن مسبقًا وهو فارغ لمدة 5 دقائق.
احرص على ضبط الفرن على درجة الحرارة القصوى عند الشواء.

		دقيقة (دقائق)	
الشوي	الشواء	2 - 1	5
شرائح اللحم البقري، اقلبها بعد نصف المدة	الشواء	30 - 24	4

11. العناية والتنظيف

تحذير
راجع فصول الأمان.

11.1 ملاحظات على التنظيف



مواد التنظيف

لا تنظّف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل.

استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.

نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.



الاستخدام اليومي

نظف التجويف بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.

لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. لا تُجفف التجويف إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

		℃		
كوكيز، 16 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	160	2	40 - 50
ماكارون، 24 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	150	2	35 - 45
المافين، 12 قطعة	صينية خبز أو صينية تقطير	160	2	35 - 45
معجنات مالحة، 20 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	170	2	35 - 45
بسكويت المعجنات القصيرة، 20 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	150	2	40 - 45
تارت، 8 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	170	2	35 - 45
خضروات مطبوخة, 0.4 كجم	صينية خبز أو صينية تقطير	180	3	45 - 55
عجة خضروات	وعاء بيتزا على رف سلكي	190	3	40 - 50

10.18 معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبار وفقًا لـ: EN 60350, IEC 60350.

الطهي على مستوى واحد - الخبز في علب

		° م	دقيقة (دقائق)	
كعكة إسفنجية بدون دهون	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	45 - 60	2
كعكة إسفنجية بدون دهون	الطهي التقليدي	160	45 - 60	2
فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	55 - 65	2
فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم	الطهي التقليدي	180	55 - 65	1
مخبوز هش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	140	25 - 35	2
مخبوز هش	الطهي التقليدي	140	25 - 35	2

الطهي على مستوى واحد - البسكويت
استخدم موضع الرف الثالث.

		° م	دقيقة (دقائق)
فطائر صغيرة (20 لكل صينية) / سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	150	20 - 30
فطائر صغيرة (20 لكل صينية) / سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي التقليدي	170	20 - 30

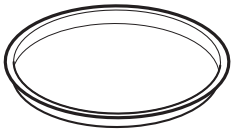
خضراوات	(° م)	(ساعة)
فاصوليا	70 - 60	8 - 6
فلفل	70 - 60	6 - 5
خضار للحساء	70 - 60	6 - 5
مشروم	60 - 50	8 - 6
أعشاب	50 - 40	3 - 2

اضبط درجة الحرارة حتى 60 - 70 درجة مئوية.

الفاكهة	(ساعة)
برقوق	10 - 8
مشمش	10 - 8
شرائح تفاح	8 - 6
كمثرى	9 - 6

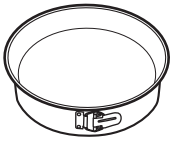
10.16 الخبز الرطب - الملحقات الموصى بها

استخدم العلب والأوعية ذات الألوان الداكنة وغير العاكسة. حيث إن امتصاصها للحرارة أفضل من الأوعية ذات الألوان الفاتحة والأطباق العاكسة.



وعاء البيتزا

غامق وغير عاكس
قطر 28 سم



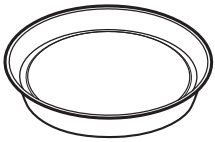
طبق الطهي

غامق وغير عاكس
قطر 26 سم



رامكين

سيراميك
قطر 8 سم، 5 سم



قاعدة كيك إسفنجية

غامق وغير عاكس
قطر 28 سم

10.17 الخبز الرطب

للحصول على أفضل النتائج يُرجى اتباع الاقتراحات المذكورة في الجدول التالي.

		℃		
لفائف محلاة، 16 قطع	صينية خبز أو صينية تقطير	190	3	55 - 45
بيتزا، مجمدة، 0.35 كجم	رف سلكي	190	2	50 - 45
سويس رول	صينية خبز أو صينية تقطير	180	2	55 - 45
براوني	صينية خبز أو صينية تقطير	180	2	60 - 55
قاعدة كيك إسفنجية	قاعدة كيك إسفنجية على رف سلكي	180	2	50 - 40
سمك مسلوق، 0.3 كجم	صينية خبز أو صينية تقطير	180	3	35 - 25
سمكة كاملة، 0.2 كجم	صينية خبز أو صينية تقطير	180	3	35 - 25
سمك مخلي، 0.3 كجم	وعاء بيتزا على رف سلكي	180	3	50 - 40
لحم مسلوق، 0.25 كجم	صينية خبز أو صينية تقطير	190	3	50 - 40
شاشليك، 0.5 كجم	صينية خبز أو صينية تقطير	190	3	45 - 35

	(كجم)	(دقائق) وقت فك التجميد	(دقائق) وقت فك التجميد الإضافي	
فراولة	0.3	40 - 30	20 - 10	-
الزبد	0.25	40 - 30	15 - 10	-
كريمة	2 × 0.2	100 - 80	15 - 10	اخفق القشدة وهي لا تزال متجمدة بشكل خفيف في مكانها.
جاتوه	1.4	60	60	-

10.14 حفظ الأطعمة

استخدم الوظيفةتسخين قاع الفرن.

