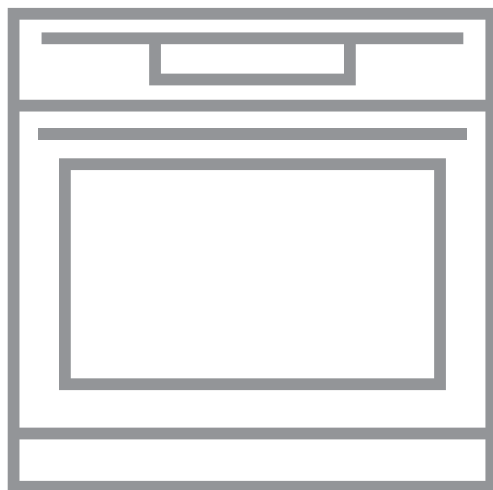


| | | | |
|--------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| ► BG Ръководство за употреба | 2 | SL Navodila za uporabo | 459 |
| HR Upute za uporabu | 50 | UK Інструкція | 502 |
| ET Kasutusjuhend | 94 | | |
| FR Notice d'utilisation | 139 | | |
| HU Használati útmutató | 184 | | |
| LV Lietošanas instrukcija | 229 | | |
| LT Naudojimo instrukcija | 273 | | |
| PL Instrukcja obsługi | 320 | | |
| RU Инструкция по эксплуатации | 366 | | |
| SR Упутство за употребу | 413 | | |

USER MANUAL



BSE772380B
BSE772380M
BSK772380M

AEG

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 | 3.2 Аксесоари..... | 11 |
| 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... | 4 | 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА..... | 11 |
| 1.2 Обща безопасност..... | 4 | 4.1 Контролен панел..... | 11 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 6 | 4.2 Екран..... | 12 |
| 2.1 Инсталация..... | 6 | 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... | 14 |
| 2.2 Електрическо свързване..... | 7 | 5.1 Първоначално почистване | 14 |
| 2.3 Използване..... | 7 | 5.2 Първо свързване..... | 14 |
| 2.4 Грижа и почистване..... | 8 | 5.3 Начално предварително затопляне..... | 14 |
| 2.5 Пиролитично почистване..... | 9 | 5.4 Как да настроите: Твърдост на водата..... | 14 |
| 2.6 Готвене на пара..... | 9 | 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 16 |
| 2.7 Вътрешно осветление..... | 9 | 6.1 Как да настроите: Функции нагряване..... | 16 |
| 2.8 Обслужване..... | 10 | | |
| 2.9 Изхвърляне..... | 10 | | |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 10 | | |
| 3.1 Общ преглед..... | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 6.2 Как да настроите: Функция на затопляне с пара..... | 16 | 11.4 Напомняне за почистване..... | 35 |
| 6.3 Как да настроите: Помощ при готвене..... | 18 | 11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък..... | 35 |
| 6.4 Функции за затопляне..... | 18 | 11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък..... | 36 |
| 6.5 Бележки относно: Печене с влажност..... | 21 | 11.7 Начин на използване: Изплакване..... | 36 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 21 | 11.8 Начин на използване: Изпразване на контейнера..... | 37 |
| 7.1 Описание на функциите на часовника..... | 21 | 11.9 Как да премахнете и монтирате: Вратичка..... | 37 |
| 7.2 Как да настроите: Функции на часовника..... | 22 | 11.10 Как да подмените: Лампа..... | 39 |
| 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ..... | 24 | 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 40 |
| 8.1 Поставяне на аксесоари..... | 24 | 12.1 Как да постъпите, ако..... | 40 |
| 8.2 Термосонда..... | 25 | 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка..... | 41 |
| 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 27 | 12.3 Данни за сервизно обслужване..... | 42 |
| 9.1 Как да запазите: Предпочитани..... | 27 | 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 42 |
| 9.2 Заклучване на функция..... | 28 | 13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..... | 42 |
| 9.3 Автоматично изключване..... | 28 | 13.2 Енергоспестяваща..... | 43 |
| 9.4 Охлаждащ вентилатор..... | 28 | 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО..... | 44 |
| 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 29 | 14.1 Меню..... | 44 |
| 10.1 Препоръки за готвене..... | 29 | 14.2 Подменю за: Почистване..... | 45 |
| 10.2 Печене с влажност..... | 29 | 14.3 Подменю за: Опции..... | 45 |
| 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари..... | 30 | 14.4 Подменю за: Настройка..... | 46 |
| 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции..... | 30 | 14.5 Подменю за: Сервиз..... | 46 |
| 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 32 | 15. ЛЕСНО Е!..... | 46 |
| 11.1 Бележки относно почистването..... | 33 | 16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!..... | 47 |
| 11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата..... | 33 | 17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 48 |
| 11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване..... | 34 | | |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на фурната.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

| | |
|--|--------------|
| Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 578 (600) мм |
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
| Височина в предната част на уреда | 594 мм |
| Височина в задната част на уреда | 576 мм |
| Ширина в предната част на уреда | 595 мм |
| Ширина в задната част на уреда | 559 мм |
| Дълбочина на уреда | 567 мм |
| Дълбочина на вграждане на уреда | 546 мм |
| Дълбочина при отворена врата | 1027 мм |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна | 560x20 мм |

| | |
|---|---------|
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1500 мм |
| Монтажни винтове | 4x25 мм |

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.7 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

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

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



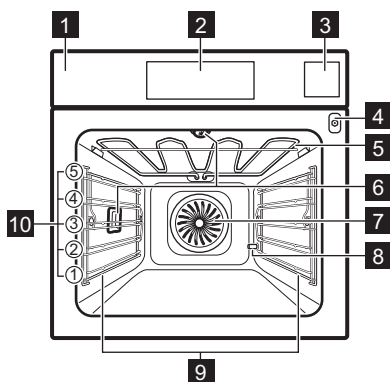
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



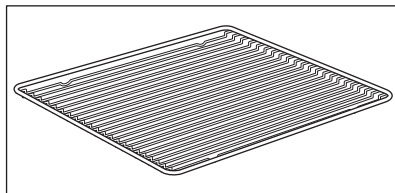
- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

3.2 Аксесоари

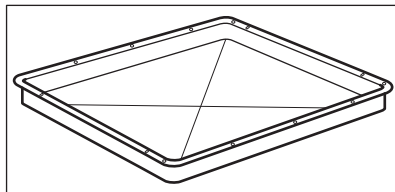
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



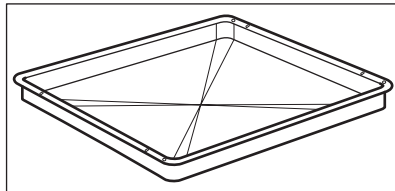
Тава за печене

За торти и бисквити.



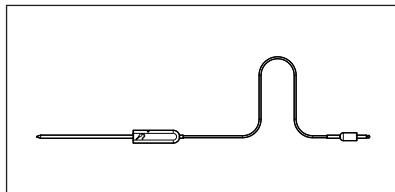
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



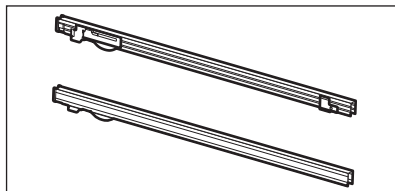
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

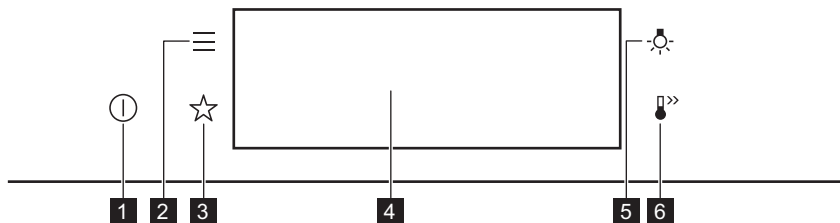
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел

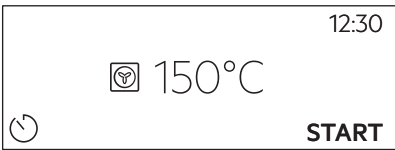
КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА



| | | |
|----------|-----------------------------|--|
| 1 | ВКЛ. / ИЗКЛ. | Натиснете и задръжете, за да включите и изключите фурната. |
| 2 | Меню | Изброява функциите на фурната. |
| 3 | Предпочитани | Изброява любимите настройки. |
| 4 | Екран | Показва текущите настройки на фурната. |
| 5 | Превключвател за лампичката | За включване и изключване на лампата. |
| 6 | Бързо нагряване | За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване. |

| | | |
|---|--|---|
|  Натиснете |  Преместете |  Натиснете и задръжете |
| Докоснете повърхността с върха на пръста си. | Плъзнете пръста си по повърхността. | Докоснете повърхността за 3 секунди. |

4.2 Екран




| | |
|---|---|
|  | След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране. |
|---|---|

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА


| | |
|---|--|
|  | <p>Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.</p> |
|  | <p>По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.</p> |
|  | <p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели) |

Индикатори на екрана



Основни индикатори - за навигиране по екрана.

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p> | <p></p> <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p> | <p></p> <p>За отмяна на последното действие.</p> | <p></p> <p>За включване и изключване на опции.</p> |
|---|--|--|--|

Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.

| | | |
|---|--|---|
| <p></p> <p>Функцията е включена.</p> | <p></p> <p>Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p> | <p></p> <p>Звуковата аларма е изключена.</p> |
|---|--|---|

Индикатори на таймера

| | |
|---|---|
| <p></p> <p>За настройване на функцията: Забавен старт.</p> | <p></p> <p>За отмяна на настройката.</p> |
|---|---|




5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
| Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата. | Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване. | Поставете принадлежности и демонтируемите опори за скарата във фурната. |

5.2 Първо свързване



Дисплей показва приветствено съобщение след първото свързване.


Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.3 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

| | |
|-----------------|---|
| Стъпка 1 | Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата. |
| Стъпка 2 | Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час. |
| Стъпка 3 | Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин. |






 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

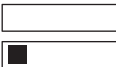



Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

|  |  |  |  |
|--|---|---|--|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 |
| Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода. | Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода. | След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу. | Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата. |
| <p> Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.</p> <p>Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.</p> | | | |

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

| Твърдост на водата | | Тестова хартия | Отлагане на калций (ммол/л) | Отлагане на калций (мг/л) | Класификация на водата |
|--------------------|---------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | мека |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | умерено твърда |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | твърда |
| 4 | ≥22 |  | ≥ 3,9 | ≥151 | много твърда |

Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".


6.1 Как да настроите: Функции нагряване

| | |
|---|---|
| Стъпка 1 | Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране. |
| Стъпка 2 | Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто. |
| Стъпка 3 | Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура. |
| Стъпка 4 | Задаване на температура. Натиснете: OK . |
| Стъпка 5 | Натиснете: START . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. |
| STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне. | |
| Стъпка 6 | Изключете фурната. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Как да настроите: Функция на затопляне с пара

| | |
|----------|--|
| Стъпка 1 | Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто. |
| Стъпка 2 | Натиснете  . Задайте функцията на затопляне с пара. |
| Стъпка 3 | Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата. |

| | |
|--------------|--|
| Стъпка 4 | Задайте температурата. |
| Стъпка 5 | Натиснете: OK. |
| Стъпка 6 | Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите. |
| Стъпка 7 | <p>Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p> </div> |
| Стъпка 8 | Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение. |
| Стъпка 9 | Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал. |
| Стъпка 10 | Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. |
| Стъпка 11 | Изключете фурната. |
| Стъпка 12 | Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера. |
| Стъпка 13 | Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.3 Как да настроите: Помощ при готвене



Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече


| | |
|----------|---|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  . |
| Стъпка 3 | Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене. |
| Стъпка 4 | Изберете ястие или вид храна. |
| Стъпка 5 | Натиснете: START . |








Изберете клавиш за бърз достъп!




6.4 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ








| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
|  Грил | За запичане на тънки храни или препичане на хляб. |

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|--|
|  Турбо грил | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |
|  Горещ въздух/ вентилир | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
|  Дълбоко замразени храни | За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца). |
|  Традиционно печене | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
|  Функция пица | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |
|  Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |
|  Втасване на тесто | За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично. |




СПЕЦИАЛНИ

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  Консервиране | За консервиране на зеленчуци (напр. туршия). |

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|---|
|  Сушене | За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. |
|  Затопляне на чиния | За подгряване на чинии преди сервиране. |
|  Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
|  Огретен | За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка. |
|  Бавно готвене | За приготвяне на крехко, сочно печено. |
|  Поддържане на топлина | За поддържане на храната топла. |
|  Печене с влажност | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност. |

ПАРА

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
|  Възстановяване с пара | <p>Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.</p> |
|  Печене на хляб | <p>Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.</p> |
|  Ниска влажност | <p>Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.</p> |

6.5 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника


| Функция Часовник | Приложение |
|----------------------------|---|
| Време за готвене | За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. |
| Прекратяване на действието | За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера. |
| Забавен старт | За отлагане на старта и/или края на готвенето. |
| Удължаване на времето | За увеличаване на времето за готвене. |

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

| Функция Часовник | Приложение |
|------------------|---|
| Напомняне | За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. |
| Брояч | Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате. |


7.2 Как да настроите: Функции на часовника

| Как да настроите часовника | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Стъпка 1 | Натиснете: Час от денонощието. |
| Стъпка 2 | Настройте таймера. Натиснете: OK. |

| Как да настроите времето за готвене | |
|-------------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Изберете функцията на затопляне и настройте температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  . |
| Стъпка 3 | Настройте таймера. Натиснете: OK. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



| Как да изберете опция за край | |
|-------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Изберете функцията на затопляне и настройте температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  . |

Как да изберете опция за край

| | |
|-------------|---|
| Стъпка 3 | Задайте времето за готвене. |
| Стъпка 4 | Натиснете: ● ● ● . |
| Стъпка 5 | Натиснете: Прекратяване на действието. |
| Стъпка 6 | Изберете предпочитания: Прекратяване на действието. |
| Стъпка 7 | Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран. |

Как да отложите началото на готвенето

| | |
|-------------|---|
| Стъпка 1 | Задайте функцията за затопляне и температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете: ☺. |
| Стъпка 3 | Задайте времето за готвене. |
| Стъпка 4 | Натиснете: ● ● ● . |
| Стъпка 5 | Натиснете: Забавен старт. |
| Стъпка 6 | Изберете стойност. |
| Стъпка 7 | Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран. |

Как да удължите времето за готвене


Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да удължите времето за готвене

Натиснете **+1 мин.**, за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

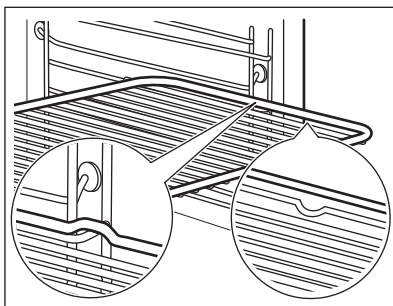
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

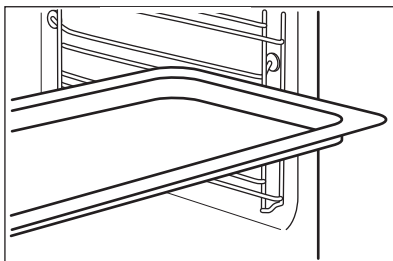
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.

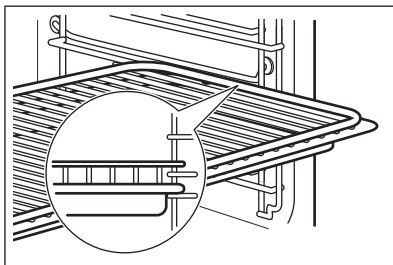


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за печене / Дълбока тава:
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:
Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

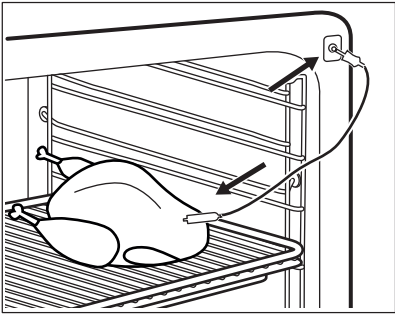
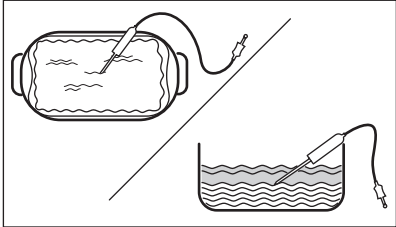

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.


Начин на използване: Термосонда

Стъпка
1

Включете фурната.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | |
|--|---|
| Стъпка 2 | Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната. |
| Стъпка 3 | Въведете: Термосонда. |
| Месо, домашни птици и риба | Касерола |
| <p>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.</p> | <p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрате силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.</p> |
|  |  |
| Стъпка 4 | Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда. |
| Стъпка 5 |  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината. |
| Стъпка 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира. |
| Стъпка 7 | Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK , за да отидете до основния екран. |

| | |
|-----------------|---|
| Стъпка 8 | Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена. |
| Стъпка 9 | Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната. </div> |


Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

| | |
|---|---|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Изберете предпочитаната функция. |
| Стъпка 3 | Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани. |
| Стъпка 4 | Изберете: Запази текущите настройки. |
| Стъпка 5 | Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK. |
| <p>↶ - натиснете, за да нулирате настройката. ⊗ - натиснете, за да отмените настройката.</p> | |



9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

| | |
|--|--|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Задайте функция за затопляне. |
| Стъпка 3 | ☆, P>> – натиснете едновременно, за да включите функцията. |
| За да изключите функцията, повторете стъпка 3. | |

9.3 Автоматично изключване

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

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


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

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






10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене






| |
|--|
|  |
| <p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.</p> <p>Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.</p> <p>Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.</p> |

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  |  (°C) |  |  (МИН) |
|--|---|---|---|--|
| Сладки рула, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Руло | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Цяла риба, 0,2 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарунс (слад.), 24 броя | тава за печене или съд за оттичане | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Солени бискви- ти, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Бисквити от леко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари







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

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

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.






Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

|  ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилер | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава





|  |  |  (°C) |  (МИН) |  |
|--|---|---|--|---|
| Пандишпанова торта без мазнина | Традиционно печене | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Горещ въздух/вентилир | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Традиционно печене | 180 | 70 - 90 | 1 |



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

|  |  |  (°C) |  (МИН) |
|--|---|---|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилир | 140 | 25 - 40 |
| Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 160 | 20 - 30 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентилир | 150 | 20 - 35 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 170 | 20 - 30 |

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

|  |  |  (°C) |  (МИН) |  |
|--|---|---|--|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилер | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентилер | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилер | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

|  |  |  (МИН) |  |
|---|--|---|--|
| Тост | Грил | 1 - 3 | 5 |
| Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне | Грил | 24 - 30 | 4 |


11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

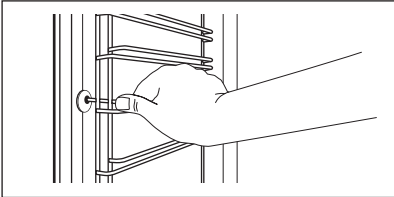
| | |
|---|--|
|  <p>Препарати за почистване</p> | Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. |
| | Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности. |
| | Почистете петната с лек почистващ препарат. |

| | |
|--|--|
|  <p>Всекидневна употреба</p> | Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. |
| | Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба. |

| | |
|---|---|
|  <p>Акcesoари</p> | Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна. |
| | Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове. |

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

| | | |
|---|--|---|
| Стъпка 1 | Изключете фурната и изчакайте да изстине. |  |
| Стъпка 2 | Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване. | |
| Стъпка 3 | Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена. | |
| Стъпка 4 | Извадете опорите от задното окачване. | |
| Поставете носачите на рафта в обратна последователност. | | |

11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Преди Пиролитично почистване:

| | | |
|---|----------------------------|--|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. | Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат. |
|---|----------------------------|--|

Не пълнете резервоара за вода по време на почистването. Това ще рестартира цикъла на почистване.

| | | |
|------------------------------------|--|--------------------|
| Стъпка 1 | Включете фурната. | |
| Стъпка 2 | Натиснете:  / Почистиране. | |
| Стъпка 3 | Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара, за да съберете водата от резервоара за вода. OK – натиснете, за да започнете изпразването на резервоара. | |
| Стъпка 4 | Когато изпразването на резервоара приключи, отстранете тавата за печене и подвижните опори на рафта. Избършете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратата с мека кърпа. Натиснете: OK. | |
| Стъпка 5 | Изберете режим на почистване. | |
| Опция | Режим на почистване | Времетраене |
| Пиролитично почистване, бързо | Леко почистване | 1 h |
| Пиролитично почистване, нормално | Нормално почистване | 1 h 30 min |
| Пиролитично почистване, интензивно | Цялостно почистване | 3 h |

ⓘ Когато почистването стартира, лампичката не работи, а охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.

Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезне от дисплея.

Когато чистенето приключи:

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Изчистете вътрешността с мека кърпа. | Премахнете остатъка от дъното на вътрешността. |
|---|--------------------------------------|--|

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:

| | | |
|---|----------------------------|---|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. | Уверете се, че водосъдържателят е празен. |
|---|----------------------------|---|

Времетраене на първата част: около 100 мин.

| | |
|-----------------|--|
| Стъпка 1 | Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната. |
| Стъпка 2 | Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. |
| Стъпка 3 | Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. |
| Стъпка 4 | Изберете: Меню / Почистване. |
| Стъпка 5 | Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва. |

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

| | |
|---|--|
| Стъпка 6 | След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната. |
| Времетраене на втората част: около 35 мин. | |
| Стъпка 7 | Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. |
| Стъпка 8 | Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава. |
| ❗ Когато тази функция работи, лампата изгасва. | |

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

| | | |
|---|--|--|
| Изключете фурната. | Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. | Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне. |
| ❗ Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата. | | |


11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

| Тип | Описание |
|--------------------|---|
| Леко напомняне | Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. |
| Сериозно напомняне | Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара. |

11.7 Начин на използване: Изплакване


| | |
|---|----------------------------|
| Преди да започнете: | |
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. |

| | |
|---|---|
| Стъпка 1 | Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната. |
| Стъпка 2 | Напълнете водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. |
| Стъпка 3 | Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин. |
| Стъпка 4 | Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. |
| Стъпка 5 | Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава. |
|  Когато тази функция работи, лампата изгасва. | |

11.8 Начин на използване: Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от водосъдържателя.

| Преди да започнете: | |
|---|----------------------------|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. |

| | |
|---|--|
| Стъпка 1 | Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната. |
| Стъпка 2 | Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин. |
| Стъпка 3 | Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. |
| Стъпка 4 | Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава. |
|  Когато тази функция работи, лампата изгасва. | |

11.9 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



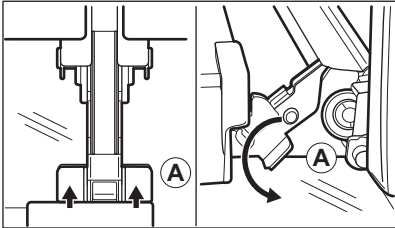
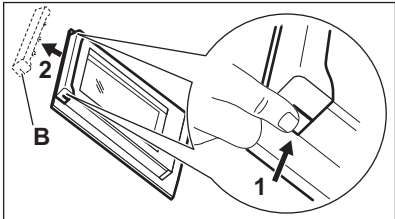
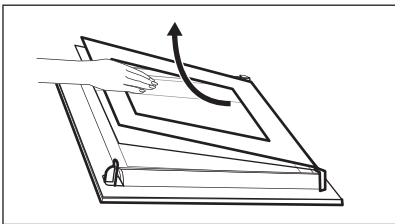
ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

| | | |
|-----------------|--|---|
| Стъпка 1 | Отворете вратата изцяло. |  |
| Стъпка 2 | Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката. | |
| Стъпка 3 | Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност. | |
| Стъпка 4 | Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето. |  |
| Стъпка 5 | Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите. | |
| Стъпка 6 | Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите. | |
| Стъпка 7 | Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина. |  |
| Стъпка 8 | След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. | |

| | |
|-----------------|---|
| Стъпка 9 | Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. |
|-----------------|---|

11.10 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

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

Горна лампа

| | | |
|-----------------|--|--|
| Стъпка 1 | Завъртете стъкления капак, за да го извадите. | |
| Стъпка 2 | Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак. | |
| Стъпка 3 | Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C. | |
| Стъпка 4 | Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте. | |

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Странична лампа

| | | |
|-----------------|--|--|
| Стъпка 1 | Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата. |  |
| Стъпка 2 | Използвайте тесен, тъп предмет (напр. чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак. | |
| Стъпка 3 | Почистете стъкления капак. | |
| Стъпка 4 | Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C. | |
| Стъпка 5 | Поставете стъкления капак. | |
| Стъпка 6 | Поставете лявата опора на скарата. | |




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ









ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

|  Фурната не се включва или не загрева | |
|---|---|
|  Възможна причина |  Решение |
| Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно. | Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването. |
| Часовникът не е настроен. | Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника. |
| Вратата не е добре затворена. | Затворете плътно вратата. |



| | |
|--|---|
|  Фурната не се включва или не загрева | |
|  Възможна причина |  Решение |
| Предпазителът е изгорял. | Проверете дали предпазителът е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник. |
| Функцията „Защита за деца“ е включена. | Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции. |

| | |
|---|--|
|  Компоненти | |
|  Описание |  Решение |
| Лампичката е изгоряла. | Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа. |



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

| | |
|--|---|
|  Код и описание |  Отстраняване |
| C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната по време на Пиролитично почистване. | Извадете Термосонда. |
| C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване. | Затворете вратата. |
| F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото. | Поставете Термосонда изцяло в гнездото. |

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

|  Код и описание |  Отстраняване |
|---|--|
| F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно. | Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени. |
| F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел. | Изключете и включете фурната. |

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

| Препоръчваме Ви да запишете данните тук: | |
|--|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Номер на продукт (PNC) | |
| Сериен номер (S.N.) | |

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

| | |
|--|--|
| Име на доставчик | AEG |
| Идентификация на модела | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |
| Индекс на енергийна ефективност | 61.2 |
| Клас на енергийна ефективност | A++ |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 1.09 kWh/цикъл |

| | | |
|---|----------------|---------|
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.52 kWh/цикъл | |
| Брой кухни | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 71 л | |
| Тип фурна | Вградена фурна | |
| Маса | BSE772380B | 37.0 кг |
| | BSE772380M | 37.0 кг |
| | BSK772380M | 37.0 кг |

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

13.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди готвене. Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

| Елемент от менюто | | Приложение |
|-------------------|-----------|--|
| Помощ при готвене | | Изброява автоматичните програми. |
| Почистване | | Изброява програмите за почистване. |
| Предпочитани | | Изброява любимите настройки. |
| Опции | | За задаване на конфигурацията на фурната. |
| Настройки | Настройка | За задаване на конфигурацията на фурната. |
| | Сервиз | Показва конфигурацията и версията на софтуера. |

14.2 Подменю за: Почистване

| Подменю | Приложение |
|------------------------------------|---|
| Изпразване на контейнера | Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара. |
| Пиролитично почистване, бързо | Времетраене: 1 h. |
| Пиролитично почистване, нормално | Времетраене: 1 h 30 min. |
| Пиролитично почистване, интензивно | Времетраене: 3 h. |
| Отстр. на котл. камък | Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик. |
| Изплакване | Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара. |

14.3 Подменю за: Опции

| Подменю | Приложение |
|-------------------------|--|
| Осветление | Включва и изключва лампата. |
| Защита за деца | Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията „Защита за деца“ е включена и фурната е изключена, вратата на фурната е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена Защита за деца. |
| Бързо нагряване | Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната. |
| Напомняне за почистване | Включване и изключване на напомнянето. |
| Посочване на времето | Включва и изключва часовника. |

ЛЕСНО Е!

| Подменю | Приложение |
|---------------------|--|
| Дигиталнен часовник | Сменя формата на показваната индикация за време. |

14.4 Подменю за: Настройка

| Подменю | Описание |
|----------------------|--|
| Език | Задава езика за управление. |
| Яркост на екрана | Задава яркостта на екрана. |
| Звук на бутоните | Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①. |
| Сила на звук. сигнал | Задава силата на звука на бутоните и сигналите. |
| Твърдост на водата | Задава твърдостта на водата. |
| Час от денонощието | Задава текущите час и дата. |




14.5 Подменю за: Сервиз



| Подменю | Описание |
|---------------------------|--|
| Демо режим | Код за активация/деактивация: 2468 |
| Софтуерна версия | Информация относно софтуерната версия. |
| Зануляване на настройките | Възстановява фабричните настройки. |




15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба трябва да настроите:

| | | | | | |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|--------------------|
| Език | Яркост на екрана | Звук на бутоните | Сила на звук. сигнал | Твърдост на водата | Час от денонощието |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|--------------------|

| Започнете да използвате фурната | | | | |
|---------------------------------|---|--|--|--------------------|
| Бърз старт | Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране. | Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
| | | Натиснете и задръжте:  . |  ... - изберете предпочитаната функция. | Натиснете: START . |
| Бързо изключване | Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време. |  - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи. | | |

| Започнете да готвите | | | | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 | Стъпка 5 |
|  - натиснете, за да включите фурната. |  ... - изберете функцията за затопляне. | °C - задайте температурата. | OK - натиснете, за да потвърдите. | START - натиснете, за да започнете готвенето. |

| Научете как да готвите бързо | | | | |
|---|--|--|--|-------------------|
| Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране: | | | | |
| Помощ при готвене | Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 |
| | Натиснете:  . | Натиснете:  . | Натиснете:  Помощ при готвене. | Изберете ястието. |

| Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене | |
|--|--|
| 10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене. | За да увеличите времето за готвене, натиснете +1min . |

ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Как да настроите: Функции нагряване



Как да настроите: готвене с функция за затопляне с пара



Как да настроите: Помощ при готвене



Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера




Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и

ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 51 | 3.2 Dodatna oprema..... | 58 |
| 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... | 51 | 4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI | 58 |
| 1.2 Opća sigurnost..... | 52 | PEĆNICU..... | 58 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 53 | 4.1 Upravljačka ploča..... | 58 |
| 2.1 Instalacija..... | 53 | 4.2 Zaslon..... | 59 |
| 2.2 Električni priključak..... | 54 | 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 61 |
| 2.3 Primjena..... | 55 | 5.1 Početno čišćenje | 61 |
| 2.4 Održavanje i čišćenje..... | 55 | 5.2 Prvo spajanje..... | 61 |
| 2.5 Potrebno je čišćenje..... | 56 | 5.3 Početno predgrijavanje..... | 61 |
| 2.6 Kuhanje na pari..... | 56 | 5.4 Kako postaviti: Tvrdoca vode..... | 61 |
| 2.7 Unutarnje osvjetljenje..... | 57 | 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 62 |
| 2.8 Servis..... | 57 | 6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.... | 62 |
| 2.9 Zbrinjavanje..... | 57 | 6.2 Kako podesiti: Parnu funkciju | 63 |
| 3. OPIS PROIZVODA..... | 57 | pećnice..... | 63 |
| 3.1 Opći pregled..... | 57 | | |

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju..... | 64 | 11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca..... | 80 |
| 6.4 Funkcije pećnice..... | 65 | 11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca..... | 81 |
| 6.5 Napomene o: Vlažno pečenje..... | 67 | 11.7 Način upotrebe: Ispiranje..... | 82 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 68 | 11.8 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika..... | 82 |
| 7.1 Opis funkcija sata..... | 68 | 11.9 Kako ukloniti i postaviti: Vrata..... | 83 |
| 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata..... | 68 | 11.10 Kako zamijeniti: Žarulju..... | 84 |
| 8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR..... | 70 | 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 85 |
| 8.1 Umetanje dodatne opreme..... | 70 | 12.1 Što učiniti ako..... | 85 |
| 8.2 Senzor za hranu..... | 71 | 12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški..... | 86 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 73 | 12.3 Podaci o servisu..... | 86 |
| 9.1 Kako uštedjeti: Favoriti..... | 73 | 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 87 |
| 9.2 Blokiranje tipki..... | 73 | 13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*..... | 87 |
| 9.3 Automatsko isključivanje..... | 73 | 13.2 Ušteda energije..... | 88 |
| 9.4 Ventilator za hlađenje..... | 74 | 14. STRUKTURA IZBORNIKA..... | 88 |
| 10. SAVJETI..... | 74 | 14.1 Izbornik..... | 88 |
| 10.1 Preporuke za kuhanje..... | 74 | 14.2 Podizbornik za: Čišćenje..... | 89 |
| 10.2 Vlažno pečenje..... | 74 | 14.3 Podizbornik za: Opcije..... | 89 |
| 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci..... | 75 | 14.4 Podizbornik za: Postavljanje..... | 90 |
| 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove..... | 76 | 14.5 Podizbornik za: Servis..... | 90 |
| 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 78 | 15. LAKO JE!..... | 91 |
| 11.1 Napomene o čišćenju..... | 78 | 16. PREČAC!..... | 92 |
| 11.2 Kako ukloniti: Nosači police..... | 79 | 17. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 93 |
| 11.3 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje..... | 79 | | |
| 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje..... | 80 | | |

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili

znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

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

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje 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.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti pećnice.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

| | |
|---|--------------|
| Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče) | 578 (600) mm |
| Širina ormarića | 560 mm |

SIGURNOSNE UPUTE

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.

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

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija aktivirana. Dolazi do oslobađanja pare.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.7 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.

2.8 Servis

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

2.9 Zbrinjavanje



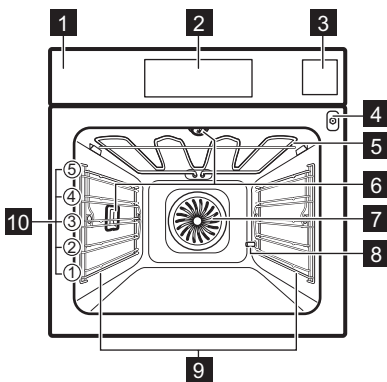
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



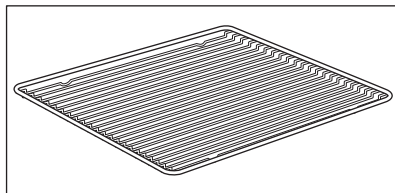
- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 1 | Upravljačka ploča |
| 2 | Zaslon |
| 3 | Spremnik za vodu |
| 4 | Utičnica za senzor za hranu |
| 5 | Toplinski element |
| 6 | Žarulja |
| 7 | Ventilator |
| 8 | Izlazna cijev za uklanjanje kamenca |
| 9 | Nosač polica, uklonjiv |
| 10 | Položaji polica |

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

3.2 Dodatna oprema

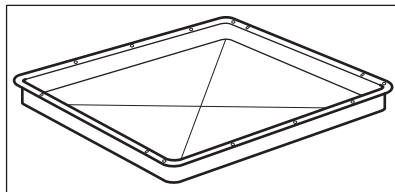
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



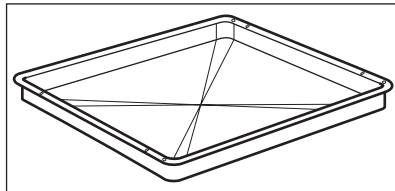
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



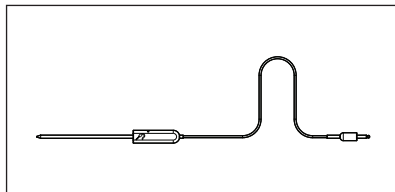
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



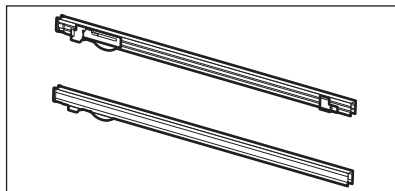
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

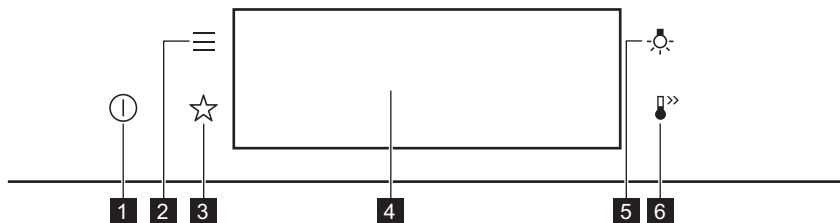
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.





4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

4.1 Upravljačka ploča

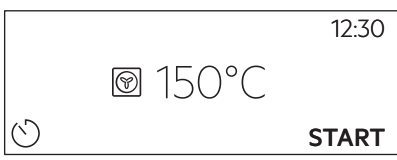
KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU



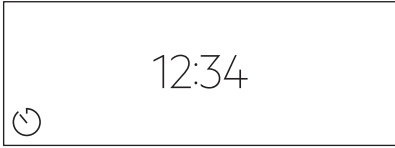

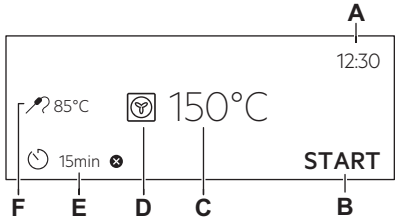
| | | |
|----------|------------------------|--|
| 1 | Uključeno / Isključeno | Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice. |
| 2 | Izbornik | Navodi funkcije pećnice. |
| 3 | Favoriti | Navodi omiljene postavke. |
| 4 | Zaslon | Prikazuje trenutne postavke pećnice. |
| 5 | Prekidač za svjetlo | Za uključivanje i isključivanje svjetla. |
| 6 | Brzo zagrijavanje | Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. |

| | | |
|--|---|---|
|  Pritisnite |  Pomicanje |  Pritisnite i držite |
| Dodirnite površinu vrhom prsta. | Kliznite vrhom prsta po površini. | Dodirnite površinu na 3 sekunde. |

4.2 Zaslon

| | |
|---|--|
|  | Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom. |
|---|--|

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

| | |
|---|--|
|  | <p>Ako ne koristite pećnicu 2 minute, zaslon će se prebaciti u stanje pripravnosti.</p> |
|  | <p>Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije.</p> |
|  | <p>Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Sat B. POČETAK/ZAUSTAVI C. Temperatura D. Funkcije pećnice E. Tajmer F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli) |

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>OK Za potvrdu odabira / postavke.</p> | <p>< Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.</p> | <p>↶ Za poništavanje posljednje radnje.</p> | <p>⏻ Za uključivanje i isključivanje opcija.</p> |
|--|--|---|--|

Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| <p>🔔 Funkcija je uključena.</p> | <p>🔔 STOP Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.</p> | <p>🔕 Zvučni alarm je isključen.</p> |
|-------------------------------------|--|---|

Indikatori tajmera

| | |
|---|--|
| <p>🕒 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.</p> | <p>⊗ Za poništavanje postavke.</p> |
|---|--|




5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. | Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom. | Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu. |

5.2 Prvo spajanje




Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdća vode, Sat.

5.3 Početno predgrijavanje



Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.






| | |
|---|---|
| 1. korak | Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. |
| 2. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 1 h. |
| 3. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 15 minuta. |
| <p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p> | |

5.4 Kako postaviti: Tvrdća vode

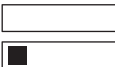



Kad spajate pećnicu na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Upotrijebite testni papir ili kontaktirajte svog opskrbljivača vodom kako biste provjerili razinu tvrdoće vode.

svakodnevna uporaba

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
| Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu. | Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode. | Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice. | Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode. |
| <p> Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Ne provjeravajte tvrdoću vode kasnije od 1 min nakon ispitivanja.</p> | | | |
| Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode. | | | |

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog depozita i klasifikacijom vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.

| Tvrdoća vode | | Testni papir | Kalcijev depozit (mmol/l) | Kalcijev depozit (mg/l) | Klasifikacija vode |
|--------------|---------|---|---------------------------|-------------------------|--------------------|
| Razina | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1.3 | 0 - 50 | meka |
| 2 | 8 - 14 |  | 1.4 - 2.5 | 51 - 100 | srednje tvrda |
| 3 | 15 - 21 |  | 2.6 - 3.8 | 101 - 150 | tvrda |
| 4 | ≥22 |  | ≥ 3.9 | ≥151 | vrlo tvrda |

Kad je razina tvrdoće vode iz slavine 4, spremnik za vodu napunite vodom iz boca.

6. svakodnevna uporaba



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice


| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice. |
|-----------------|---|

| | |
|--|--|
| 2. korak | Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice. |
| 3. korak | Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuje: temperatura. |
| 4. korak | Podešavanje temperature. Pritisnite: OK. |
| 5. korak | Pritisnite: START. Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. |
| STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice. | |
| 6. korak | Isključite pećnicu. |

Prečac!