استخدم فقط أوعية الحفظ متماثلة الحجم المتاحة في السوق.

لا تستخدم البرطمانات ذات الأغطية الدوارة المزودة بحربة أو العلب المعدنية.

استخدم موضع الرف الأول.

لا تضع أكثر من ستة أوعية سعة لتر واحد على صينية الخبز.

املأ الأوعية بالتساوي وأغلقها بمشبك.

تجنب احتكاك الأوعية ببعضها البعض.

ضع 1/2 لتر تقريبًا من المياه في صينية الخبز لتوفير الرطوبة الكافية في الفرن.

عندما يبدأ السائل الموجود في الأوعية في الغليان (بعد حوالي 35 - 60 دقيقة مع الأوعية بحجم لتر واحد، أوقف الفرن أو قم بزيادة الحرارة إلى 100 °م (انظر الجدول).

اضبط درجة الحرارة على 160 - 170 °م.

الفاكهة الطرية	(دقائق) وقت الطهي حتى الغليان الخفيف
فراولة / توت / توت العليق / كشمش ناضج	45 - 35

الفاكهة ذات النوى	(دقائق) وقت الطهي حتى الغليان الخفيف	(دقائق) استمرارية الطهي عند 100 °م
خوخ / سفرجل / برقوق	45 - 35	15 - 10

الخضراوات	(دقائق) وقت الطهي حتى الغليان الخفيف	(دقائق) استمرارية الطهي عند 100 °م
جزر	60 - 50	10 - 5
خيار	60 - 50	-
مشكل مخلل	60 - 50	10 - 5
كرنب ساقي / بازلاء / هليون	60 - 50	20 - 15

10.15 تجفيف المياه - الطهي الأمثل باستخدام المروحة

قم بتغطية الأدراج بورق مقاوم للدهون أو ورق خبز.

للحصول على نتيجة أفضل، أوقف الفرن في منتصف وقت التجفيف، وافتح الباب واتركه يبرد لمدة ليلة واحدة لإكمال التجفيف.

لصينية واحدة، استخدم موضع الرف الثالث.

لصينيتين استخدم موضع الرف الأول والرابع.

10.12 الأطعمة المجمدة

فك تجمد الطعام

استخدم الوظيفة: الطهي الأمثل باستخدام المروحة.

	(°م)	(دقائق)	
بيتزا، مجمدة	220 - 200	25 - 15	2
بيتزا أمريكية، مجمدة	210 - 190	25 - 20	2
بيتزا، باردة	230 - 210	25 - 13	2
خفائف بيتزا، مجمدة	200 - 180	30 - 15	2
بطاطس مقلية، رفيعة	220 - 200	30 - 20	3
بطاطس مقلية، سميكة	220 - 200	35 - 25	3
ودجز / كروكيت	230 - 220	35 - 20	3
هاش براونز	230 - 210	30 - 20	3
لازانيا / كانيلوني طازج	190 - 170	45 - 35	2
لازانيا / كانيلوني، مُجمد	180 - 160	60 - 40	2
جبن مخبوز	190 - 170	30 - 20	3
أجنحة الدجاج	210 - 190	30 - 20	2

10.13 إزالة الثلج

قم بإزالة مواد تغليف الطعام ثم ضع الطعام في طبق.

لا تغطِ الطعام حيث قد يزيد ذلك من مدة إذابة التجميد.

استخدم موضع الرف الأول.

للأجزاء الكبيرة من الأطعمة ضع طبقًا فارغًا مقلوبًا على أسفل تجويف الفرن. ضع الطعام في طبق عميق وضعه أعلى اللوح داخل الفرن. أخرج دعامات الأرفف عند الحاجة.

	(كجم)	(دقائق) وقت فك التجميد	(دقائق) وقت فك التجميد الإضافي	
دجاج	1	140 - 100	30 - 20	اقلبها بعد نصف المدة.
لحوم	1	140 - 100	30 - 20	اقلبها بعد نصف المدة.
التروت	0.15	35 - 25	15 - 10	-

بيتزا

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو.

استخدم موضع الرف الثاني.

	(°م)	(دقائق)
بيتزا، قشرة رقيقة، استخدم مقلاة عميقة.	230 - 200	20 - 15
بيتزا، قشرة سميكة	200 - 180	30 - 20
الخبز غير المُخمّر	250 - 230	20 - 10
فطيرة المعجنات الهشة	180 - 160	55 - 45
تارت فلاميه	250 - 230	20 - 12

بيتزا

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو.

استخدم موضع الرف الثاني.

	(°م)	(دقائق)
حلقات	200 - 180	25 - 15

10.11 الشواء

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقًا قبل الطهو.

قم بشواء القطع المستوية فقط من اللحوم أو الأسماك.

ضع مقلاة على الرف الأول لتجميع الدهون المتساقطة.

شواء

استخدم الوظيفة: الشواء

	(°م)	(دقائق) الوجه الأول	(دقائق) الوجه الثاني	
لحم بقري مشوي	230 - 210	40 - 30	40 - 30	2
فيليه لحم بقري	230	30 - 20	30 - 20	3
لحم خاصرة الخنزير	230 - 210	40 - 30	40 - 30	2
لحم خاصرة العجل	230 - 210	40 - 30	40 - 30	2
لحم ظهر حَمَل	230 - 210	35 - 25	25 - 20	3
سمكة كاملة0.5 كجم - 1 كجم	230 - 210	30 - 15	30 - 15	4 / 3

دواجن

استخدم الوظيفة: شواء تربو.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
أجزاء الدواجن	0.2 - 0.25 لكل واحد	220 - 200	50 - 30
دجاجة، نصف	0.4 - 0.5 لكل واحد	210 - 190	50 - 35
دجاج، بولارد	1 - 1.5	210 - 190	70 - 50
بط	1.5 - 2	200 - 180	100 - 80
أوزّة	3.5 - 5	180 - 160	180 - 120
لحم الديك الرومي	2.5 - 3.5	180 - 160	150 - 120
لحم الديك الرومي	4 - 6	160 - 140	240 - 150

سمك (مطهي بالبخار)

استخدم الوظيفة: الطهي التقليدي.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
سمكة كاملة	1 - 1.5	220 - 210	60 - 40

10.10 مقرمشات مع:وظيفة البيتزا

بيتزا

استخدم موضع الرف الأول.

	(°م)	(دقائق)
فطائر	200 - 180	55 - 40
فطيرة السبانخ	180 - 160	60 - 45
فطائر كيش لورين / فطيرة سويسرية	190 - 170	55 - 45

بيتزا

استخدم موضع الرف الأول.

	(°م)	(دقائق)
تشيز كيك	160 - 140	90 - 60
فطيرة خضروات	180 - 160	60 - 50

لحم عجل

استخدم الوظيفة: شواء تربو.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
لحم عجل مشوي	1	180 - 160	120 - 90
مفصل عجل	2 - 1.5	180 - 160	150 - 120

لحم ضان

استخدم الوظيفة: شواء تربو.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
رجل حمل / لحم الضأن المشوي	1 - 1.5	170 - 150	120 - 100
لحم ظهر حَمَل	1 - 1.5	180 - 160	60 - 40

طرائد

استخدم الوظيفة: الطهي التقليدي.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
لحم ظهر / رجل أرنب بري, سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	حتى 1	230	40 - 30
لحم ظهر الغزال	2 - 1.5	220 - 210	40 - 35
فخذ غزال	2 - 1.5	200 - 180	90 - 60

اقلب اللحم إذا لزم الأمر بعد 1/2 - 2/3 من وقت الطهي).

قم بشواء اللحم والسمك بقطع كبيرة (1 كجم أو أكبر).

إذا تم اقتراح المستوى الأول، فضع الطعام مباشرةً على صينية الخبز

قم بصب عصير اللحم على مفاصل اللحم عدة مرات أثناء الشواء.

10.9 الشواء

استخدم موضع الرف الأول.

لحم بقري

			(°م)	(دقائق)
لحم بقري مطبوخ	1- 1.5 كجم	الطهي التقليدي	230	120 - 150
لحم بقري مشوي أو مخلي، قليل النضج، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	لكل سم من سُمك اللحم	شواء تربو	200 - 190	5 - 6
لحم بقري مشوي أو مخلي، متوسط النضج، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	لكل سم من سُمك اللحم	شواء تربو	190 - 180	6 - 8
لحم بقري مشوي أو مخلي، كامل النضج، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	لكل سم من سُمك اللحم	شواء تربو	180 - 170	8 - 10

لحم خنزير

استخدم الوظيفة: شواء تربو.