6.2 Kako podesiti: Parnu funkciju pećnice

| | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik. |
| 2. korak | Pritisnite  . Podesite parnu funkciju pećnice. |
| 3. korak | Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature. |
| 4. korak | Postavite temperaturu. |
| 5. korak | Pritisnite: OK. |
| 6. korak | Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili. |

| | |
|------------------------|--|
| 7. korak | <p>Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu se ne pojavi poruka. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demine-raliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.</p> </div> |
| 8. korak | <p>Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.</p> |
| 9. korak | <p>Pritisnite: START . Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.</p> |
| 10. ko- rak | <p>Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vo- du.</p> |
| 11. ko- rak | <p>Isključite pećnicu.</p> |
| 12. ko- rak | <p>Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje „Održavanje i čišćenje“, Pražnjenje spremnika.</p> |
| 13. ko- rak | <p>Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.</p> |

Prečac!



6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više





| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Pritisnite:  |
| 3. korak | Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju. |
| 4. korak | Odaberite jelo ili vrstu hrane. |
| 5. korak | Pritisnite: START . |

Prečac!







6.4 Funkcije pećnice






STANDARD




| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|--|
|  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. |
|  Vrući zrak | Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. |
|  Zamrznuta hrana | Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada). |

svakodnevna uporaba




| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  Tradicionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |
|  Funkcija za pizzu | Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. |
|  Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane. |
|  Dizanje tijesta | Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim. |

POSEBNO

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|--|
|  Konzerviranje | Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca). |
|  Dehidracija | Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. |
|  Zagrijavanje tanjura | Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje. |
|  Odmrzavanje | Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. |
|  Au gratin | Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|--|
|  <p>Sporo pečenje</p> | Za pripremu mekanog, sočnog pečenja. |
|  <p>Održavanje topline</p> | Za održavanje topline hrane. |
|  <p>Vlažno pečenje</p> | Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje. |

PARA

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|---|
|  <p>Podgrijavanje parom</p> | Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripravljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica. |
|  <p>Pečenje kruha</p> | Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice. |
|  <p>Niska vlažnost</p> | Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom. |

6.5 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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


7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

| Funkcija sata | Aplikacija |
|---------------------|---|
| Vrijeme kuhanja | Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min. |
| Završetak postupka | Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem. |
| Odgodeno pokretanje | Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja. |
| Produženje vremena | Za produženje vremena kuhanja. |
| Podsjetnik | Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. |
| Tajmer prema gore | Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti. |

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata


| Kako postaviti sat | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1. korak | Pritisnite: Sat |
| 2. korak | Postavite vrijeme. Pritisnite: OK |

| Kako postaviti vrijeme kuhanja | |
|--------------------------------|---|
| 1. korak | Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu. |
| 2. korak | Pritisnite:  |
| 3. korak | Postavite vrijeme. Pritisnite: OK |


Prečac!



Kako odabrati opciju završetka

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu. |
| 2. korak | Pritisnite:  |
| 3. korak | Postavite vrijeme kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● |
| 5. korak | Pritisnite: Završetak postupka |
| 6. korak | Odaberite preferirani: Završetak postupka |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. |

Kako odgoditi početak kuhanja

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Postavite funkciju pećnice i temperaturu. |
| 2. korak | Pritisnite:  |
| 3. korak | Postavite vrijeme kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● |
| 5. korak | Pritisnite: Odgođeno pokretanje |
| 6. korak | Odaberite vrijednost. |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. |


Kako produžiti vrijeme kuhanja

Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.

Pritisnite **+1min** za produženje vremena kuhanja.

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak Pritisnite: 

2. korak Postavite vrijednost tajmera.

3. korak Pritisnite: OK

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

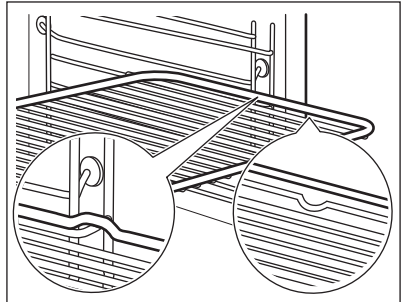
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

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.

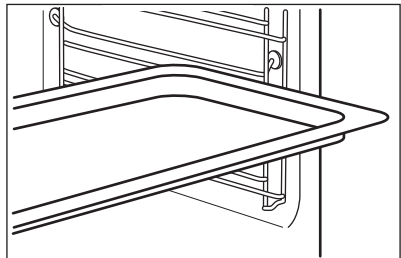
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



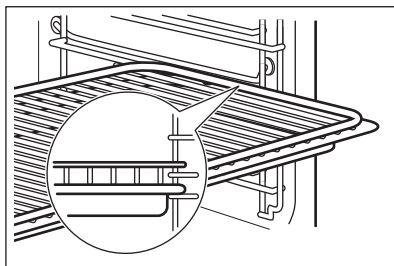
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:


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



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

| | |
|--|--|
| $^{\circ}\text{C}$ Temperaturu pećnice minimum 120 $^{\circ}\text{C}$. |  Temperaturu jezgre. |
|--|--|

Za najbolje rezultate kuhanja:

| | | |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi. | Ne koristite za tekuća jela. | Tijekom kuhanja mora ostati u jelu. |
|--|------------------------------|-------------------------------------|

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

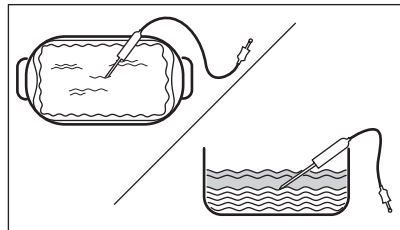
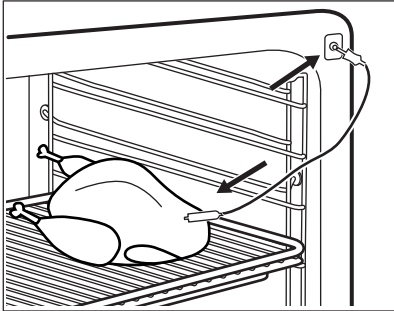
Način upotrebe: Senzor za hranu

| | |
|---------------------------|---|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice. |
| 3. korak | Umetnite: Senzor za hranu. |
| Meso, perad i ribu | Složenic |

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

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

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. korak Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

5. korak  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

6. korak

- ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
- Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
- Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.

7. korak Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: **OK** za prijelaz na glavni zaslon.

8. korak Pritisnite: **START**.
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

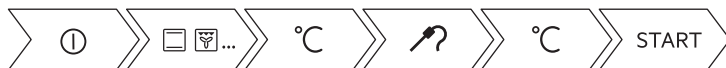
9. korak Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



UPOZORENJE!

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

Prečac!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

| | |
|--|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Odaberite željenu postavku. |
| 3. korak | Pritisnite: . Odaberite: Favoriti. |
| 4. korak | Odaberite: Spremi trenutnačne postavke. |
| 5. korak | Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK. |
| <p> - pritisnite da biste resetirali postavku.</p> <p> - pritisnite da biste poništili postavku.</p> | |

9.2 Blokiranje tipki



Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

| | |
|---|---|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Postavite funkciju pećnice. |
| 3. korak | , - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije. |
| Za isključivanje funkcije ponovite korak 3. | |

9.3 Automatsko isključivanje

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

SAVJETI

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


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

9.4 Ventilator za hlađenje

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






10. SAVJETI






10.1 Preporuke za kuhanje

|  |
|---|
| <p>Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.</p> <p>Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj policia za određene vrste hrane.</p> <p>Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.</p> <p>Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje recepata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.</p> |

10.2 Vlažno pečenje


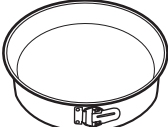


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Slatke rolade, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Švicarska rolada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cijela riba, 0,2 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Kolačići, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroni, 24 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Slani kolač, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sitni prhki biskviti, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartlete, 8 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 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 |

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

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





|  PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Koristite treći položaj police u pećnici. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta | Vrući zrak | 140 | 25 - 40 | |
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 160 | 20 - 30 | |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Vrući zrak | 150 | 20 - 35 | |



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 170 | 20 - 30 |



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



Dodatna oprema

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

| | | |
|--|--|--|
| 1. korak | Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | |
| 2. korak | Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača. | |
| 3. korak | Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke. | |
| 4. korak | Izvadite nosače iz stražnjeg nosača. | |
| Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. | | |

11.3 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolytičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekлина.



OPREZ!

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


Prije Pirolytičko čišćenje:

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Izvadite sav pribor iz pećnice. | Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom. |
|---|---------------------------------|---|


Nemojte puniti spremnik za vodu tijekom čišćenja. To ponovno pokreće ciklus čišćenja.

| | |
|-----------------|--------------------|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
|-----------------|--------------------|

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

| | |
|-----------------|---|
| 2. korak | Pritisnite:  / Čišćenje. |
| 3. korak | Stavite pladanj za pečenje na položaj prve police za prikupljanje vode iz spremnika vode. OK – pritisnite za početak pražnjenja spremnika za vodu. |
| 4. korak | Kad se pražnjenje spremnika završi, uklonite pekač za pecivo i uklonjive nosače police. Obrišite unutrašnjost pećnice i unutarnje staklo vrata mekom krpom. Pritisnite: OK. |
| 5. korak | Odaberite način za čišćenje. |

| Opcija | Način čišćenja | Trajanje |
|----------------------------------|--------------------|------------|
| Pirolitičko čišćenje, brzo | Lagano čišćenje | 1 h |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | Normalno čišćenje | 1 h 30 min |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | Temeljito čišćenje | 3 h |

 Kad čišćenje započne, žarulja se isključuje, a ventilator radi najvećom brzinom.
STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.
Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.

| Kada čišćenje završi: | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Unutrašnjost očistite mekanom krpom. | S dna unutrašnjosti uklonite ostatke. |

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

| |
|---|
| Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik. |
| Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje. |

11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca

| Prije nego počnete: | | |
|---|---------------------------------|---|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Izvadite sav pribor iz pećnice. | Provjerite je li spremnik za vodu prazan. |

| | |
|---|---|
| Trajanje prvog dijela: oko 100 min | |
| 1. korak | Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police. |
| 2. korak | U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca. |
| 3. korak | Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka. |
| 4. korak | Odaberite: Izbornik / Čišćenje. |
| 5. korak | Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca. |
| 6. korak | Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police. |
| Trajanje drugog dijela: oko 35 min | |
| 7. korak | Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka. |
| 8. korak | Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje. |
| <p>i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.</p> | |

| Kada postupak uklanjanja kamenca završi: | | |
|---|---|--|
| Isključite pećnicu. | Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom. | Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši. |
| <p>i Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.</p> | | |

11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

Postoje dva podsjetnika koja vas navode na uklanjanje kamenca u pećnici. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete onemogućiti.


| Vrsta | Opis |
|-----------------------|--|
| Softverski podsjetnik | Preporučuje vam uklanjanje kamenca iz pećnice. |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

| Vrsta | Opis |
|-----------------------|---|
| Hardverski podsjetnik | Obvezuje vas da uklonite kamenac iz pećnice. Ako iz pećnice ne uklonite kamenac kada je hardverski podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena. |

11.7 Način upotrebe: Ispiranje

| Prije nego počnete: | |
|---|---------------------------------|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Izvadite sav pribor iz pećnice. |

| | |
|--|--|
| 1. korak | Duboku tepsiju postavite na prvi položaj police. |
| 2. korak | Spremnik za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka. |
| 3. korak | Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje. Trajanje: oko 30 min |
| 4. korak | Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. |
| 5. korak | Kad funkcija završi, uklonite duboku tepsiju. |
|  Kad ova funkcija radi, lampica je isključena. | |

11.8 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika

Koristite je nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice kako biste uklonili preostalu vodu iz spremnika za vodu.

| Prije nego počnete: | |
|---|---------------------------------|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Izvadite sav pribor iz pećnice. |

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police. |
| 2. korak | Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika. Trajanje: 6 min |
| 3. korak | Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. |
| 4. korak | Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje. |

i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.9 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



UPOZORENJE!

Vrata su teška.

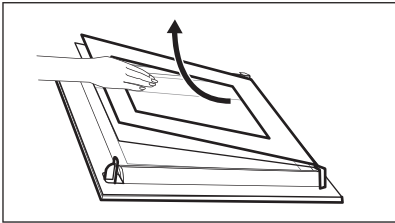


OPREZ!

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

| | | |
|-----------------|---|--|
| 1. korak | Potpuno otvorite vrata. | |
| 2. korak | Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata. | |
| 3. korak | Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu. | |
| 4. korak | Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili koplju. | |
| 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. | |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

| | | |
|-----------------|---|---|
| 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. | |

11.10 Kako zamijeniti: Žarulju



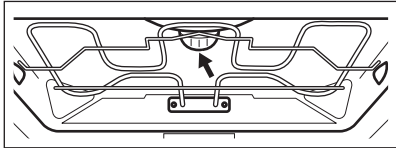
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

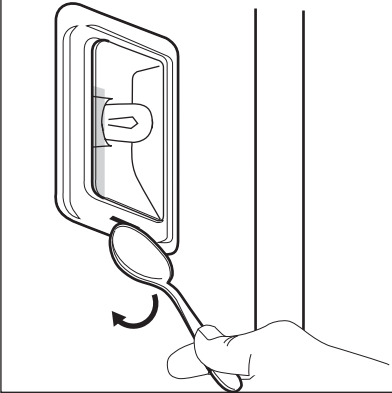
Prije zamjene žarulje:

| 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 | Skinite metalni prsten i očistite stakleni poklopac. | |
| 3. korak | Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C. | |
| 4. korak | Postavite metalni prsten na stakleni poklopac i instalirajte ga. | |

Bočno svjetlo

| | | |
|-----------------|--|--|
| 1. korak | Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji. |  |
| 2. korak | Za skidanje staklenog poklopca koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu). | |
| 3. korak | Očistite stakleni poklopac. | |
| 4. korak | Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C. | |
| 5. korak | Postavite stakleni poklopac. | |
| 6. korak | Vratite lijevu vodilicu za police. | |




12. RJEŠAVANJE PROBLEMA






UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...



|  Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava | |
|---|--|
|  Mogući uzrok |  Rješenje |
| Pećnica nije povezana na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li pećnica ispravno priključena na napajanje. |
| Sat nije postavljen. | Postavite sat, za detalje pogledajte poglavlje "Funkcije sata", Kako postaviti: Funkcije sata. |
| Vrata nisu pravilno zatvorena. | Zatvorite vrata do kraja. |
| Osigurač je pregorio. | Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Funkcija pećnice Roditeljska zaštita je uključena. | Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije. |

|  Komponente | |
|--|--|
|  Opis |  Rješenje |
| Žarulja je pregorjela. | Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja. |

Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

|  Kodovima i opisima |  Rješenje |
|--|--|
| C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti pećnice tijekom Piroli tičko čišćenje. | Izvadite Senzor za hranu. |
| C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroli tičko čišćenje. | Zatvorite vrata. |
| F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu. | Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu. |
| F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno. | Očistite površinu zaslona. Provjerite da na do dirnim poljima nema prljavštine. |
| F908 - sustav pećnice ne može se povezati s upravljačkom pločom. | Isključite i uključite pećnicu. |

12.3 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 pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*

| | | |
|---|--|---------|
| Naziv dobavljača | AEG | |
| Identifikacija modela | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 | |
| Indeks energetske učinkovitosti | 61.2 | |
| Klasa energetske učinkovitosti | A++ | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 1.09 kWh/ciklusu | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.52 kWh/ciklusu | |
| Broj šupljina | 1 | |
| Izvor topline | Struja | |
| Glasnoća zvuka | 71 l | |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica | |
| Mass | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

13.2 Ušteda energije



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

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Pritisnite  da otvorite Izbornik.

| Stavka izbornika | | Aplikacija |
|-------------------|--------------|---|
| Pomoć pri kuhanju | | Navodi automatske programe. |
| Čišćenje | | Navodi programe čišćenja. |
| Favoriti | | Navodi omiljene postavke. |
| Opcije | | Za postavljanje konfiguracije pećnice. |
| Postavke | Postavljanje | Za postavljanje konfiguracije pećnice. |
| | Servis | Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju. |

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

| Podizbornik | Aplikacija |
|----------------------------------|--|
| Pražnjenje spremnika | Postupak uklanjanja preostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija. |
| Pirolitičko čišćenje, brzo | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | Trajanje: 3 h. |
| Uklanjanje kamenca | Postupak čišćenja kruga generatora pare od naslaga kamenca. |
| Ispiranje | Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija. |

14.3 Podizbornik za: Opcije

| Podizbornik | Aplikacija |
|----------------------------|---------------------------------|
| Osvjetljenje unutrašnjosti | Uključuje i isključuje svjetlo. |

STRUKTURA IZBORNIKA

| Podizbornik | Aplikacija |
|------------------------|---|
| Roditeljska zaštita | Sprječava slučajno uključivanje pećnice. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst "Roditeljska zaštita" kad uključite pećnicu. Da biste omogućili uporabu pećnice, odaberite kodna slova abecednim redom. Kad je roditeljska zaštita uključena i pećnica isključena, vrata pećnice su blokirana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena opcija roditeljska zaštita. |
| Brzo zagrijavanje | Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije pećnice. |
| Podsjetnik Za Čišćenje | Uključuje i isključuje podsjetnik. |
| Prikaz vremena | Uključuje i isključuje sat. |
| Digitalni sat | Mijenja format prikazanog prikaza vremena. |

14.4 Podizbornik za: Postavljanje

| Podizbornik | Opis |
|-------------------|---|
| Jezik | Postavlja jezik pećnice. |
| Svjetlina zaslona | Postavlja svjetlinu zaslona. |
| Tonovi tipki | Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①. |
| Glasnoća zujalice | Postavlja glasnoću tonova tipki i signala. |
| Tvrdoća vode | Postavlja tvrdoću vode. |
| Sat | Postavlja trenutačno vrijeme i datum. |

14.5 Podizbornik za: Servis

| Podizbornik | Opis |
|-----------------|---|
| Demo način rada | Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468 |


| Podizbornik | Opis |
|------------------------|---------------------------------|
| Verzija softvera | Informacije o verziji softvera. |
| Resetiraj sve postavke | Vraćanje na tvorničke postavke. |

15. LAKO JE!


Prije prve upotrebe morate postaviti:

| | | | | | |
|-------|------------------|--------------|--------------------|--------------|-----|
| Jezik | Svjetlina zaslon | Tonovi tipki | Glasnoća zvučalice | Tvrdoća vode | Sat |
|-------|------------------|--------------|--------------------|--------------|-----|

Počnite koristiti pećnicu

| Brzi početak | Uključite pećnicu i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije. | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|---------------------------|---|---|---|------------------------|
| | | Pritisnite i držite: ①. |  ... - odaberite preferiranu funkciju. | Pritisnite: START . |
| Brzo isključivanje | Isključite pećnicu, bilo koji zaslom ili poruku u bilo kojem trenutku. | ① - pritisnite i držite dok se pećnica ne isključi. | | |




Početak kuhanja

| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |
|---|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| ① - pritisnite za isključivanje pećnice. |  ... - odaberite funkciju pećnice. | °C - postavite temperaturu. | OK - pritisnite za potvrdu. | START - pritisnite za početak kuhanja. |

Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

Naučite kako brzo kuhati

| Pomoć pri kuhanju | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
|-------------------|---|---|--|-----------------|
| | Pritisnite:  | Pritisnite:  | Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju. | Odaberite jelo. |

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja

10% pomoći pri završetku

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min.**

16. PREČAC!

Ovdje možete vidjeti sve korisne prečace. Možete ih pronaći i u namjenskim poglavljima u korisničkom priručniku.