	(كجم)	(°م)	(دقائق)
الكتف / رقبة / لحم مفاصل الخنزير	1 - 1.5	180 - 160	90 - 120
قطع / قطع ضلع خنزير	1 - 1.5	180 - 170	60 - 90
رغيف لحم	0.75 - 1	170 - 160	50 - 60
مفصل لحم الخنزير، مطهي مسبقًا	0.75 - 1	170 - 150	90 - 120

		(°م)	(دقائق)
لازانيا	الطهي التقليدي	200 - 180	40 - 25
مخبوزات السمك	الطهي التقليدي	200 - 180	60 - 30
خضروات محشية	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	170 - 160	60 - 30
مخبوزات محلاة	الطهي التقليدي	200 - 180	60 - 40
معكرونة مخبوزة	الطهي التقليدي	200 - 180	60 - 45

10.7 الخبز متعدد المستويات

استخدم الوظيفة: الطهي الأمثل باستخدام المروحة.

استخدم صواني الطهي.

الكيك / المعجنات	(°م)	(دقائق)	موضعان
معجنات هشة بالكريمة / إكلير, سخن الفرن الفارغ مسبقًا	180 - 160	45 - 25	4 / 1
كيك ستريوسل جاف	160 - 150	45 - 30	4 / 1

البسكويت / الكيك الصغير / المعجنات / اللفائف	(°م)	(دقائق)	موضعان	3 مواضع
لفائف	180	30 - 20	4 / 1	-
بسكويت معجنات قصيرة	150 - 160	40 - 20	4 / 1	5 / 3 / 1
البسكويت المصنوع من خليط الكيك الإسفنجي	160 - 170	40 - 25	4 / 1	-
المعجنات الهشة, سخن الفرن الفارغ مسبقًا	170 - 180	50 - 30	4 / 1	-
البسكويت المصنوع من عجين الخميرة	160 - 170	60 - 30	4 / 1	-
ماكارون	100 - 120	80 - 40	4 / 1	-
بسكويت مصنوع من بياض البيض / مارينج	80 - 100	170 - 130	4 / 1	-

10.8 نصائح حول الشواء

استخدم أواني فرن مقاومة للحرارة.

قم بشواء اللحم قليل الدهن وهو مغطى (يمكنك استخدام رقائق الألومنيوم).

قم بشواء قطع اللحم الكبيرة في الصينية مباشرة.

ضع بعض الماء في الصينية لمنع احتراق قطرات الدهن.

الكيك / المعجنات/ أرغفة خبز	(°م)	(دقائق)	
كيك فواكه (مصنوعة من خليط من عجين الخميرة /خليط الكيكة الإسفنجية)، استخدم مقلاة عميقة	170	55 - 35	3
كعكات مخمرة مع إضافات علوية رقيقة (مثل الكوارك، والكريمة، والكاسترد)	180 - 160	80 - 40	3
كريستولين	180 - 160	70 - 50	2

استخدم موضع الرف الثالث.

البسكويت		(°م)	(دقائق)
بسكويت معجنات قصيرة	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160 - 150	20 - 10
لفائف, سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160	25 - 10
البسكويت المصنوع من خليط الكيك الإسفنجي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160 - 150	20 - 15
المعجنات الهشة, سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	180 - 170	30 - 20
البسكويت المصنوع من عجين الخميرة	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160 - 150	40 - 20
ماكارون	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	120 - 100	50 - 30
معجنات مصنوعة من بياض البيض / مارينج	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	100 - 80	150 - 120
لفائف, سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	الطهي التقليدي	210 - 190	25 - 10

10.6 المخبوزات والجبن المبشور

استخدم موضع الرف الأول.

		(°م)	(دقائق)
خبز فرنسي مغطى بالجبنة المذابة	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	170 - 160	30 - 15
خضروات الغراتان, سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	شواء تربو	170 - 160	30 - 15

10.5 الطهي على مستوى رف واحد

الطهي في العلب		(°م)	(دقائق)	
قاعدة فطيرة - معجنات قصيرة, سخن الفرن الفارغ مسبقًا	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	180 - 170	25 - 10	2
قاعدة كعكة فواكه - خليط الكيك الإسفنجي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	170 - 150	25 - 20	2
كعك دائري / بريوش	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160 - 150	70 - 50	1
كيك الماديرا / كعكات الفواكه	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	160 - 140	90 - 70	1
تشيز كيك	الطهي التقليدي	190 - 170	90 - 60	1

استخدم موضع الرف الثالث.

استخدم الوظيفة: الطهي الأمثل باستخدام المروحة.

استخدم صينية الخبز.