Kako postaviti: Funkcije pećnice



Kako postaviti: Kuhanje pomoću parne funkcije pećnice



Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



Kako postaviti: Vrijeme kuhanja



Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja





Kako poništiti: Postavi tajmer



Način upotrebe: Senzor za hranu



17. 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.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | | | |
|---|-----------|---|------------|
| 1. OHUTUSINFO..... | 95 | 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 102 |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 96 | 3.1 Üldine ülevaade..... | 102 |
| 1.2 Üldine ohutus..... | 96 | 3.2 Lisatarvikud..... | 102 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 97 | 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 103 | |
| 2.1 Paigaldamine..... | 97 | 4.1 Juhtpaneel..... | 103 |
| 2.2 Elektriühendus..... | 98 | 4.2 Ekraan..... | 104 |
| 2.3 Kasutamine..... | 99 | 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 105 | |
| 2.4 Puhastus ja hooldus..... | 100 | 5.1 Esmane puhastamine | 105 |
| 2.5 Pürolüüspuhastamine..... | 100 | 5.2 Esmakordne ühendamine..... | 105 |
| 2.6 Auruküpsetus..... | 101 | 5.3 Algne eelkuumutamine..... | 106 |
| 2.7 Sisevalgustus..... | 101 | 5.4 Kuidas seada: Vee karedus..... | 106 |
| 2.8 Hooldus..... | 101 | | |
| 2.9 Kõrvaldamine..... | 101 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 107 | 11.2 Kuidas eemaldada: restitoed | 124 |
| 6.1 | | 11.3 Kuidas kasutada: | |
| Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid | 107 | Pürolüüspuhastamine..... | 124 |
| 6.2 Kuidas seadistada: | | 11.4 Puhastamise meeldetuletus..... | 125 |
| Auruküpsetusrežiim..... | 108 | 11.5 Kuidas kasutada: | |
| 6.3 Kuidas seadistada: | | Katlakivi eemaldamine..... | 126 |
| Juhendatud küpsetamine..... | 109 | 11.6 Katlakivi eemaldamise | |
| 6.4 Küpsetusrežiimid..... | 110 | meeldetuletus..... | 127 |
| 6.5 Märkused: Niiske küpsetus | | 11.7 Kuidas kasutada: Loputus..... | 127 |
| pöördõhuga..... | 112 | 11.8 Kuidas kasutada: | |
| 7. KELLA FUNKTSIOONID..... | 112 | Veepaagi tühjendus..... | 127 |
| 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus..... | 112 | 11.9 | |
| 7.2 Kuidas seadistada: | | Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk | |
| Kella funktsioonid..... | 113 | s..... | 128 |
| 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... | 115 | 11.10 Kuidas asendada: lamp..... | 129 |
| 8.1 Tarvikute sisestamine..... | 115 | 12. VEAOTSING..... | 130 |
| 8.2 Toidusensor..... | 116 | 12.1 Mida teha, kui..... | 131 |
| 9. LISAFUNKTSIOONID..... | 118 | 12.2 Kuidas hallata: veakoodid..... | 131 |
| 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud..... | 118 | 12.3 Hooldusandmed..... | 132 |
| 9.2 Nuppude lukustus..... | 118 | 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 132 |
| 9.3 Automaatne väljalülitus..... | 119 | 13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*..... | 132 |
| 9.4 Jahutusventilaator..... | 119 | 13.2 Energia kokkuhoid..... | 133 |
| 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 119 | 14. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 134 |
| 10.1 Soovitused | | 14.1 Menüü..... | 134 |
| söögivalmistamiseks..... | 119 | 14.2 Alammenüü: Puhastamine..... | 134 |
| 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 119 | 14.3 Alammenüü: Funktsioonid..... | 135 |
| 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – | | 14.4 Alammenüü: Seadistamine..... | 135 |
| soovitavad lisatarvikud..... | 120 | 14.5 Alammenüü: Hooldus..... | 136 |
| 10.4 Küpsetustabelid | | 15. SEE ON LIHTNE!..... | 136 |
| testimisasutustele..... | 121 | 16. KASUTAGE OTSETEED!..... | 137 |
| 11. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 123 | 17. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 138 |
| 11.1 Juhised puhastamiseks..... | 123 | | |

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 järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja 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 vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe 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.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.

OHUTUSJUHISED

- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks 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 tagaosaka kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosaka 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohu / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjäakidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjäakidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetus olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.7 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 .

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine



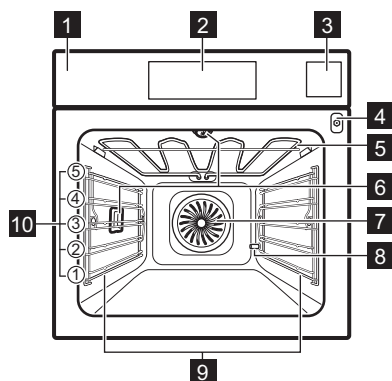
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

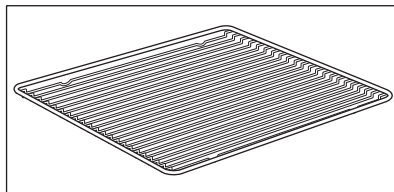


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riulitugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

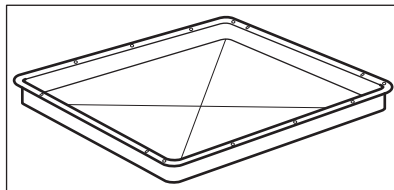
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



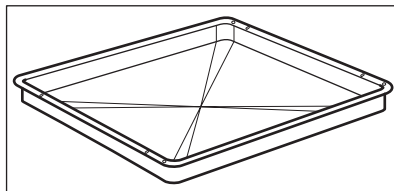
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Grill-/küpsetuspann

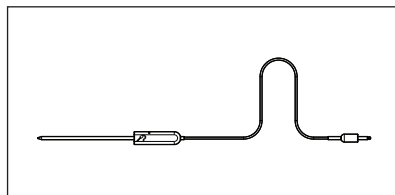
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

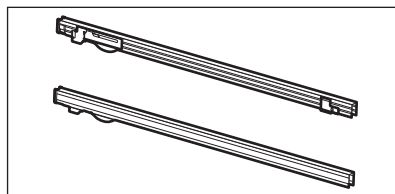
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



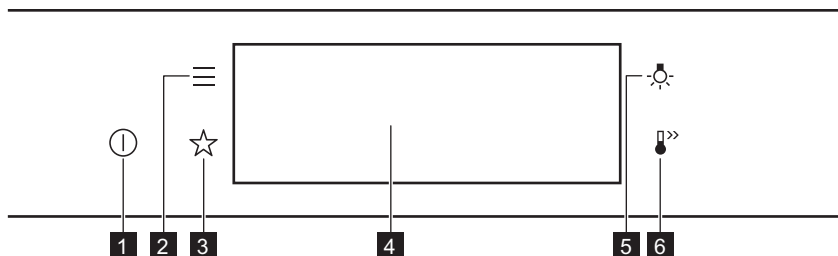
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.






4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Juhtpaneel


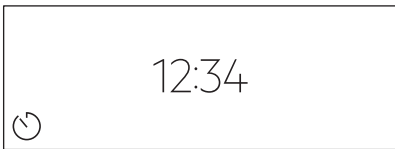
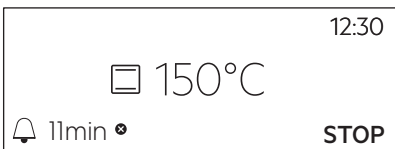
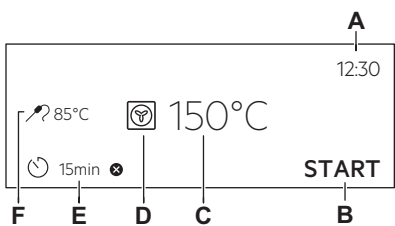


| | | |
|----------|---------------|--|
| 1 | SEES / VÄLJAS | Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks. |
| 2 | Menüü | Kuvab ahjufunktsioonid. |
| 3 | Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |
| 4 | Ekraan | Näitab ahju praegusi sätteid. |
| 5 | Lambi lüüti | Lambi sisse ja välja lülitamiseks. |
| 6 | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜITAMINE

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Vajutage</p> |  <p>Liikuge</p> |  <p>Vajutage ja hoidke</p> |
| <p>Puudutage pinda sõrmeotsaga..</p> | <p>Libistage sõrmeots üle pinna.</p> | <p>Puudutage pinda 3 sekundit.</p> |

4.2 Ekraan

| | |
|---|--|
|  | <p>Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.</p> |
|  | <p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p> |
|  | <p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p> |
|  | <p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel) |

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>OK</p> <p>Valiku või seade kinnitamiseks.</p> | <p><</p> <p>Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p> | <p>↶</p> <p>Viimase toimingu tühistamiseks.</p> | <p>☰</p> <p>Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p> |
| <p>Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.</p> | | | |
| <p>🔔</p> <p>Funktsioon on sees.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p> | <p>🔔</p> <p>Helisignaal on väljas.</p> | |
| <p>Taimeri indikaatorid</p> | | | |
| <p>🕒</p> <p>Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</p> | | <p>⊗</p> <p>Seade tühistamiseks.</p> | |

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

| | | |
|--|---|---|
| | | |
| <p>1. samm</p> | <p>2. samm</p> | <p>3. samm</p> |
| <p>Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p> | <p>Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p> | <p>Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.</p> |

5.2 Esmakordne ühendamine




Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaaeg.

5.3 Algne eelkuumutamine








Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

| | |
|---|--|
| 1. samm | Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood. |
| 2. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada. |
| 3. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 15 min töötada. |
| <p> Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.</p> | |

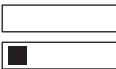



5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

|  |  |  |  |
|--|---|---|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
| Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla! | Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada. | Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil. | Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus. |
| <p> Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.</p> | | | |
| <p>Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.</p> | | | |

Juuresolevast tabelist leiata vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

| Vee karedus | | Testriba | Kaltsiumi saade (mmol/l) | Kaltsiumi saade (mg/l) | Vee klassifikatsioon |
|-------------|-------|---|--------------------------|------------------------|----------------------|
| Tase | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | pehme |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | mõõdukalt kare |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | kare |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | väga kare |

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

| | |
|--|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim. |
| 2. samm | Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse. |
| 3. samm | Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur. |
| 4. samm | Seatud: temperatuur. Vajutage: OK. |
| 5. samm | Vajutage: START. Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. |
| STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada. | |
| 6. samm | Lülitage ahi välja. |

Kasutage otseteed!



6.2 Kuidas seadistada: Auruküpsetusrežiim

| | |
|----------------|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse. |
| 2. samm | Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim. |
| 3. samm | Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid. |
| 4. samm | Seadke temperatuur. |
| 5. samm | Vajutage: OK. |
| 6. samm | Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet. |
| 7. samm | Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</div> |
| 8. samm | Lükake veesahtel oma kohale. |
| 9. samm | Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal. |
| Samm 10 | Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. |

| | |
|----------------|--|
| Samm 11 | Lülitage ahi välja. |
| Samm 12 | Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Veepaagi tühjendus. |
| Samm 13 | Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. |

Kasutage otseteed!



6.3 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem









| | |
|----------------|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Vajutage: |
| 3. samm | Vajutage: . Sisestage: Juhendatud küpsetamine. |
| 4. samm | Valige toit või toidu tüüp. |
| 5. samm | Vajutage: START . |

Kasutage otseteed!











6.4 Küpsetusrežiimid

TAVALINE




| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  Grill | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  Külmutatud toiduained | Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Taina kergitamine | Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena. |

MUU

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|--|
|  <p>Hoidistamine</p> | Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid). |
|  <p>Kuivatamine</p> | Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. |
|  <p>Nõude soojendamine</p> | Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist. |
|  <p>Sulatamine</p> | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt. |
|  <p>Gratineerimine</p> | Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  <p>Küpsetamine madalal t°</p> | Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks. |
|  <p>Soojashoidmine</p> | Toidu soojashoidmiseks. |
|  <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p> | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |

KELLA FUNKTSIOONID

AURUTATUD

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  Kuumutamine auruga | Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid. |
|  Leib | Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut. |
|  Madal niiskus | Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna. |

6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

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

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

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


7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

| Kella funktsioon | Kasutamine |
|----------------------|---|
| Küpsetusaeg | Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min. |
| Tegevuse lõpp | Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise. |
| Viitkäivitus | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. |
| Küpsetusaja pikendus | Küpsetusaja pikendamiseks. |
| Meeldetuletus | Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. |
| Uptimer | Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada. |


7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

| Kuidas seada kella | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1. samm | Vajutage: Kellaaeg |
| 2. samm | Seadke kellaaeg. Vajutage: OK |

| Kuidas seada küpsetusaega | |
|---------------------------|---|
| 1. samm | Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Seadke kellaaeg. Vajutage: OK |


Kasutage otseeteid!





| Kuidas valida funktsiooni Lõpp | |
|--------------------------------|---|
| 1. samm | Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Seadke küpsetusaeg. |
| 4. samm | Vajutage: ● ● ● |
| 5. samm | Vajutage: Tegevuse lõpp |

KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

| | |
|---------|---|
| 6. samm | Valige eelistatud: Tegevuse lõpp |
| 7. samm | Vajutage:  . Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva. |

Küpsetuse alguse edasilükkamine

| | |
|---------|--|
| 1. samm | Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Seadke küpsetusaeg. |
| 4. samm | Vajutage: ● ● ● |
| 5. samm | Vajutage: Viitkäivitus |
| 6. samm | Valige väärtus. |
| 7. samm | Vajutage:  . Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva. |

Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min**.

Taimerisätete muutmine

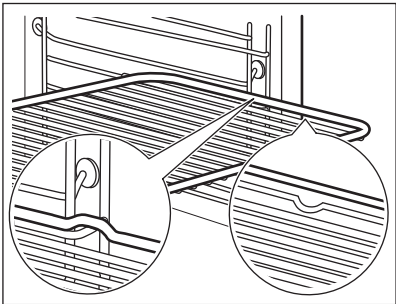
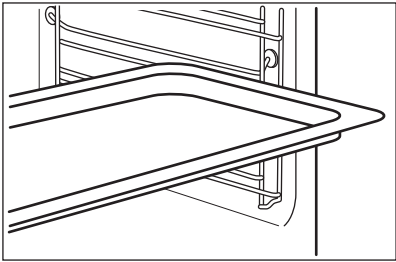
| | |
|---------|---|
| 1. samm | Vajutage:  |
|---------|---|

| Taimerisätete muutmine | |
|---|------------------------|
| 2. samm | Seadke taimeriväärtus. |
| 3. samm | Vajutage: OK |
| Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta. | |

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

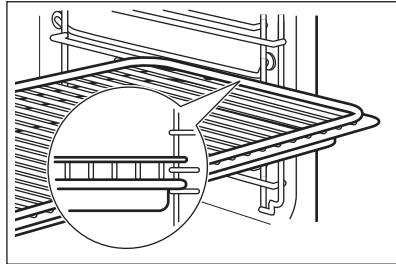
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

| | |
|--|---|
| <p>Traatrest: Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.</p> |  |
| <p>Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.</p> |  |

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

| | |
|--|----------------------------|
| $^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur (minimaalselt 120 $^{\circ}\text{C}$). | Toidu sisetemperatuur. |
|--|----------------------------|

Parimateks küpsetustulemusteks:

| | | |
|--|--|---|
| Toiduained peaksid olema toatemperatuuril. | – mitte kasutada vedelate toitade puhul. | – küpsetamise ajal peab see olema toidu sees. |
|--|--|---|

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

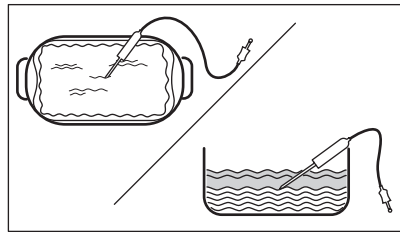
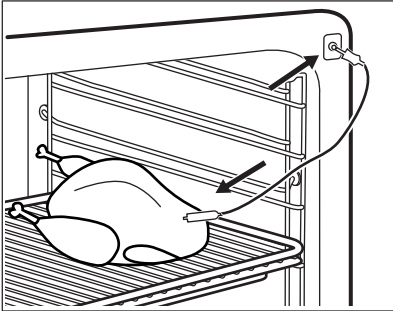
Kuidas kasutada: Toidusensor

| | |
|--------------------------------|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik. |
| 3. samm | Sisestamine: Toidusensor. |
| Liha, linnuliha ja kala | Vormiroog |

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Suruge Toidusensor ots liha või kala keskos- sa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toi- dusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.


Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroa kes- kossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tah- kemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetus- nõu põhja.



**4. sam-
m**

Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pesa.
Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. sam-
m**

 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

**6. sam-
m**

● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:

- Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
- Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.

**7. sam-
m**

Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.

**8. sam-
m**

Vajutage: START.
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõ- petada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

**9. sam-
m**

Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

Kasutage otseteed!



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

| | |
|---------|---|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Valige sobiv seade. |
| 3. samm | Vajutage: . Valige: Lemmikud. |
| 4. samm | Valige: Salvesta praegused seaded. |
| 5. samm | Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu OK. |
| | – vajutage, et seade lähtestada. – vajutage, et seade tühistada. |



9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

| | |
|---|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Seadke küpsetusrežiim |
| 3. samm | , – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada. |
| Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu. | |

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

|  |
|--|
| <p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.</p> <p>Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.</p> |

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga


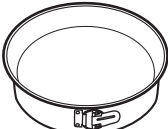


Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Magusad rullid, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroonid, 24 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Soolased kondiitritooted, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pitsapann | Küpsetusnõu | Portsjoninõu | Pirukavorm |







| | | | |
|---|---|--|---|
| Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga | Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga | Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged | Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga |
|---|---|--|---|

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Rasvatu keeks | Ülemine + alumine kuumutus | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Ülemine + alumine kuumutus | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Kasutage kolmandat tasandit. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Liivaküpsised / Taignaribad | Pöördõhk | 140 | 25 - 40 | |
| Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine | Ülemine + alumine kuumutus | 160 | 20 - 30 | |





VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Pöördõhk | 150 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Ülemine + alumine kuu- mutus | 170 | 20 - 30 |



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Liivaküpsised / Taignari- bad | Pöördõhk | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Pöördõhk | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, 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 ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

PUHASTUS JA HOOLDUS



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi 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 restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja. | |
| 3. samm | Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti. | |
| 4. samm | Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja. | |
| Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. | | |

11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.




ETTEVAATUST!

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

Enne Pürolüüspuhastamine:

| | | |
|---|--------------------------|--|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. | Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. |
|---|--------------------------|--|

Puhastamise ajal ärge kallake vett veepaaki. See käivitab puhastamise uuesti.

| | |
|----------------|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Vajutage nuppu:  / Puhastamine. |
| 3. samm | Veepaagist tuleva vee kogumiseks asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile. OK – vajutage, et käivitada veepaagi tühjendus. |
| 4. samm | Kui veepaagi tühjendus lõpeb, eemaldage küpsetusplaat ja teisaldatavad restitoid. Pühkige ahju sisemust ja sisemist ukseklaasi pehme lapiga. Vajutage: OK. |
| 5. samm | Valige puhastusrežiim. |

| Funktsioon | Puhastusrežiim | Kestus |
|----------------------------------|----------------------|------------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire | Kerge puhastamine | 1 h |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | Tavaline puhastamine | 1 h 30 min |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Põhjalik puhastamine | 3 h |

i Puhastamise algamisel on tuli väljas ja jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.

Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseluku sümbol kaob ekraanilt.

Kui puhastamine lõpeb:

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Puhastage ahju sisemust pehme lapiga. | Eemaldage jäägid ahju põhjast. |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|

11.4 Puhastamise meeldetuletus


Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.


Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

| Enne alustamist: | | |
|---|--------------------------|---------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. | Veenduge, et veesahtel on tühi. |

| Esimese osa kestus: ca 100 min | |
|--------------------------------|--|
| 1. samm | Pange sügav pann esimesele restitasandile. |
| 2. samm | Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit. |
| 3. samm | Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade. |
| 4. samm | Valige: Menüü / Puhastamine. |
| 5. samm | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk. |
| 6. samm | Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile. |

| Esimese osa kestus: ca 35 min | |
|--|--|
| 7. samm | Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade. |
| 8. samm | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja. |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. | |

| Katlakivieemalduse lõppedes: | | |
|---|---|--|
| Lülitage ahi välja. | Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. | Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv. |
|  Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata. | | |


11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

| Tüüp | Kirjeldus |
|-----------------------|--|
| Rahulik meeldetuletus | Soovitab katlakivieemaldust läbi viia. |
| Range meeldetuletus | Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada. |

11.7 Kuidas kasutada: Loputus

| Enne alustamist: | |
|---|--------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. |

| | |
|--|---|
| 1. samm | Pange sügav pann esimesele restitasandile. |
| 2. samm | Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade. |
| 3. samm | Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min |
| 4. samm | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. |
| 5. samm | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja. |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. | |

11.8 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veesahtlist sinna jäänud vesi.

| Enne alustamist: | |
|---|--------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. |

PUHASTUS JA HOOLDUS

| | |
|----------------|--|
| 1. samm | Pange sügav pann esimesele restitasandile. |
| 2. samm | Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus. Kestus: 6 min |
| 3. samm | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. |
| 4. samm | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja. |

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

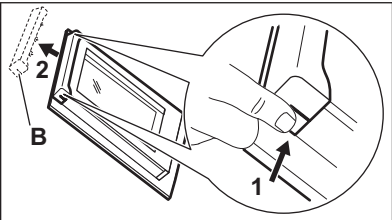
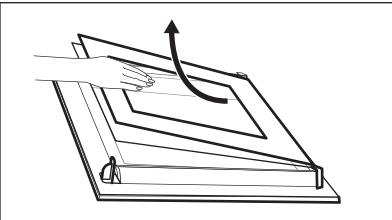


HOIATUS!
Uks on raske.