الكيك / المعجنات/ أرغفة خبز	(°م)	(دقائق)
فطيرة ذات قمة متكسرة (جافة)	150 - 160	40 - 20
كيك فواكه (مصنوعة من خليط من عجين الخميرة /خليط الكيكة الإسفنجية)، استخدم مقلاة عميقة	150	55 - 35
كعكة الفواكه مع معجنات قصيرة	160 - 170	80 - 40

سخن الفرن الفارغ مُسبقًا.

استخدم الوظيفة: الطهي التقليدي.

استخدم صينية الخبز.

الكيك / المعجنات/ أرغفة خبز	(°م)	(دقائق)	
سويس رول	200 - 180	20 - 10	3
خبز الشيلم:	الأول: 230	20	1
	بعد ذلك: 160 - 180	60 - 30	
كعكة بالزبدة واللوز / كيك بالسكر	190 - 210	30 - 20	3
معجنات هشة بالكريمة / إكلير	190 - 210	35 - 20	3
الخبز المجدول / خبز التاج	190 - 170	40 - 30	3

10.1 نصائح للطهي

إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.
قد يقوم جهازك بالخبز أو الشواء بشكل مختلف عن الجهاز الذي كان لديك من قبل. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام.
إذا لم تستطع البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

10.2 الجانب الداخلي من الباب

في الجانب الداخلي من باب الفرن يمكنك أن تجد:

- عدد مواضع الأرفف.
- معلومات حول وظائف التسخين، ومواضع الأرفف الموصى بها، ودرجات الحرارة للأطباق.

10.3 الخبز

في أول عملية خبز، استخدم درجة حرارة أقل.

يمكن إطالة وقت الخبز لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من مستوى واحد.

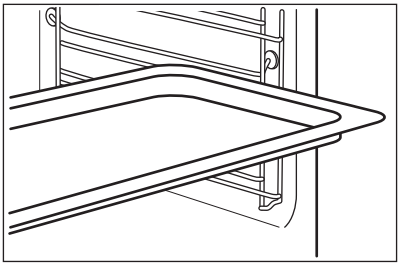
لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دومًا بالدرجة نفسها في البداية. لا داعي لتغيير ضبط درجة الحرارة إذا اختلف لون التسوية. تتساوى اختلافات اللون مع استمرار التسوية.

يمكن أن تتشوه الصواني في الفرن أثناء الخبيز. وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشوهات.

10.4 نصائح حول الطهي

نتائج الطهي	السبب المحتمل	الإصلاح
لم يستو الجزء السفلي للكعك بشكل كافٍ.	وضع الرف غير صحيح.	ضع الكعك على رف منخفض.
الكعكة تهبط وتصبح رطبة أو غير متسقة.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية.	في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أقل.
	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	في المرة القادمة اضبط مدة طهي أطول وقلل درجة حرارة الفرن.
الكعكة جافة للغاية.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أعلى.
	وقت الطهي طويل للغاية.	في المرة القادمة اضبط مدة طهي أقصر.
الكعك غير مطهو بشكل متساوٍ.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	في المرة القادمة اضبط مدة طهي أطول وقلل درجة حرارة الفرن.
	خليط الكعك غير موزع بالتساوي.	في المرة القادمة قم بتوزيع خليط الكعك بالتساوي على صينية الخبز.
الكعكة غير جاهزة في وقت الطهي المحدد في الوصفة.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أعلى قليلاً.

صينية خبز / مقلاة عميقة:
ادفع الصينية بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف.

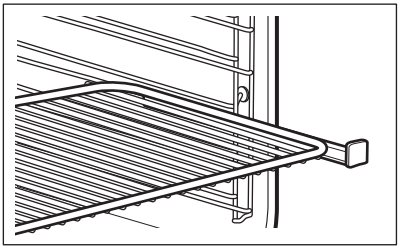


8.2 استخدام المجاري التلسكوبية

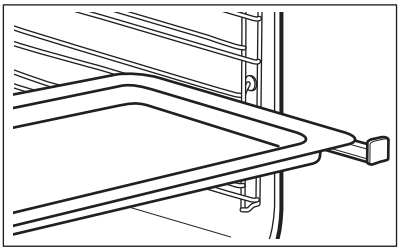
لا تضع زيتًا على المجاري التلسكوبية.

تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الفرن قبل غلق باب الفرن.

رف سلكي:
ضع الرف السلكي على المجاري التلسكوبية.



مقلاة عميقة:
ضع المقلاة العميقة على المجاري التلسكوبية.



9. وظائف إضافية

9.1 التبريد بالمروحة

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

10. نصائح وتلميحات

ⓘ
راجع فصول الأمان.

كيفية ضبط: مؤقت التذكير بالدقائق	
الخطوة الأولى	- اضغط مع الاستمرار. - يبدأ في الوميض.
الخطوة الثانية	، - اضغط لضبط الوقت. تبدأ الوظيفة تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ. عند انتهاء الوقت، تصدر الإشارة الصوتية.
الخطوة الثالثة	اضغط على أي رمز لإيقاف الإشارة.
الخطوة الرابعة	أدِر المقبض إلى الوضع إيقاف التشغيل.

كيفية إلغاء: وظائف الساعة	
الخطوة الأولى	- اضغط بشكل متكرر حتى يبدأ رمز وظيفة الساعة في الوميض.
الخطوة الثانية	اضغط واستمر في الضغط على: . تنطفئ وظيفة الساعة بعد عدة ثوانٍ.

8. استخدام الملحقات

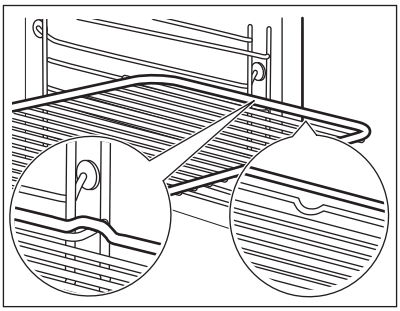
تحذير

راجع فصول الأمان.

8.1 إدخال الملحقات

يزيد وجود ثلمة صغيرة في الجزء العلوي من مستوى الأمان. الثلمات هي أيضًا أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع الحافة العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من الرف.

رف سلكي:
ادفع الرف بين أشرطة التوجيه في .



7. وظائف الساعة

7.1 وظائف الساعة

وظيفة الساعة	الاستخدام
الوقت من اليوم	لضبط أو تغيير أو التحقق من الوقت من اليوم.
المدة	لضبط مدة تشغيل الفرن.
مؤقت التذكير بالدقائق	لضبط العد التنازلي. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الفرن. يمكنك ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حالة عدم تشغيل الجهاز.

7.2 كيفية ضبط: وظائف الساعة

كيفية ضبط: الوقت من اليوم	
- يومض فلاش عندما تقوم بتوصيل الفرن بمصدر الكهرباء، وعندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي أو عندما يكون المؤقت غير مضبوط.	
+، — - اضغط لضبط الوقت. بعد خمس ثوانٍ تقريبًا، يتوقف الوميض وتعرض الشاشة الوقت.	

كيفية تغيير: الوقت من اليوم	
الخطوة الأولى	- اضغط مع الاستمرار لتغيير الوقت من اليوم. - يبدأ في الوميض.
الخطوة الثانية	+، — - اضغط لضبط الوقت. بعد خمس ثوانٍ تقريبًا، يتوقف الوميض وتعرض الشاشة الوقت.

كيفية ضبط: المدة	
الخطوة الأولى	اضبط إحدى وظائف الفرن ودرجة حرارة الفرن.
الخطوة الثانية	- اضغط مع الاستمرار. - يبدأ في الوميض.
الخطوة الثالثة	+، — - اضغط لضبط المدة. تعرض الشاشة: - يومض عند انتهاء الوقت المضبوط. تصدر الإشارة الصوتية وينطفئ الفرن.
الخطوة الرابعة	اضغط على أي رمز لإيقاف الإشارة.
الخطوة الخامسة	أدِر المقبض إلى الوضع إيقاف التشغيل.

أوقف تشغيل الفرن وانتظر إلى أن يبرد. ضع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك في الفرن.

6. الاستخدام اليومي

تحذير
راجع فصول الأمان.

6.1 كيفية ضبط: وظيفة التسخين

الخطوة الأولى	حرك مقبض وظائف التسخين لتحديد وظيفة التسخين.
الخطوة الثانية	أدر مقبض التحكم لتحديد درجة الحرارة .
الخطوة الثالثة	عند انتهاء الطهي، أدر المقابض إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الفرن.

6.2 وظائف التسخين

وظيفة التسخين	التطبيق
0 وضعية الإيقاف	الفرن في وضع إيقاف التشغيل.
 خفيف	لتشغيل المصباح.
 الطهي الأمثل باستخدام المروحة	للتحميص في ما يصل إلي ثلاثة من مواضع رف في نفس الوقت ولتجفيف الطعام. اضبط درجة الحرارة على 20 - 40 درجة منوية أقل من الطهي التقليديالطهي التقليدي.
 وظيفة البيتزا	لخبز البيتزا. لتحمير مكثف وتحميص الجزء السفلي.
 الطهي التقليدي / التنظيف المائي	للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد. راجع الفصل "العناية والتنظيف" للحصول على مزيد من المعلومات حول: التنظيف بالماء.
 تسخين قاع الفرن	لخبز فطائر ذات قاعدة مقرمشة ولحفظ الأطعمة.