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 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale. | |

| | | |
|----------------|---|---|
| 4. samm | Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada. |  |
| 5. samm | Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole. | |
| 6. samm | Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. | |
| 7. samm | Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. |  |
| 8. samm | Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. | |
| 9. samm | Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. | |

11.10 Kuidas asendada: lamp



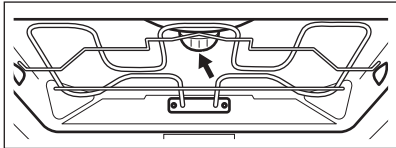
HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

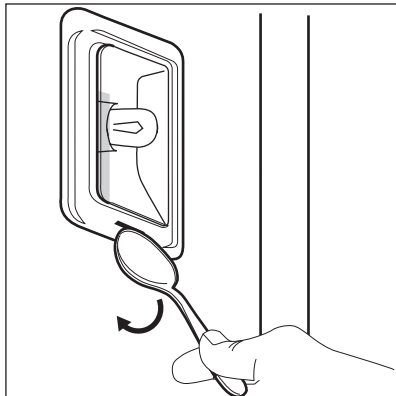
Lamp võib olla kuum.

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

Ülemine lamp

| | | |
|---------|--|--|
| 1. samm | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda. |  |
| 2. samm | Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate. | |
| 3. samm | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga. | |
| 4. samm | Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see. | |

Küljelamp

| | | |
|---------|---|---|
| 1. samm | Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi. |  |
| 2. samm | Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nööri otsaga eset (nt teelusikat). | |
| 3. samm | Puhastage klaaskate. | |
| 4. samm | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga. | |
| 5. samm | Paigaldage klaaskate. | |
| 6. samm | Paigaldage vasakpoolne riulitugi. | |




12. VEAOTSING






HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

| | |
|--|--|
|  Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene | |
|  Võimalik põhjus |  Kõrvaldamise abinõu |
| Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud. | Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| Kella ei ole seadistatud. | Seadistage kell; üksikasjalikumad teavet leiata jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid. |
| Seadme uks ei ole korralikult kinni. | sulgege uks täielikult. |
| Kaitse on vallandunud. | tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole. |
| Ahju lapselukk on sisse lülitatud. | Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid. |



| | |
|--|--|
|  Komponendid | |
|  Kirjeldus |  Kõrvaldamise abinõu |
| Lamp on läbi põlenud. | Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp. |

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.



12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiata probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

| | |
|---|---|
|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
| C2 – Toidusensor on ahjus, kui toimub Pürolüüspuhastamine. | Võtke Toidusensor välja. |

ENERGIATÕHUSUS

|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
|--|--|
| C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine. | Sulge uks. |
| F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa istetatud. | Sisestage Toidusensor korralikult pessa. |
| F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti. | Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust. |
| F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga. | Lülitage ahi välja ja sisse. |

12.3 Hooldusandmed

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

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

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

| | |
|------------------------|--|
| Tarnija nimi | AEG |
| Mudeli tunnus | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |
| Energiatõhususe indeks | 61.2 |
| Energiatõhususe klass | A++ |

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 1.09 kWh/tsükkel | |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.52 kWh/tsükkel | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 71 l | |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi | |
| Mass | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

MENÜÜ STRUKTUUR

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

| Menüü-üksus | | Kasutamine |
|------------------------|--------------|---|
| Juhendatud küpsetamine | | Kuvab automaatprogrammid. |
| Puhastamine | | Kuvab puhastusprogrammid. |
| Lemmikud | | Kuvab lemmikseaded. |
| Funktsioonid | | Ahju konfiguratsiooni seadmiseks. |
| Seaded | Seadistamine | Ahju konfiguratsiooni seadmiseks. |
| | Hooldus | Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni. |

14.2 Alammenüü: Puhastamine

| Alammenüü | Kasutamine |
|----------------------------------|--|
| Veepaagi tühjendus | Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast aurufunktsioonide kasutamist. |
| Pürolüüspuhastamine, kiire | Kestus: 1 h. |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | Kestus: 1 h 30 min. |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Kestus: 3 h. |

| Alammenüü | Kasutamine |
|-----------------------|--|
| Katlakivi eemaldamine | Toiming auru genereerimise süsteemi katlakivist puhastamiseks. |
| Loputus | Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist. |

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

| Alammenüü | Kasutamine |
|---------------------------|---|
| Sisevalgustus | Lülitab lambi sisse ja välja. |
| Lapselukk | Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sisse lülitatud ja ahi on välja lülitatud, siis on ahjuuks lukustatud. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile. |
| Kiirkuumutus | Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga. |
| Puhastamise meeldetuletus | Lülitab meenutuse sisse ja välja. |
| Aja näitamine | Lülitab kella sisse ja välja. |
| Kellanäit | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut. |

14.4 Alammenüü: Seadistamine

| Alammenüü | Kirjeldus |
|-----------------|---|
| Keel | Seab ahju keele. |
| Ekraani heledus | Seab ekraani heleduse. |
| Nuputoonid | Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①. |

SEE ON LIHTNE!

| Alammenüü | Kirjeldus |
|-------------|--|
| Helitugevus | Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust. |
| Vee karedus | Seab vee kareduse. |
| Kellaaeg | Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva. |




14.5 Alammenüü: Hooldus




| Alammenüü | Kirjeldus |
|---------------------|--|
| Demorežiim | Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468 |
| Tarkvaraversioon | Info tarkvaraversiooni kohta. |
| Taasta tehaseseaded | Lähtestab tehaseseaded. |

15. SEE ON LIHTNE!

| Enne esimest kasutamist tuleb seada: | | | | | |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------|-------------|----------|
| Keel | Ekraani heledus | Nuputoonid | Helitugevus | Vee karedus | Kellaaeg |

| Alustage ahju kasutamist | | | | |
|--------------------------|---|---|---|-------------------|
| Kiirkäivitus | Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega. | 1. samm | 2. samm | 3. samm |
| | | Vajutage ja hoidke all: ①. | <input type="checkbox"/> ... – valige sobiv funktsioon. | Vajutage: START . |
| Kiirväljalülitus | Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul. | ① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja. | | |

| Alustage küpsetamist | | | | |
|---|---|--|---------------------------------|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm | 5. samm |
|  - vajutage ahju sisselülitamiseks. |  ... - valige küpsetusrežiim. |  - Seadke temperatuur. | OK - vajutage kinnitamiseks. | START - vajutage küpsetamise alustamiseks. |

| Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada | | | | |
|--|---|---|---|--------------|
| Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid: | | | | |
| Juhendatud küpsetamine | 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
| | Vajutage:  | Vajutage:  | Vajutage:  Juhendatud küpsetamine. | Valige toit. |

| Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg | |
|--|--|
| 10% lõpuabi Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%. | Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min. |

16. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



Kuidas seadistada: küpsetamine aurutusfunktsiooniga



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



KASUTAGE OTSETEED!

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. 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.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série. Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 140 | 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 147 |
| 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... | 141 | 3.1 Vue d'ensemble..... | 147 |
| 1.2 Sécurité générale..... | 141 | 3.2 Accessoires..... | 148 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 143 | 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... | 148 |
| 2.1 Installation..... | 143 | 4.1 Bandeau de commande..... | 148 |
| 2.2 Branchement électrique..... | 144 | 4.2 Affichage..... | 149 |
| 2.3 Utilisation..... | 144 | 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.... | 151 |
| 2.4 Entretien et Nettoyage..... | 145 | 5.1 Nettoyage initial | 151 |
| 2.5 Nettoyage par pyrolyse..... | 146 | 5.2 Première connexion..... | 151 |
| 2.6 Cuisson à la vapeur..... | 146 | 5.3 Préchauffage initial..... | 151 |
| 2.7 Éclairage interne..... | 146 | 5.4 Comment régler : Dureté de l'eau | 151 |
| 2.8 Service..... | 147 | | |
| 2.9 Mise au rebut..... | 147 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 152 | 11.2 Comment retirer : Supports de grille | 169 |
| 6.1 Comment régler : Modes de cuisson..... | 153 | 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... | 169 |
| 6.2 Comment régler Mode de cuisson Vapeur..... | 153 | 11.4 Nettoyage conseillé..... | 170 |
| 6.3 Comment régler : Cuisson assistée..... | 154 | 11.5 Comment utiliser : Détartrage.... | 170 |
| 6.4 Modes de cuisson..... | 155 | 11.6 Rappel de détartrage..... | 171 |
| 6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide..... | 157 | 11.7 Comment utiliser : Rinçage..... | 172 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 158 | 11.8 Comment utiliser : Vidange du réservoir..... | 172 |
| 7.1 Description des fonctions de l'horloge..... | 158 | 11.9 Comment démonter et installer : Port e..... | 173 |
| 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... | 158 | 11.10 Comment remplacer : Éclairage..... | 174 |
| 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... | 160 | 12. DÉPANNAGE..... | 175 |
| 8.1 Insertion des accessoires..... | 160 | 12.1 Que faire si..... | 175 |
| 8.2 Sonde de cuisson..... | 161 | 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... | 176 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 163 | 12.3 Données de maintenance..... | 177 |
| 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes..... | 163 | 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 177 |
| 9.2 Verrouillage des touches..... | 163 | 13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*..... | 177 |
| 9.3 Arrêt automatique..... | 164 | 13.2 Économie d'énergie..... | 178 |
| 9.4 Ventilateur de refroidissement.... | 164 | 14. STRUCTURE DES MENUS..... | 179 |
| 10. CONSEILS..... | 164 | 14.1 Menu | 179 |
| 10.1 Recommandations de cuisson... 164 | | 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.... | 179 |
| 10.2 Circulation d'air humide..... | 164 | 14.3 Sous-menu pour : Options..... | 180 |
| 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés..... | 165 | 14.4 Sous-menu pour : Configuration | 180 |
| 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... | 166 | 14.5 Sous-menu pour : Service..... | 181 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 168 | 15. C'EST SIMPLE !..... | 181 |
| 11.1 Remarques concernant l'entretien..... | 168 | 16. PRENEZ UN RACCOURCI !..... | 182 |
| | | 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 183 |

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions

dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée 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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

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 du four 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 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.7 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 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.

2.8 Service

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

2.9 Mise au rebut



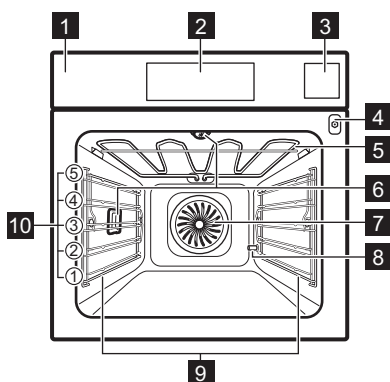
AVERTISSEMENT!

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



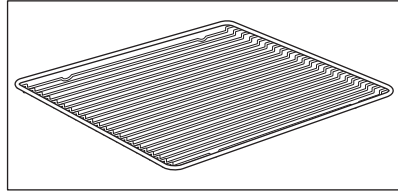
- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

3.2 Accessoires

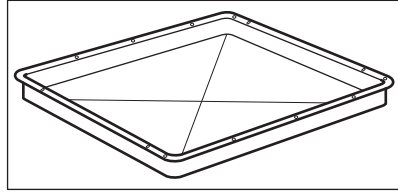
Grille métallique

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



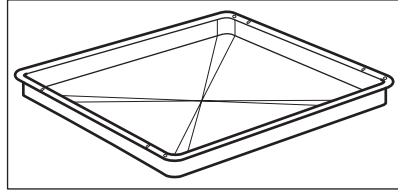
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



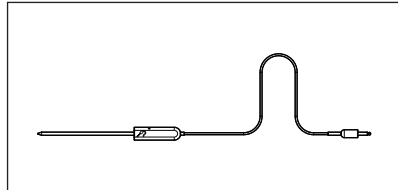
Plat à rôtir

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



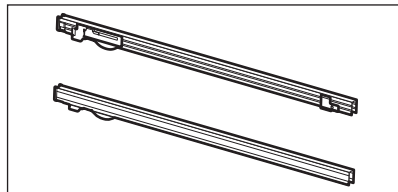
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



Rails télescopiques

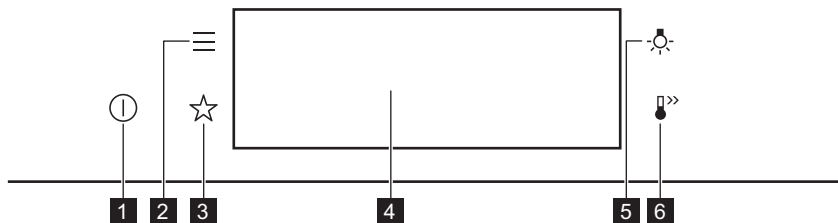
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR



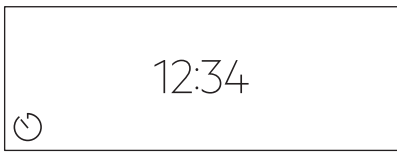

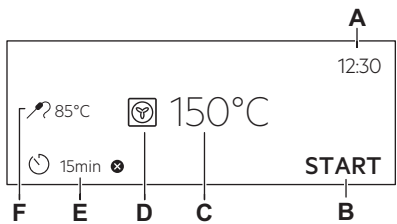
| | | |
|----------|------------------------|--|
| 1 | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four. |
| 2 | Menu | Indique les fonctions du four. |
| 3 | Mes programmes | Indique les réglages favoris. |
| 4 | Affichage | Affiche les réglages actuels du four. |
| 5 | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 6 | Préchauffage rapide | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| Appuyez sur la touche | Déplacez | Maintenez la touche |
| Appuyez sur la surface du bout du doigt. | Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface. | Appuyez sur la surface pendant 3 secondes. |

4.2 Affichage




| | |
|---|--|
|  | Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut. |
|---|--|

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




| | |
|---|---|
|  | <p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p> |
|  | <p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p> |
|  | <p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles) |

Voyants de l'affichage



Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p> | <p></p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p> | <p></p> <p>Pour annuler la dernière action.</p> | <p></p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p> |
|---|---|---|--|

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

| | | |
|--|---|--|
| <p></p> <p>La fonction est activée.</p> | <p></p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p> | <p></p> <p>Le son alarme est désactivé.</p> |
|--|---|--|

Voyants du minuteur

| | |
|--|--|
| <p></p> <p>Pour régler la fonction : Démarrage retardé.</p> | <p></p> <p>Pour annuler le réglage.</p> |
|--|--|

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles. | Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four. |

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial



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






| | |
|---|--|
| Étape 1 | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |
| Étape 2 | Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure. |
| Étape 3 | Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes. |
| <p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p> | |

5.4 Comment régler : Dureté de l'eau

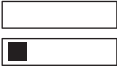



Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

UTILISATION QUOTIDIENNE

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
| Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante. | Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau. | Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous. | Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau. |
| <p> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p> | | | |
| <p>Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.</p> | | | |

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

| Dureté de l'eau | | Papier réactif | Dépôt calcaire (mmol/l) | Dépôt calcaire (mg/l) | Classification de l'eau |
|-----------------|---------|---|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Niveau | tH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | douce |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | modérément dure |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | dure |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | très dure |

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Comment régler : Modes de cuisson


| | |
|--|---|
| Étape 1 | Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche. |
| Étape 2 | Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. |
| Étape 3 | Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température. |
| Étape 4 | Réglage : température. Appuyez sur OK . |
| Étape 5 | Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. |
| STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson. | |
| Étape 6 | Éteignez le four. |

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler Mode de cuisson Vapeur

| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . Réglez le mode de cuisson vapeur. |
| Étape 3 | Appuyez sur : OK . Les réglages de la température s'affichent. |
| Étape 4 | Réglez la température. |
| Étape 5 | Appuyez sur OK . |
| Étape 6 | Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir. |

| | |
|-----------------|---|
| Étape 7 | <p>Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p> </div> |
| Étape 8 | <p>Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.</p> |
| Étape 9 | <p>Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.</p> |
| Étape 10 | <p>Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.</p> |
| Étape 11 | <p>Éteignez le four.</p> |
| Étape 12 | <p>Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.</p> |
| Étape 13 | <p>L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.</p> |

Prenez un raccourci !



6.3 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus





| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée. |
| Étape 4 | Choisissez un plat ou un type d'aliment. |
| Étape 5 | Appuyez sur START . |

Prenez un raccourci !







6.4 Modes de cuisson






FONCTIONS STANDARD




| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo gril | Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |

UTILISATION QUOTIDIENNE




| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Chauffage Haut/Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Levée de pâte/pain | Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité. |

PROGRAMMES SPÉCIAUX

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Déshydratation | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
|  Chauffe-plats | Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
|  Gratiner | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Maintien au chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  Circulation d'air humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide. |

FONCTIONS VAPEUR

| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Réhydratation vapeur | Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille. |
|  Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
|  Humidité Faible | Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. |

6.5 Remarques sur : Circulation d'air 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 UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air 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 Description des fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | Application |
|--------------------------|---|
| Heure de cuisson | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. |
| Fin de l'action | Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur. |
| Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| Prolongation de la durée | Pour prolonger le temps de cuisson. |
| Rappel | Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |
| Compteur | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver. |



7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge



| Comment régler l'horloge | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Étape 1 | Appuyez sur : Heure actuelle. |
| Étape 2 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

| Comment régler le temps de cuisson | |
|------------------------------------|---|
| Étape 1 | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

Prenez un raccourci !



| Comment choisir une option de fin | |
|-----------------------------------|---|
| Étape 1 | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez le temps de cuisson. |
| Étape 4 | Appuyez sur : ● ● ● . |
| Étape 5 | Appuyez sur Fin de l'action. |
| Étape 6 | Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action. |
| Étape 7 | Appuyez sur :  . Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

| Comment différer le début de la cuisson | |
|---|---|
| Étape 1 | Réglez le mode de cuisson et la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez le temps de cuisson. |
| Étape 4 | Appuyez sur : ● ● ● . |
| Étape 5 | Appuyez sur Démarrage retardé. |
| Étape 6 | Choisissez la valeur. |
| Étape 7 | Appuyez sur :  . Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : .

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

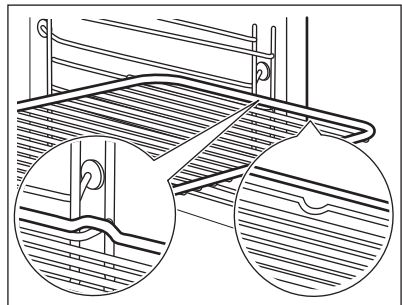
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

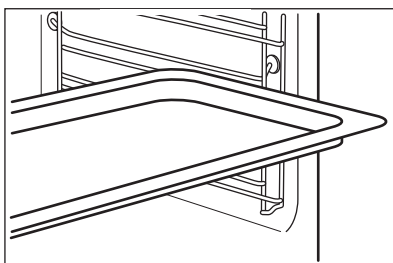
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

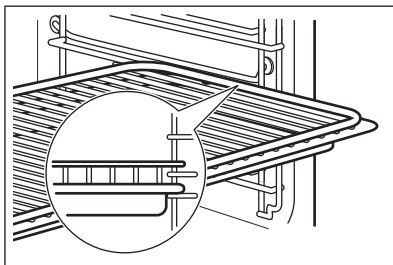
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



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



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

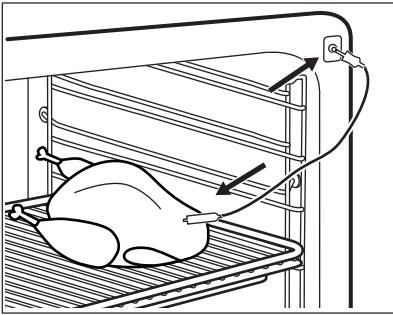
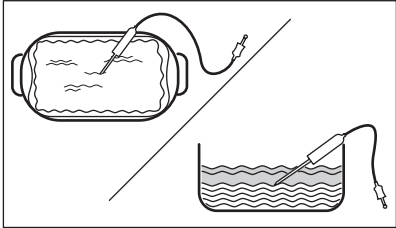

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.


Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1 Allumez le four.

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

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

| | | |
|--|---|--|
| Étape 3 | Insérez : Sonde de cuisson. | |
| Viande, volaille et poisson | Ragoût | |
| <p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p> | <p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p> | |
|  |  | |
| Étape 4 | Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson. | |
| Étape 5 |  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur. | |
| Étape 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête. | |
| Étape 7 | Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal. | |
| Étape 8 | <p>Appuyez sur : START .</p> <p>Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p> | |

| | |
|----------------|---|
| Étape 9 | Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.  AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment. |
|----------------|---|




Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

| | |
|---|--|
| Étape 1 | Mettez en fonctionnement le four. |
| Étape 2 | Sélectionnez le réglage préféré. |
| Étape 3 | Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes. |
| Étape 4 | Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. |
| Étape 5 | Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK. |
| <p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p> | |

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.



| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Sélectionnez un mode de cuisson. |
| Étape 3 |  ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction. |

CONSEILS

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS






10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. 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. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

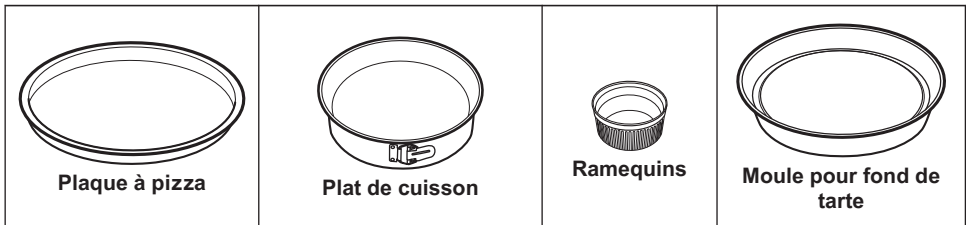
10.2 Circulation d'air humide

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Petits pains su-crés, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Poisson entier, 0.2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookies, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petite pâtisserie salée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartelettes, 8 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Circulation d'air 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.









CONSEILS







| | | | |
|--|---|--|--|
| 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 |
|--|---|--|--|

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/Bas | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Utilisez le troisième niveau de la grille. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 40 | |
| Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/Bas | 160 | 20 - 30 | |



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/Bas | 170 | 20 - 30 |



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

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 l'entretien



Agents nettoyeurs

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.


Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

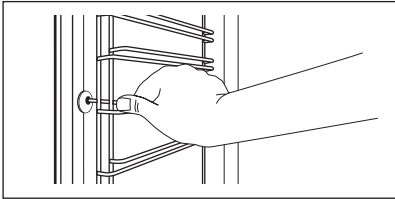
Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

| | |
|---|---|
|  <p>Accessoires</p> | <p>Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p> |
| | <p>Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p> |

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 | Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant. |  |
| Étape 3 | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| Étape 4 | Sortez les supports de la prise arrière. | |
| <p>Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.</p> | | |

11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.



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



Avant le Nettoyage par pyrolyse :

| | | |
|--|--------------------------|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. | Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |
|--|--------------------------|---|

Ne remplissez pas le réservoir d'eau pendant le nettoyage. Cela relance le cycle de nettoyage.

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Étape 1 | Mettez en fonctionnement le four. |
|----------------|-----------------------------------|

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| Étape 2 | Appuyez sur :  / Nettoyage. | |
|--|--|------------|
| Étape 3 | Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau pour récupérer l'eau du réservoir. OK - appuyez pour lancer la vidange du réservoir d'eau. | |
| Étape 4 | Lorsque la vidange du réservoir est terminée, retirez le plateau de cuisson et les supports de grille amovibles. Essuyez la cavité du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux. Appuyez sur : OK. | |
| Étape 5 | Sélectionnez le mode de nettoyage. | |
| Option | Mode de nettoyage | Durée |
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Nettoyage léger | 1 h |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Nettoyage complet | 3 h |
| <p> Lorsque le nettoyage commence, l'éclairage est éteint et le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse plus élevée.</p> <p>STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.</p> | | |


| Une fois le nettoyage terminé : | | |
|--|--|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Nettoyez la cavité avec un chiffon doux. | Retirez les résidus du fond de la cavité. |


11.4 Nettoyage conseillé

| |
|--|
| Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé. |
| Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse. |

11.5 Comment utiliser : Détartrage

| Avant de commencer : | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. | Vérifiez que le bac à eau est vide. |

| | |
|---|---|
| Durée de la première partie : environ 100 minutes | |
| Étape 1 | Placez le plat à rôtir sur le premier niveau. |
| Étape 2 | Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau. |
| Étape 3 | Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. |
| Étape 4 | Sélectionnez : Menu / . Nettoyage |
| Étape 5 | Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence. |
| Étape 6 | Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau. |
| Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes | |
| Étape 7 | Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. |
| Étape 8 | Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir. |
|  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. | |

| Une fois le détartrage terminé : | | |
|---|--|--|
| Éteignez le four. | Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. | Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche. |
|  Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure. | | |

11.6 Rappel de détartrage


Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

| Type | Description |
|----------------|---------------------------------------|
| Premier rappel | Vous recommande de détartrer le four. |

| Type | Description |
|-----------------|--|
| Deuxième rappel | Vous oblige à détartre le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées. |

11.7 Comment utiliser : Rinçage

| Avant de commencer : | |
|--|--------------------------|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. |

| | |
|---|---|
| Étape 1 | Placez le plat à rôtir sur le premier niveau. |
| Étape 2 | Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. |
| Étape 3 | Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes |
| Étape 4 | Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. |
| Étape 5 | Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir. |
|  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. | |

11.8 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

| Avant de commencer : | |
|--|--------------------------|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. |

| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Placez le plat à rôtir sur le premier niveau. |
| Étape 2 | Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min |
| Étape 3 | Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran. |
| Étape 4 | Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir. |

i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.9 Comment démonter et installer : Porte

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



AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

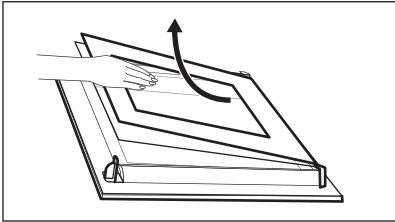


ATTENTION!

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

| | | |
|----------------|---|--|
| Étape 1 | Ouvrez entièrement la porte. | |
| Étape 2 | Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte. | |
| Étape 3 | Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. | |
| Étape 4 | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. | |
| Étape 5 | Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant. | |
| Étape 6 | Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. | |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | | |
|----------------|--|---|
| Étape 7 | Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. |  |
| Étape 8 | Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. | |
| Étape 9 | Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. | |

11.10 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

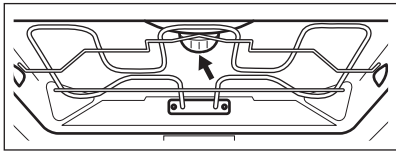
Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

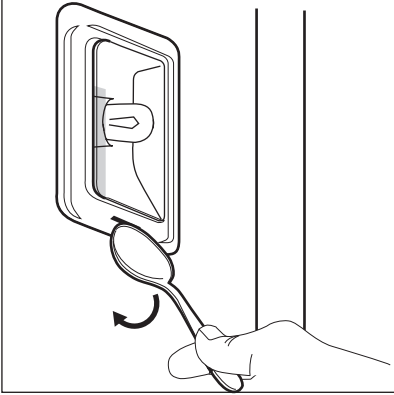
Avant de remplacer l'éclairage :

| 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 | Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre. | |
| Étape 3 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. | |
| Étape 4 | Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le. | |

Lampe latérale

| | | |
|----------------|---|--|
| Étape 1 | Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage. |  |
| Étape 2 | Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre. | |
| Étape 3 | Nettoyez le diffuseur en verre. | |
| Étape 4 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. | |
| Étape 5 | Installez le diffuseur en verre. | |
| Étape 6 | Installez le support d'étagère gauche. | |

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.




Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.




La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.



| | |
|---|---|
|  Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas | |
|  Cause probable |  Solution |
| La Sécurité enfants du four est activée. | Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options. |

| | |
|---|--|
|  Composants | |
|  Description |  Solution |
| L'ampoule est grillée. | Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage. |

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

| | |
|--|--|
|  Code et description |  Solution |
| C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Sortez la Sonde de cuisson. |
| C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Refermez la porte. |
| F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. | Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise. |
| F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres. |
| F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande. | Éteignez le four et rallumez-le . |

12.3 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 du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|--|-------|
| Modèle (Mod.) | |
| Référence produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

| | |
|--|--|
| Nom du fournisseur | AEG |
| Identification du modèle | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |
| Indice d'efficacité énergétique | 61.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A++ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 1.09 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.52 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 71 l |
| Type de four | Four encastrable |

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

| | | |
|-------|------------|---------|
| Masse | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte 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 le four 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

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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


Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

| Élément du menu | | Application |
|------------------|---------------|---|
| Cuisson assistée | | Indique les programmes automatiques. |
| Nettoyage | | Indique les programmes de nettoyage. |
| Mes programmes | | Indique les réglages favoris. |
| Options | | Pour régler la configuration du four. |
| Configurations | Configuration | Pour régler la configuration du four. |
| | Service | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu | Application |
|-----------------------------------|--|
| Vidange du réservoir | Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur. |
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Durée : 1 h. |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Durée : 1 h 30 min. |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Durée : 3 h. |
| Détartrage | Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur. |
| Rinçage | La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur. |

14.3 Sous-menu pour : Options

| Sous-menu | Application |
|---------------------|--|
| Eclairage four | Allume et éteint l'éclairage. |
| Sécurité enfants | Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée. |
| Préchauffage rapide | Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four. |
| Nettoyage conseillé | Active et désactive le rappel. |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge. |
| Affichage Heure | Change le format de l'affichage de l'heure. |

14.4 Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu | Description |
|----------------------|--|
| Langue | Définit la langue du four. |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage. |
| Son touches | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①. |
| Volume alarme | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches. |
| Dureté de l'eau | Définit la dureté de l'eau. |
| Heure actuelle | Règle l'heure et la date actuelles. |

14.5 Sous-menu pour : Service


| Sous-menu | Description |
|---------------------------------|---|
| Mode démo | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Version du logiciel | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine. |

15. C'EST SIMPLE !


Avant la première utilisation, vous devez régler :

| | | | | | |
|--------|----------------------|-------------|---------------|-----------------|----------------|
| Langue | Affichage Luminosité | Son touches | Volume alarme | Dureté de l'eau | Heure actuelle |
|--------|----------------------|-------------|---------------|-----------------|----------------|

Pour commencer à utiliser le four

| | | | | |
|-------------------------|--|--|--|-----------------------|
| Démarrage rapide | Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut. | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| | | Maintenez la touche ①. |  ... - sélectionnez la fonction préférée. | Appuyez sur : START . |
| Arrêt rapide | Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment. | ① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne. | | |



Pour lancer la cuisson

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|---------------------------------|--|
| ① - appuyez pour allumer le four. |  ... - sélectionnez le mode de cuisson. | °C - réglez la température. | OK - appuyez pour confirmer. | START - appuyez pour démarrer la cuisson. |

C'EST SIMPLE !

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

| Cuisson assistée | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|------------------|------------------|---|---|---------------------|
| | Appuyez sur : ①. | Appuyez sur :  | Appuyez sur :  Cuisson assistée. | Choisissez le plat. |

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Comment régler : Modes de cuisson



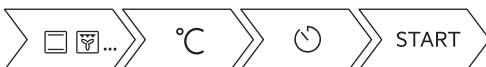
Comment régler : Mode de cuisson vapeur



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



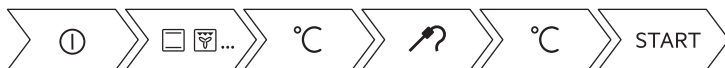
Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. 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.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 185 | 2.9 Ártalmatlanítás..... | 191 |
| 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága..... | 186 | 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 192 |
| 1.2 Általános biztonság..... | 186 | 3.1 Általános áttekintés..... | 192 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 187 | 3.2 Tartozékok..... | 192 |
| 2.1 Üzembe helyezés..... | 187 | 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA..... | 193 |
| 2.2 Elektromos csatlakozás..... | 188 | 4.1 Kezelőpanel..... | 193 |
| 2.3 Használat..... | 189 | 4.2 Kijelző..... | 194 |
| 2.4 Ápolás és tisztítás..... | 190 | 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 195 |
| 2.5 Pirolitikus tisztítás..... | 190 | 5.1 Kezdeti tisztítás | 195 |
| 2.6 Gőzsütés..... | 191 | 5.2 Első csatlakoztatás..... | 195 |
| 2.7 Belső világítás..... | 191 | 5.3 Kezdeti előmelegítés..... | 196 |
| 2.8 Szolgáltatások..... | 191 | | |

| | | | | | |
|---|---|------------|--|---|------------|
| 5.4 | Hogyan állítsa be: Vízkeménység..... | 196 | 11.2 | Hogyan távolítsa el: Polctartók . | 213 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT | | 197 | 11.3 | Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás..... | 213 |
| 6.1 | Sütőfunkciók beállítása..... | 197 | 11.4 | Tisztítás emlékeztető..... | 215 |
| 6.2 | Hogyan állítsa be: Gőzölés sütőfunkció..... | 198 | 11.5 | Használata: Vízkömentesítés.... | 215 |
| 6.3 | Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés..... | 199 | 11.6 | Vízkötelenítési emlékeztető..... | 216 |
| 6.4 | Sütőfunkciók..... | 199 | 11.7 | Használata: Öblítés..... | 216 |
| 6.5 | Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz..... | 202 | 11.8 | Használata: Tartály ürítése..... | 217 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK | | 202 | 11.9 | Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó..... | 217 |
| 7.1 | Órafunkciók leírása..... | 202 | 11.10 | Hogyan cserélje: Lámpa..... | 218 |
| 7.2 | Órafunkciók beállítása..... | 203 | 12. HIBAELHÁRÍTÁS | | 219 |
| 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK | | 205 | 12.1 | Mi a teendő, ha..... | 220 |
| 8.1 | Tartozékok behelyezése..... | 205 | 12.2 | Hogyan kezelje: Hibakódok..... | 220 |
| 8.2 | Hűshőmérő szenzor..... | 206 | 12.3 | A szerviz számára szükséges adatok..... | 221 |
| 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK | | 208 | 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG | | 221 |
| 9.1 | Hogyan mentheti: Kedvencek..... | 208 | 13.1 | Termékismertető és Termékismertető adatlap*..... | 221 |
| 9.2 | Funkciózár..... | 208 | 13.2 | Energiatakarékosság..... | 222 |
| 9.3 | Automatikus kikapcsolás..... | 208 | 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE | | 223 |
| 9.4 | Hűtőventilátor..... | 209 | 14.1 | Menü..... | 223 |
| 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK | | 209 | 14.2 | Almenü ehhez: Tisztítás..... | 224 |
| 10.1 | Sütési javaslatok..... | 209 | 14.3 | Almenü ehhez: Egyéb funkciók..... | 224 |
| 10.2 | Konvekciós levegő (nedves)..... | 209 | 14.4 | Almenü ehhez: Beállítás..... | 225 |
| 10.3 | Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok..... | 210 | 14.5 | Almenü a következőhöz: Szerviz..... | 225 |
| 10.4 | Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára..... | 211 | 15. EGYSZERŰ! | | 225 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | | 212 | 16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT! | | 226 |
| 11.1 | Tisztítással kapcsolatos megjegyzések..... | 213 | 17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK | | 227 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el a lerakódásokat/kiömlött anyagot a készülékből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon fellemelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.7 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.8 Szolgáltatások

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

2.9 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

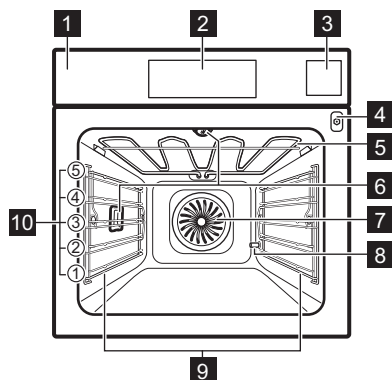
- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

TERMÉKLEÍRÁS

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

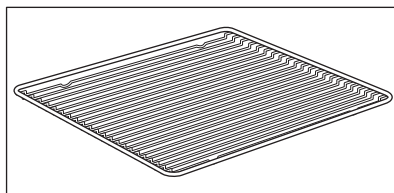


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkömentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

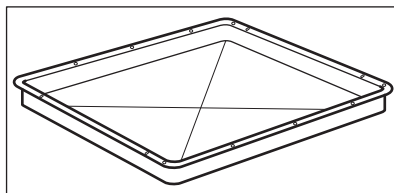
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



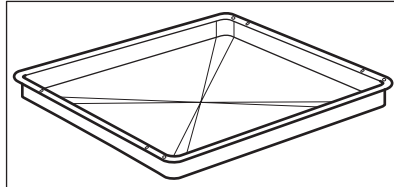
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



Mély tepsi

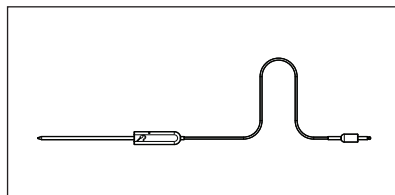
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

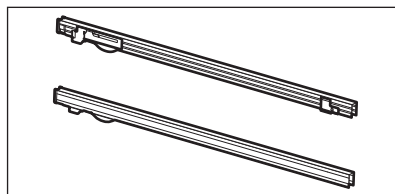
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



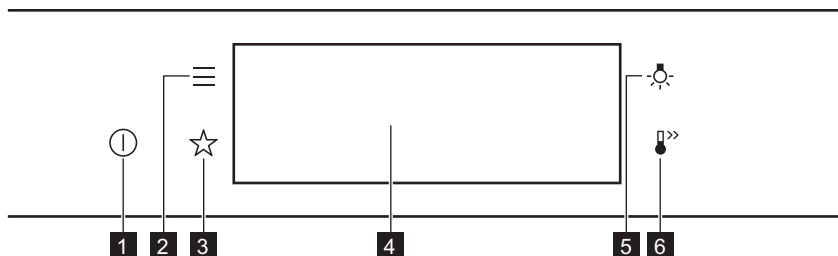
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel


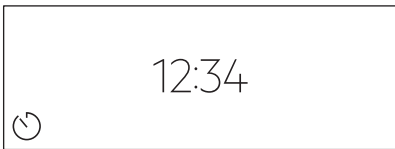
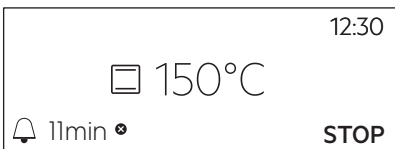
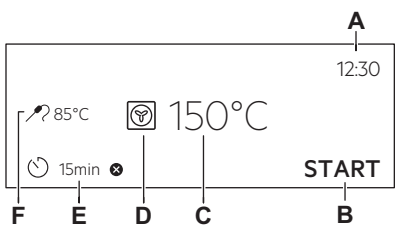


| | | |
|----------|-------------------|--|
| 1 | BE / KI | Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához. |
| 2 | Menü | Sütőfunkciók listázása. |
| 3 | Kedvencek | Kedvenc beállítások listázása. |
| 4 | Kijelző | A sütő aktuális beállításait mutatja. |
| 5 | Világításkapcsoló | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| 6 | Gyors felfűtés | A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés. |

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

| | | |
|--|--|---|
|  <p>Nyomja meg a</p> |  <p>Áthelyezés</p> |  <p>Tartsa nyomva</p> |
| <p>Érintse meg ujjhegygel a felületet.</p> | <p>Húzza végig az ujját a felületen.</p> | <p>Érintse meg a felületet 3 másodpercre.</p> |










4.2 Kijelző

| | |
|---|--|
|  | <p>Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.</p> |
|  | <p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p> |
|  | <p>Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p> |
|  | <p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Húshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén) |

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

| | | | |
|--|---|---|---|
|  Választás / beállítás megerősítése. |  Visszalépés egy szinttel a menüben. |  Az utolsó művelet visszavonása. |  A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása. |
| Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható. | | | |
|  A funkció be van kapcsolva. |  A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll. |  A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva. | |
| Időzítő visszajelzők | | | |
|  A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció. |  A beállítás törlése. | | |




5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. | Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat. |

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Kezdeti előmelegítés







Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.





| | |
|---|---|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja 15 percig működni a sütőt. |
| <p>i Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p> | |

5.4 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. A vízkeménység meghatározásához használja az indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
| Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá. | A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt. | 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével. | A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység. |
| <p>i Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.</p> | | | |
| <p>A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.</p> | | | |

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

| Vízkeménység | | Indikátorpa- pír | Kalciumtarta- lom (mmol/l) | Kalciumtarta- lom (mg/l) | Vízminőség szintje |
|--------------|---------|---|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Szint | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | lágy |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | mérsékelten kemény |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | kemény |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | nagyon ke- mény |

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



6.1 Sütőfunkciók beállítása

| | |
|--|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció. |
| 2. lépés | Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez. |
| 3. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet. |
| 4. lépés | Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. |
| STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához. | |
| 6. lépés | Kapcsolja ki a sütőt. |

Használjon parancsikont!



6.2 Hogyan állítsa be: Gőzölés sütőfunkció

| | |
|------------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez. |
| 2. lépés | Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót. |
| 3. lépés | Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja. |
| 4. lépés | Állítsa be a hőmérsékletet. |
| 5. lépés | Nyomja meg: OK funkciót. |
| 6. lépés | Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz. |
| 7. lépés | Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.</div> |
| 8. lépés | Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe. |
| 9. lépés | Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. |
| 10. lépés | Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt. |
| 11. lépés | Kapcsolja ki a sütőt. |
| 12. lépés | A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése. |

| | |
|------------------|--|
| 13. lépés | A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel. |
|------------------|--|

Használjon parancsikont!



6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább









| | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót. |
| 4. lépés | Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. |

Használjon parancsikont!











6.4 Sütőfunkciók




HAGYOMÁNYOS

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Grill | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  Infrasütés | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  Fagyasztott ételek | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  Alsó + felső sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Tészta kelesztés | A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát. |

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  <p>Tartósítás</p> | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez. |
|  <p>Aszalás</p> | Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. |
|  <p>Edény Melegítés</p> | A tányérok tároláshoz való előmelegítésére. |
|  <p>Kiolvasztás</p> | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  <p>Csőben sütés</p> | Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz. |
|  <p>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</p> | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez. |
|  <p>Melegen tartás</p> | Élelmiszerek melegen tartásához. |
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |

GŐZÖLÉS

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  <p>Regenerálódás</p> | A gőzzel történő melegítés megátalja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban. |
|  <p>Kenyer</p> | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából. |
|  <p>Páratartalom, alacsony</p> | A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérge felületűvé válik. |

6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

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

7. ÓRAFUNKCIÓK


7.1 Órafunkciók leírása

| Órafunkció | Alkalmazás |
|----------------------|--|
| Főzési idő | A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc. |
| Művelet befejezése | Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást. |
| Késleltetett indítás | Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. |
| Idő kiterjesztés | A sütési idő meghosszabbítása. |

| Órafunkció | Alkalmazás |
|----------------|---|
| Emlékeztető | Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. |
| Működésidőzítő | Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható. |


7.2 Órafunkciók beállítása

| Az óra beállítása | |
|-------------------|--|
| 1. lépés | Nyomja meg: Pontos idő funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |


| Főzési időtartam beállítása | |
|-----------------------------|---|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |

Használjon parancsikont!




| A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása | |
|---|---|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |

| A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása | |
|---|--|
| 5. lépés | Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK . Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |

| Főzés indításának késleltetése | |
|--------------------------------|---|
| 1. lépés | Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki az értéket. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK . Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |

| Főzési időtartam kiterjesztése |
|---|
| Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. |
| A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1min gombot. |

| Az időzítő beállításának módosítása | |
|-------------------------------------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket. |
| 3. lépés | Nyomja meg: OK funkciót. |

Az időzítő beállításának módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

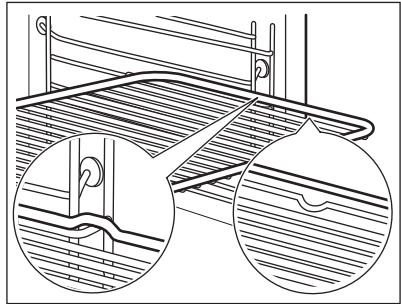
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

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

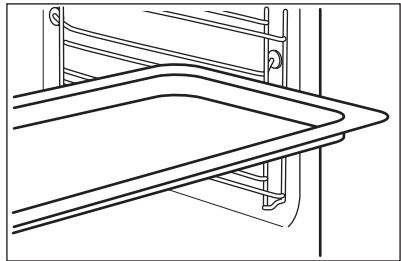
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



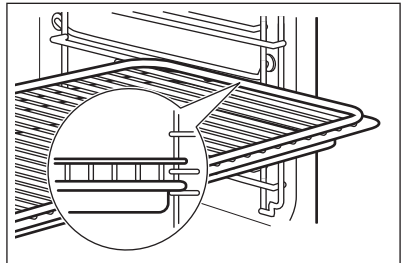
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.





Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezető-sínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

| Két hőmérsékletet kell beállítani: | |
|--|--|
|  A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C. |  A maghőmérsékletet. |

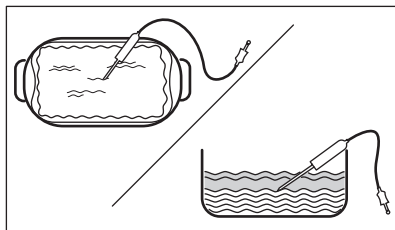
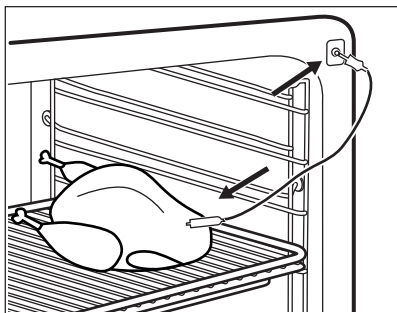
| A legjobb sütési eredmény eléréséhez: | | |
|--|--|---|
| A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek. | Ne használja folyékony állagú ételekhez. | Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia. |



A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
|--|--|
| 2. lépés | Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét. |
| 3. lépés | Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| Hús, szárnyas és hal | Zöldség/hús felfújtak |
| Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen. | Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával. |

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK



| | |
|----------|--|
| 4. lépés | Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| 5. lépés |  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét. |
| 6. lépés | <ul style="list-style-type: none">• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:• Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.• Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll. |
| 7. lépés | Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez. |
| 8. lépés | Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé. |
| 9. lépés | Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzattól, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div> |




Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK


9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

| | |
|--|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Válassza ki a megfelelő beállítást. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek funkciót. |
| 4. lépés | Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK . |
| <p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p> | |



9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.



| | |
|---|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 3. lépés |  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához. |
| A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést. | |

9.3 Automatikus kikapcsolás

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

|  (°C) |  (ó) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  (°C) |  (ó) |
|--|---|
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

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






10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok






|  |
|---|
| <p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p> |

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

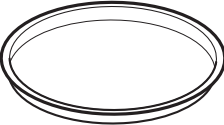



|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|--|---|--|
| Édes roládok, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Keksztekercs | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 24 db | sütőtálca vagy csepptálca | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sós aprósütemény, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Kosárka, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







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







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

10.4 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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






|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (perc) |  |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  A harmadik polcszintet használja. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (perc) | |
| Linzer / Omlós tészták | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 | 25 - 40 | |
| Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 160 | 20 - 30 | |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 150 | 20 - 35 | |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 170 | 20 - 30 | |

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

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







GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.

|  |  |  (perc) |  |
|---|--|--|--|
| Toast kenyér | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Bifsztek, félidőben fordítsa meg | Grill | 24 - 30 | 4 |




11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

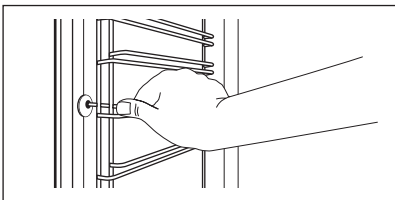
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

| | | |
|---|--|---|
| 1. lépés | Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. |  |
| 2. lépés | A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből. | |
| 3. lépés | Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. | |
| 4. lépés | Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből. | |
| A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. | | |

11.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Égés veszélye áll fenn.




VIGYÁZAT!
Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.


A Pirolitikus tisztítás előtt:

| | | |
|--|---|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegeinek belső oldalát. |
|--|---|--|

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt. Ezzel újraindítja a tisztítási ciklust.

| | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  / Tisztítás. |
| 3. lépés | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre a víztartályban levő víz kiürítésére. OK - nyomja meg a víztartály kiürítésének elindításához. |
| 4. lépés | Amikor a tartály ürítése véget ér, vegye ki a sütőtálcát és a kivehető polctartókat. Egy puha ronggyal törölje át a sütőtérrel és a sütőajtó belső üveglapját. Nyomja meg: OK. |
| 5. lépés | Válassza a tisztítás üzemmódot. |

| Kiegészítő funkció | Tisztítás üzemmód | Időtartam |
|---------------------------------|-------------------|------------|
| Pirolitikus tisztítás, gyors | Enyhe tisztítás | 1 h |
| Pirolitikus tisztítás, normál | Normál tisztítás | 1 h 30 min |
| Pirolitikus tisztítás, intenzív | Alapos tisztítás | 3 h |

 A tisztítás indulásakor a sütőlámpa kikapcsol, és a hűtőventilátor nagyobb sebességgel működik.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

A sütőt ne használja, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

Amikor a tisztítás véget ér:

| | | |
|--|---|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtérrel. | A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat. |
|--|---|--|

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

11.5 Használata: Vízkőmentesítés

| Elindítás előtt: | | |
|--|---|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. | Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. |

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 2. lépés | Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba. |
| 3. lépés | Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 4. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás. |
| 5. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik. |
| 6. lépés | Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre. |

A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc

| | |
|-----------------|---|
| 7. lépés | Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 8. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a vízkötelenítés véget ér:

| | | |
|--|--|--|
| Kapcsolja ki a sütőt. | Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. | Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon. |
| <p>i Ha vízkő-maradványok találhatóak a sütőben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.</p> | | |

11.6 Vízkötelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkötelenítésének elvégzésére. A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

| Típus | Leírás |
|------------------------|---|
| Finom emlékeztető | Javasolja, hogy vízkötelenítse a sütőt. |
| Határozott emlékeztető | Kötelezi, hogy vízkötelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkötelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor. |

11.7 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:

| | |
|--|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. |
|--|---|


| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 2. lépés | Vízzel töltsze fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 3. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül |
| 4. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. |
| 5. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |

i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.8 Használata: Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.


| Elindítás előtt: | |
|--|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. |

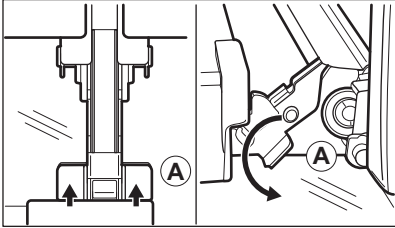
| | |
|---|--|
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 2. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése. Időtartam: 6 perc |
| 3. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. |
| 4. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |
| <p> Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p> | |

11.9 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

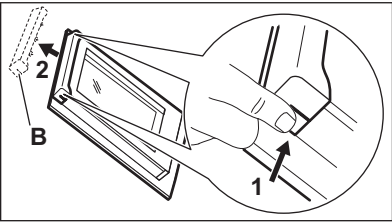
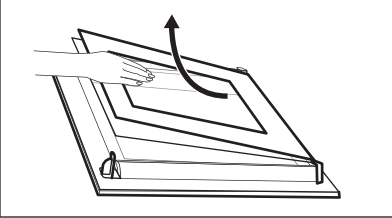
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

| | |
|--|--|
|  | FIGYELMEZTETÉS! Az ajtó nehéz. |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  | VIGYÁZAT! Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet. |
|--|--|

| | | |
|-----------------|--|---|
| 1. lépés | Teljesen nyissa ki az ajtót. |  |
| 2. lépés | Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára. | |
| 3. lépés | Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. | |

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>4. lépés</p> | <p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.</p> |  |
| <p>5. lépés</p> | <p>Húzza előre a dísléccet az eltávolításhoz.</p> | |
| <p>6. lépés</p> | <p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.</p> | |
| <p>7. lépés</p> | <p>Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p> |  |
| <p>8. lépés</p> | <p>Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.</p> | |
| <p>9. lépés</p> | <p>Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.</p> | |

11.10 Hogyan cserélje: Lámpa



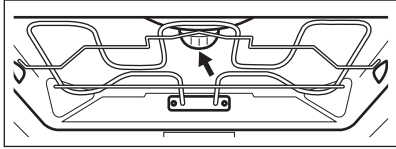
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

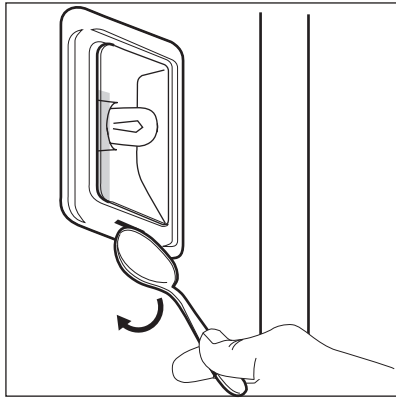
A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---|---|--|
| <p>Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.</p> | <p>Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.</p> | <p>Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.</p> |

Felső lámpa

| | | |
|------------------------|--|--|
| <p>1. lépés</p> | <p>Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.</p> |  |
| <p>2. lépés</p> | <p>Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.</p> | |
| <p>3. lépés</p> | <p>Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.</p> | |
| <p>4. lépés</p> | <p>Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.</p> | |

Oldalsó lámpa

| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>1. lépés</p> | <p>A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.</p> |  |
| <p>2. lépés</p> | <p>Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.</p> | |
| <p>3. lépés</p> | <p>Tisztítsa meg az üvegbúrát.</p> | |
| <p>4. lépés</p> | <p>Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.</p> | |
| <p>5. lépés</p> | <p>Szerelje fel az üvegbúrát.</p> | |
| <p>6. lépés</p> | <p>Helyezze be a bal oldali polctartót.</p> | |




12. HIBAELHÁRÍTÁS






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

|  A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|--|---|
|  Lehetséges ok |  Megoldás |
| A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva. | Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót. |
| Az ajtó nem csukódik rendesen. | Teljesen zárja be az ajtót. |
| Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót. |



|  Alkotóelemek | |
|---|---|
|  Leírás |  Megoldás |
| Kiégett az izzó. | Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa. |

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

|  Kód és leírás |  Javítási mód |
|--|---|
| C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőterben Pirolitikus tisztítás közben. | Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t. |
| C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben. | Zárja be az ajtót. |
| F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve. | Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba. |
| F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően. | Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön. |
| F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez. | Kapcsolja ki és be a sütőt. |

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

| Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat: | |
|--|-------|
| Modell (Mod.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

| | |
|-----------------|--|
| Gyártó neve | AEG |
| Modellazonosító | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |

ENERGIAHATÉKONYSÁG

| | | |
|--|-----------------|---------|
| Energiatakarékosági szám | 61.2 | |
| Energiatakarékosági osztály | A++ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.52 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 71 l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

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

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

13.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótmítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatkarékosság érdekében.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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


Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

| Menüpont | | Alkalmazás |
|--------------------------|-----------|--|
| Előre programozott sütés | | Automatikus programok listázása. |
| Tisztítás | | Tisztítóprogramok listázása. |
| Kedvencek | | Kedvenc beállítások listázása. |
| Egyéb funkciók | | A sütőparaméterek beállítása. |
| Beállítások | Beállítás | A sütőparaméterek beállítása. |
| | Szervíz | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

| Almenü | Alkalmazás |
|---------------------------------|---|
| Tartály ürítése | A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból. |
| Pirolitikus tisztítás, gyors | Időtartam: 1 h funkciót. |
| Pirolitikus tisztítás, normál | Időtartam: 1 h 30 min funkciót. |
| Pirolitikus tisztítás, intenzív | Időtartam: 3 h funkciót. |
| Vízkömentesítés | A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása. |
| Öblítés | A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén. |

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

| Almenü | Alkalmazás |
|-----------------------|--|
| Sütő világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| Gyerekszár | Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütőajtó reteszelve van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás. |
| Gyors felfűtés | Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. |
| Tisztítás emlékeztető | Az emlékeztető be- és kikapcsolása. |
| Idő kijelzés | Az óra be- és kikapcsolása. |
| Digitális óra stílus | Az időkijelzés formátumának módosítása. |

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

| Almenü | Megnevezés |
|-----------------------|--|
| Nyelv | A kívánt nyelv beállítása. |
| Kijelző fényerő | A kijelző fényerejének beállítása. |
| Nyomógomb Hang | Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót. |
| Figyelmeztető hangerő | A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása. |
| Vízke ménység | A vízke ménység beállítása. |
| Pontos idő | A pontos idő és dátum beállítása. |


14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz


| Almenü | Leírás |
|--------------------------|--|
| Demo üzemmód | Aktiváló / inaktiváló kód: 2468 |
| Szoftver verzió | Szoftver verzióra vonatkozó információk. |
| Összes beállítás törlése | Visszaállítás gyári beállításokra. |



15. EGYSZERŰ!

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

| | | | | | |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---------------|------------|
| Nyelv | Kijelző fényerő | Nyomógomb Hang | Figyelmeztető hangerő | Vízke ménység | Pontos idő |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---------------|------------|

| A sütő használatának megkezdése | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|-----------------------------|
| Gyors elindítás | Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal. | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| | | Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót. |  ... - válassza ki a kívánt funkciót. | Nyomja meg: START funkciót. |
| Gyors kikapcsolás | A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni. | ① - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol. | | |

| Főzés elindítása | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|--|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés | 5. lépés |
| ① - nyomja meg a sütő bekapcsolásához. |  ... - válassza ki a sütőfunkciót. | °C - állítsa be a következőt: hőmérséklet. | OK - nyomja meg a megerősítéshez. | START - nyomja meg a főzés elindításához. |

| Sajátítsa el a gyors főzés módszerét | | | | |
|--|-------------------------|---|---|-----------------------|
| Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal: | | | | |
| Előre programozott sütés | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
| | Nyomja meg: ① funkciót. | Nyomja meg:  funkciót. | Nyomja meg:  Előre programozott sütés. | Válassza ki az ételt. |

| A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat | |
|--|--|
| 10% befejezési segéd Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn. | A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1min gombot. |

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



Hogyan állítsa be: Főzés gőzfunkcióval



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készletesse: Sütés indítása és a sütés befejezése




Hogyan törölje: Időzítő beállítása




Használata: Hűshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk

HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.aeg.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 230 | 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 236 |
| 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība..... | 230 | 3.1 Vispārējs pārskats..... | 236 |
| 1.2 Vispārīgā drošība..... | 231 | 3.2 Papildpiederumi..... | 237 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 232 | 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA..... | 237 |
| 2.1 Uzstādīšana..... | 232 | 4.1 Vadības panelis..... | 237 |
| 2.2 Elektrotilkla savienojums..... | 233 | 4.2 Displejs..... | 238 |
| 2.3 Lietošana..... | 234 | 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 240 | |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana..... | 234 | 5.1 Sākotnējā tīrīšana | 240 |
| 2.5 Pirolitiskā tīrīšana..... | 235 | 5.2 Pirmreizējais savienojums..... | 240 |
| 2.6 Gatavošana ar tvaiku..... | 235 | 5.3 Sākotnējā uzkarsēšana..... | 240 |
| 2.7 Iekšējais apgaismojums..... | 235 | 5.4 Iestatīšana Ūdens cietība..... | 240 |
| 2.8 Serviss..... | 236 | | |
| 2.9 Utilizācija..... | 236 | | |

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 241 | 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti | 258 |
| 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana..... | 241 | 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana | |
| 6.2 Iestatīšana. Tvaika karsēšanas | | izmantošana..... | 258 |
| funkcija..... | 242 | 11.4 Tīrīšanas atgādinājums..... | 259 |
| 6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.... | 243 | 11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana... | 259 |
| 6.4 Karsēšanas funkcijas..... | 244 | 11.6 Atkaļķošanas atgādinājums..... | 260 |
| 6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. | | 11.7 Lietošana Skalošana..... | 261 |
| ar mitrumu..... | 246 | 11.8 Lietošana Tvertnes iztukšošana | 261 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 247 | 11.9 | |
| 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts..... | 247 | Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.... | 262 |
| 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.... | 247 | 11.10 Kā nomainīt: Lampa..... | 263 |
| 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI...249 | | 12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 264 |
| 8.1 Papildpiederumu ievietošana..... | 249 | 12.1 Kā rīkoties, ja..... | 264 |
| 8.2 Termozonde..... | 250 | 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi..... | 265 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS..... | 252 | 12.3 Servisa dati..... | 266 |
| 9.1 Saglabāšana: Izlase..... | 252 | 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 266 |
| 9.2 Funkciju bloķēšana..... | 252 | 13.1 Produkta informācija un Produkta | |
| 9.3 Automātiskā izslēgšanās..... | 252 | informācijas lapa*..... | 266 |
| 9.4 Dzesēšanas ventilators..... | 253 | 13.2 Elektroenerģijas taupīšana..... | 267 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 253 | 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 268 |
| 10.1 Gatavošanas ieteikumi..... | 253 | 14.1 Izvēlne..... | 268 |
| 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 253 | 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana..... | 268 |
| 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - | | 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas..... | 269 |
| ieteicamie piederumi..... | 254 | 14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana..... | 269 |
| 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes | | 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... | 270 |
| iestādēm..... | 255 | 15. TAS IR VIENKĀRŠI!..... | 270 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 257 | 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!..... | 271 |
| 11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... | 257 | 17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU | |
| | | | 272 |

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 atdzīst.
 - 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 padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības 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 cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 578 (600) mm |
| Skapīša platums | 560 mm |

| | |
|--|--------------|
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums | 594 mm |
| Ierīces aizmugures augstums | 576 mm |
| Ierīces priekšpusē platums | 595 mm |
| Ierīces aizmugures platums | 559 mm |
| Ierīces dziļums | 567 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 546 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1027 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķa 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 daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabelis nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētājā 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiet 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;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.7 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

- 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.