وظيفة التسخين	التطبيق
 إزالة الثلج	لإذابة تجميد الطعام (الفواكه والخضروات). وقت فك التجمد يعتمد على كمية الطعام المجمد وحجمه.
 الخبز الرطب	تم تصميم هذه الوظيفة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. عند استخدام هذه الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل الجهاز عن درجة الحرارة المحددة. قد تنخفض طاقة التسخين. لمزيد من المعلومات، راجع فصل "الاستخدام اليومي"، ملاحظات حول: الخبز الرطب.
 الشواء	لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.
 شواء تربو	لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لعمل الغراتين والتحمير.

قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائيًا عند درجة الحرارة الأقل من 60 ° م أثناء بعض وظائف الفرن.

6.3 ملاحظات على: الخبز الرطب

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ومتطلبات التصميم الاقتصادي ecodesign (وفقًا لـ EU 65/2014 و EU 66/2014). الاختبار وفقًا لـ: IEC/EN 60350-1.

يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي حتى لا تتقطع الوظيفة ويعمل الفرن بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة.

للحصول على تعليمات الطهي راجع الفصل "تلميحات ونصائح"، الخبز الرطب. للحصول على توصيات عامة بشأن توفير الطاقة، راجع الفصل "كفاءة الطاقة"، توفير الطاقة.

4. لوحة التحكم

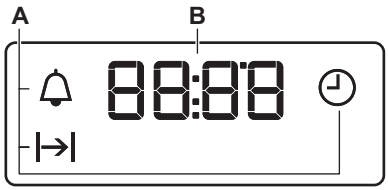
4.1 مقابض قابلة لإعادة السحب

لاستخدام الجهاز، اضغط على المقبض. سيخرج المقبض.

4.2 حقول / أزرار المستشعر

—	لضبط الوقت.
⏲	لضبط وظيفة الساعة.
+	لضبط الوقت.

4.3 عرض



A. وظائف الساعة
B. المؤقت

5. قبل الاستخدام الأول

تحذير
راجع فصول الأمان.

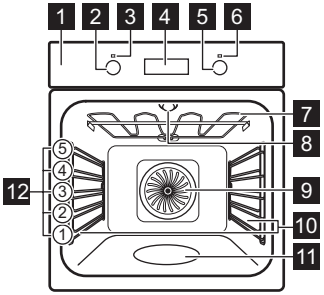
5.1 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قد يؤدي الجهاز إلى انبعاث رائحة ودخان. تأكد من تهوية الغرفة.

الخطوة الأولى	الخطوة الثانية	الخطوة الثالثة
اضبط الساعة	**نظّف الفرن**	**سخن الفرن الفارغ مُسبقًا**
1. + ، — - اضغط لضبط الوقت. بعد خمس ثوانٍ تقريبًا، يتوقف الوميض وتعرض الشاشة الوقت.	1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الفرن. 2. لا تنظّف الفرن والملحقات إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل.	1. اضبط درجة الحرارة القصوى للوظيفة: ▭. الوقت: ساعة واحدة. 2. اضبط درجة الحرارة القصوى للوظيفة: ⍟. الوقت: 15 دقيقة.

3. وصف المنتج

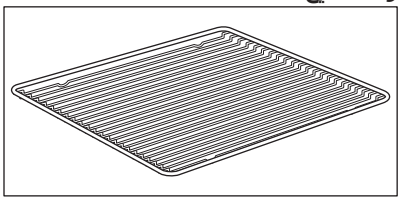
3.1 نظرة عامة



1 لوحة التحكم
2 مقبض وظائف التسخين
3 مصباح / رمز الطاقة
4 المُبرمج الإلكتروني
5 مقبض التحكم (لدرجة الحرارة)
6 مؤشر / رمز درجات الحرارة
7 عنصر التسخين
8 مصباح
9 المروحة
10 دعم الرف، قابل للإزالة
11 نقش التجويف - حاوية التنظيف بالماء
12 مواضع الأرفف

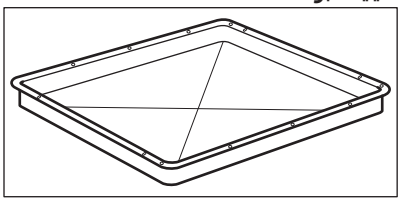
3.2 الملحقات

رف سلكي



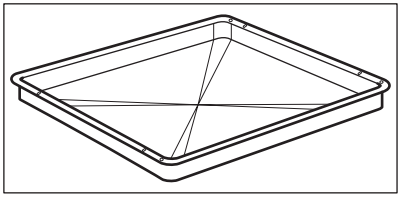
لآنية الطهي وعلب الكعك وقطع اللحم.

صينية خبز



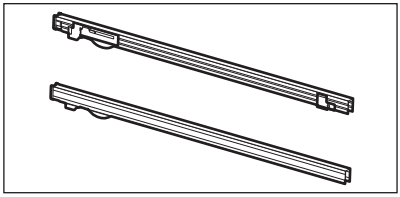
للكعك والبسكويت.

مقلاة الشواء بحرارة مباشرة وغير مباشرة



للشواء والتحمير أو كمقلاة لجمع الدهون.

المجاري التلسكوبية



لإدخال وإزالة الصواني والرف السلكي بسهولة أكبر.

- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- كن حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. حيث قد ينطلق هواء ساخن.
- لا تقم بتشغيل الجهاز وبداك مبتلتان أو عند ملامسته للماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدام مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو ملابس مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه أو فوقه.

تحذير

خطر التعرض الجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
  - لا تضع أواني الفرن أو أي أشياء أخرى في الجهاز مباشرة على الجزء السفلي.
  - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
  - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
  - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
  - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- ليس لزوال لون طبقة الإينامل أو الفولاذ المقاوم للصدأ أي أثر على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب. عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
- احرص دائمًا على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبدًا والجهاز يعمل. قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

2.4 العناية والتنظيف

تحذير

خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. قد تتعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فورًا عند تلفها. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- نظّف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح للبلى.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو حشوات تنظيف كاشطة، أو مذيبات، أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.

2.5 المصباح الداخلي

تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تُباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقسى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، و أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز . وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

2.6 الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

2.7 التخلص من الغسالة

تحذير

خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- افصل كبل الكهرباء الرئيسي القريبة من الجهاز وتخلص منها.
- قم بإزالة شنكل الباب لمنع الأطفال أو الحيوانات الأليفة من التعرقل داخل الجهاز.

2. تعليمات الأمان

2.1 التركيب

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- احذر دائمًا عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائمًا قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلبي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تركيب الجهاز، تأكد من أن باب الجهاز يفتح بدون أي عوائق.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.
- يجب أن تلبي الوحدة المدمجة متطلبات الثبات الخاصة بـ DIN 68930.

الحد الأدنى لارتفاع الخزانة (الخزانة تحت الحد الأدنى لارتفاع سطح العمل)	578 (600) مم
عرض الخزانة	560 مم
عمق الخزانة	550 (550) مم
ارتفاع الجزء الأمامي للجهاز	594 مم
ارتفاع الجزء الخلفي للجهاز	576 مم
عرض الجزء الأمامي للجهاز	595 مم
عرض الجزء الخلفي للجهاز	559 مم
عمق الجهاز	567 مم
العمق الداخلي للجهاز	546 مم
العمق عند فتح الباب	1027 مم
الحد الأدنى لحجم فتحة التهوية. الفتحة موجودة على الجانب الخلفي السفلي	560x20 مم
طول كابل إمداد التيار الكهربي الرئيسي. الكابل موجود في الزاوية اليمنى للجانب الخلفي	1500 مم
مسامير التثبيت	4x25 مم

2.2 التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون معوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. احرص دائمًا على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- يرفق مع هذا الجهاز مقبس رئيسي وكابل رئيسي.

2.3 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- إذا كان الجهاز يحتوى على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

1.2 السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي لا يتجاوز فيها هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي (المتوسط).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- في حالة تلف سلك الإمداد الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين أو سطح تجويف الجهاز.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيدًا عن الجدران الجانبية. ركّب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

مرحبًا بكم في AEG! نشكرك على اختيارك لجهازنا.

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، ومستكشف المشكلات ومصلحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:
www.aeg.com/support

عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1. معلومات الأمان..... 414
2. تعليمات الأمان..... 412
3. وصف المنتج..... 410
4. لوحة التحكم..... 409
5. قبل الاستخدام الأول..... 409
6. الاستخدام اليومي..... 408
7. وظائف الساعة..... 407
8. استخدام الملحقات..... 406
9. وظائف إضافية..... 405
10. نصائح وتلميحات..... 405
11. العناية والتنظيف..... 392
12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها..... 389
13. كفاءة الطاقة..... 389
14. المخاوف البيئية..... 388

1. ⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليست مسؤولاً عن أي إصاباتٍ أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائمًا بالتعليمات في مكانٍ آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

1.1 سلامة الصغار والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءًا من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيدًا عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحوٍ ملائم.

aeg.com

867361867-C-282024