2.8 Serviss

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

2.9 Utilizācija



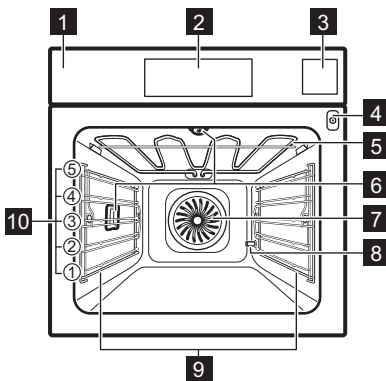
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrīziet 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

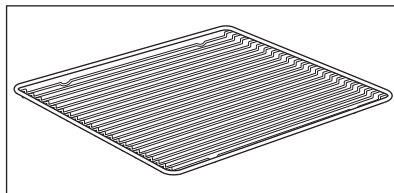


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

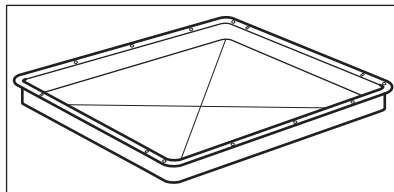
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



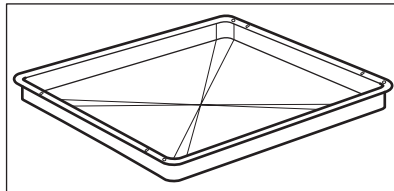
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



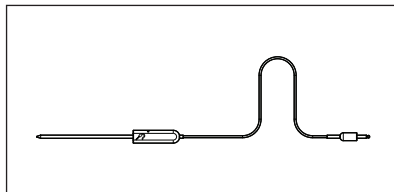
Grila/ceпамā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



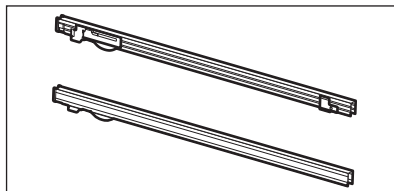
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

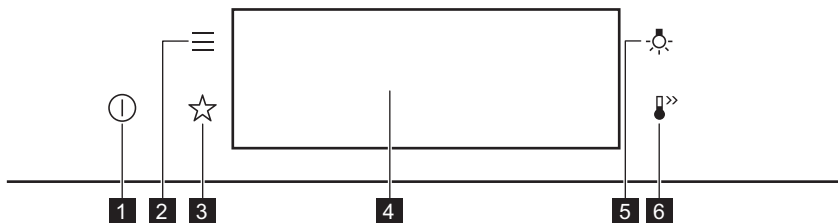
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis

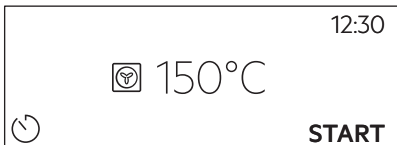
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA



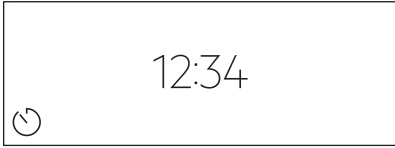

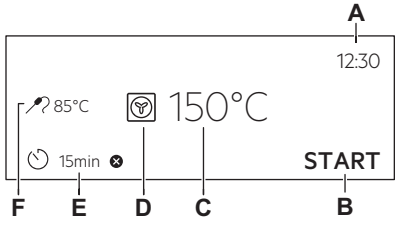
| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | IESLĒGT / IZSLĒGT | Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni. |
| 2 | Izvēlnē | Uzskaita cepeškrāsns funkcijas. |
| 3 | Izlase | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| 4 | Displejs | Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus. |
| 5 | Lampas slēdzis | Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu. |
| 6 | Ātrā uzsilšana | Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. |

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Piespiediet</p> |  <p>Pavirziet</p> |  <p>Nospiediet un turiet nospiestu</p> |
| Pieskarieties virsmai ar pirksta galu. | Slidiniet pirksta galu pāri virsmai. | Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm. |

4.2 Displejs

| | |
|---|---|
|  | Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru. |
|---|---|

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

| | |
|---|--|
|  | <p>Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.</p> |
|  | <p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.</p> |
|  | <p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem) |

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p> | <p>< Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p> | <p>↶ Pēdējās darbības atcelšana.</p> | <p>⏻ Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p> |
|--|--|---|---|

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

| | | |
|---|---|---|
| <p>🔔 Funkcija ir ieslēgta.</p> | <p>🔔 STOP Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p> | <p>🔔 Skaņas signāls ir izslēgts.</p> |
|---|---|---|

Taimera indikatori

| | |
|--|--|
| <p>🕒 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p> | <p>⊗ Iestatījuma atcelšana.</p> |
|--|--|

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
| Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus. | Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. | Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus. |

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Sākotnējā uzkaršēšana







Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

| | |
|---|--|
| 1. solis | Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. |
| 2. solis | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu. |
| 3. solis | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes. |
| Iepriekšējās uzkaršēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju. | |

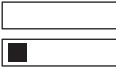



5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
| levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens. | Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni. | Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu. | Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība. |
| <p>i Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.</p> | | | |
| <p>Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.</p> | | | |

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

| Ūdens cietība | | Testa strēmele | Kalcija nogulsnes (mmol/l) | Kalcija nogulsnes (mg/l) | Ūdens klasifikācija |
|---------------|-------|---|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| Pakāpe | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | mīksts |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | vidēji ciets |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | ciets |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | ļoti ciets |

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

| | |
|-----------------|--|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija. |
|-----------------|--|


IZMANTOŠANA IKDIENĀ


| | |
|--|---|
| 2. solis | Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni. |
| 3. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK . Displejs rāda iestatīto temperatūru. |
| 4. solis | Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK . |
| 5. solis | Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. |
| STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju. | |
| 6. solis | Izslēdziet cepeškrāsni. |

Izmantojiet saīsni!



6.2 Iestatīšana. Tvaika karsēšanas funkcija

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē. |
| 2. solis | Nospiediet  . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju. |
| 3. solis | Nospiediet: OK . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi. |
| 4. solis | Iestatiet temperatūru. |
| 5. solis | Nospiediet OK . |
| 6. solis | Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu. |

| | |
|------------------|--|
| 7. solis | <p>Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p> </div> |
| 8. solis | <p>Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.</p> |
| 9. solis | <p>Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</p> |
| 10. solis | <p>Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.</p> |
| 11. solis | <p>Izslēdziet cepeškrāsni.</p> |
| 12. solis | <p>Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet nodaļu "Kopšana un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.</p> |
| 13. solis | <p>Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.</p> |

Izmantojiet saīsni!



6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.



Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

IZMANTOŠANA IKDIENĀ





| | |
|----------|---|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | Nospiediet:  |
| 3. solis | Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs. |
| 4. solis | Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu. |
| 5. solis | Nospiediet START . |





Izmantojiet saīsni!







6.4 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS





| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|--|
|  Grils | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai. |
|  Infratermiskā grilēšana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Karsēšana ar ventilatoru | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
|  Saldēta pārtika | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  Augš./Apakškarsēšana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  Pīcas funkcija | Pīcas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  Apakškarsēšana | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |
|  Mīklas raudzēšana | Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu. |




SPECIĀLIE

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  Konservēšana | Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi). |
|  Žāvēšana | Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. |
|  Trauku uzsildīšana | Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas. |
|  Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  Sacepums | Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Lēnā gatavošana | Mikstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana. |
|  Siltuma uzturēšana | Ēdiena uzturēšana siltumā. |
|  Ventilatora kars. ar mitrumu | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |

TVAIKS

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|--|
|  Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku | Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus. |
|  Maizes cepšana | Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu. |
|  Zems mitrums | Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu. |

6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--------------------|--|
| Gatavošanas laiks | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. |
| Darbības beigas | Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām. |
| Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
| Laika regulēšana | Gatavošanas laika pagarināšana. |
| Atgādinājums | Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. |
| Laika skaitīšana | Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt. |

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

| Pulksteņa iestatīšana | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. solis | Nospiediet: Diennakts laiks. |
| 2. solis. | Iestatiet laiku. Nospiediet: OK. |

| Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana | |
|--------------------------------------|---|
| 1. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. |
| 2. solis. | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet laiku. Nospiediet: OK. |

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Izmantojiet saīsni!



| Funkcijas beigu iespējas atlasīšana | |
|-------------------------------------|---|
| 1. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. |
| 2. solis. | Nospiediet: |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku. |
| 4. solis | Nospiediet ● ● ● . |
| 5. solis | Nospiediet Darbības beigas. |
| 6. solis | Atlasiet vēlamo: Darbības beigas. |
| 7. solis | Nospiediet: . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. |

| Gatavošanas sākuma atlikšana | |
|------------------------------|---|
| 1. solis | Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana. |
| 2. solis | Nospiediet: |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku. |
| 4. solis | Nospiediet ● ● ● . |
| 5. solis | Nospiediet Atliktais starts. |
| 6. solis | Atlasiet vērtību. |
| 7. solis | Nospiediet: . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. |

| Gatavošanas laika pagarināšana |
|--|
| Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. |

Gatavošanas laika pagarināšana

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis Nospiediet: .

2. solis Iestatiet taimera vērtību.

3. solis Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

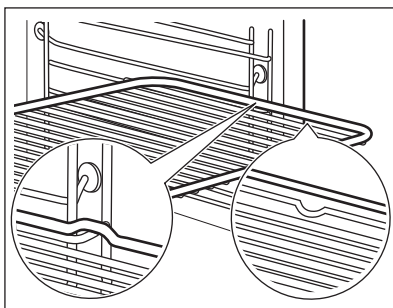
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

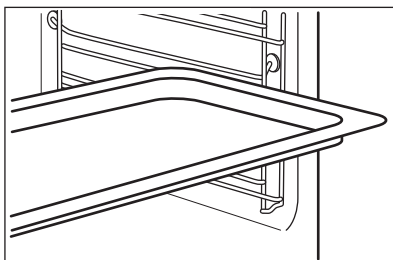
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

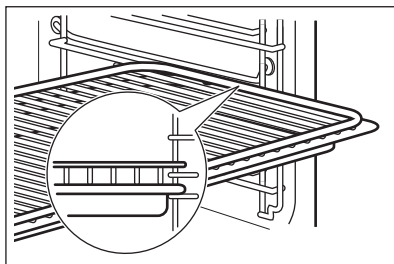
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:


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



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

| | |
|--|---|
| °C |  |
| Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C | Ēdiena iekšējo temperatūru. |

Labākam gatavošanas rezultātam:

| | | |
|---|---|---|
| Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā. | Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai. | Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā. |
|---|---|---|

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

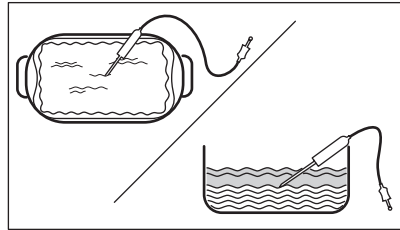
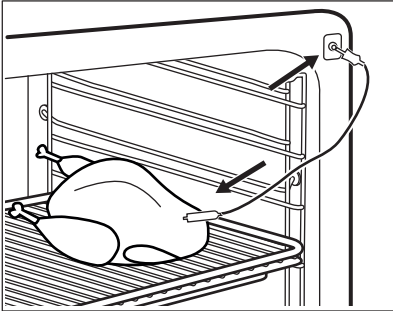
Funkcijas Termozonde izmantošana

| | |
|----------------------------------|---|
| 1. solis | lešlīdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru. |
| 3. solis | levietošana. Termozonde. |
| Gaļa, putnu gaļa un zivis | Sautējums terīnē |

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Ievietojiet Termozonde galu galas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.


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



4. solis

Iespraudiet Termozonde cepeškrāsnis priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

5. solis.

 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

6. solis

- ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
- Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsnis beidz darboties.

7. solis

Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: **OK**, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. solis

Nospiediet: **START**.
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izepts.

9. solis

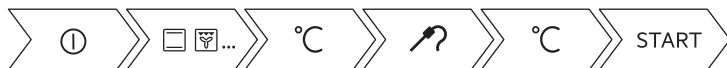
Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsnis.



BRĪDINĀJUMS!

Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

Izmantojiet saīsni!



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

| | |
|--|--|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | Izvēlieties vēlamo iestatījumu. |
| 3. solis | Nospiediet ☰. Atlasiet: Izlase. |
| 4. solis | Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus. |
| 5. solis | Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK. |
| ↶ — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu. ⊗ — nospiediet, lai atceltu iestatījumu. | |



9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

| | |
|---|---|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | Iestatiet karsēšanas funkciju. |
| 3. solis | ☆, 🔒 — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju. |
| Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli. | |

9.3 Automātiskā izslēgšanās

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

|  (°C) |  (st.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 — maksimāli | 3 |


Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozone, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

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

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



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

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.






Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


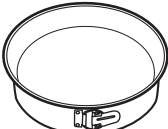


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

PADOMI UN IETEIKUMI

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cepumi, 16 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makarūni, 24 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sājā mīkla, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletes, 8 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pīcas 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 |
|--|--|---|--|

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

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

|  CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi | | | |
|---|---|---|---|
|  Izmantojiet trešo plaukta līmeni. | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) |
| Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes | Karsēšana ar ventilatoru | 140 | 25 - 40 |





PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

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



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Karstmaize

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas
laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas
līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-
dienā

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

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



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus 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 | Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora. | |
| 3. solis | Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas. | |
| 4. solis | Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora. | |
| Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. | | |

11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!


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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

| | | |
|--|---|--|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. | Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. |
|--|---|--|

Tīrīšanas laikā nepiepildiet tvertni ar ūdeni. Tas restartē tīrīšanas ciklu.

| | |
|------------------|-------------------------|
| 1. solis. | Izslēdziet cepeškrāsni. |
|------------------|-------------------------|

| | | |
|---|--|---------------|
| 2. solis | Nospiediet  / Tīrīšana. | |
| 3. solis. | Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu ūdeni no ūdens tvertnes. OK – nospiediet, lai uzsāktu ūdens tvertnes iztukšošanu. | |
| 4. solis | Kad beidzas tvertnes iztukšošana, izņemiet no cepeškrāsns cepamo paplāti un noņemamos plauktu balstus. Kad beidzas tvertnes iztukšošana, izslaukiet cepeškrāsns tīrni un noslaukiet durvju stikla iekšpusi ar mīkstu drānu. Nospiediet OK. | |
| 5. solis. | Atlasiet tīrīšanas režīmu. | |
| Iespēja | Tīrīšanas režīms | Ilgums |
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | Viegla tīrīšana | 1 h |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | Vidēji intensīva tīrīšana | 1 h 30 min |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Padziļināta tīrīšana | 3 h |
| <p>① Kad sākas tīrīšana, lampa ir izslēgta un dzesējošais ventilators darbojas ātrākā tempā. Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.</p> | | |

Kad tīrīšana beidzas:

| | | |
|--|--|--|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu. | Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas. |
|--|--|--|


11.4 Tīrīšanas atgādinājums

| |
|---|
| Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana. |
| Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana. |


11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

| | | |
|--|---|---|
| Pirms sākšanas: | | |
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. | Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. |

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| | |
|--|--|
| Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min. | |
| 1. solis | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī. |
| 2. solis | Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa. |
| 3. solis | Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. |
| 4. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana. |
| 5. solis | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms. |
| 6. solis | Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā. |
| Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min. | |
| 7. solis | Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. |
| 8. solis | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces. |
|  Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. | |

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

| | | |
|--|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni. | Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīrieties tās iekšpusi ar mīkstu drānu. | Atstājiet cepeškrāsni durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst. |
|  Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru. | | |

11.6 Atkaļķošanas atgādinājums


Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

| Veids | Apraksts |
|------------------------|------------------------------|
| Nestingrs atgādinājums | Iesaka atkaļķot cepeškrāsni. |

| Veids | Apraksts |
|----------------------|--|
| Stingrs atgādinājums | Obligāti jāatkalķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkalķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta. |

11.7 Lietošana Skalošana

| Pirms sākšanas: | |
|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. |

| | |
|--|--|
| 1. solis | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī. |
| 2. solis | Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. |
| 3. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min. |
| 4. solis | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. |
| 5. solis | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepšpannu no ierīces. |
|  Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. | |

11.8 Lietošana Tvertnes iztukšošana

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens atvilktnē atlikušo ūdeni.

| Pirms sākšanas: | |
|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. |

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī. |
| 2. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana. Ilgums: 6 min |
| 3. solis | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. |

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

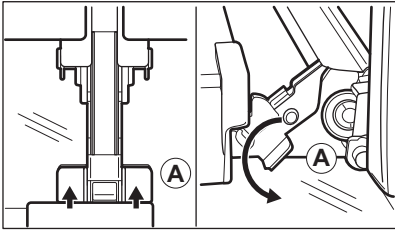
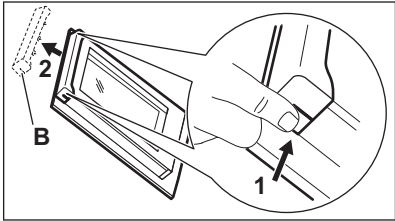
| | |
|---|---|
| 4. solis | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces. |
| ⓘ Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. | |

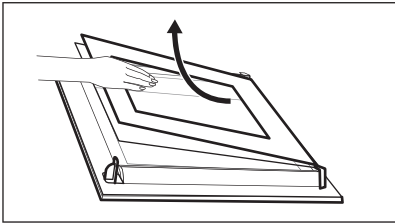
11.9 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

| | |
|---|--|
| ⚠ | BRĪDINĀJUMS! Durvis ir smagas. |
|---|--|

| | |
|---|---|
| ⚠ | UZMANĪBU! Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst. |
|---|---|

| | | |
|-----------------|---|---|
| 1. solis | Atveriet durvis līdz galam. |  |
| 2. solis | Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A). | |
| 3. solis | Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse. | |
| 4. solis | Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi. |  |
| 5. solis | Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu. | |
| 6. solis | Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. | |

| | | |
|-----------------|--|---|
| 7. solis | Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemasgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā. |  |
| 8. solis | Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. | |
| 9. solis | Vīspirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. | |

11.10 Kā nomainīt: Lampa



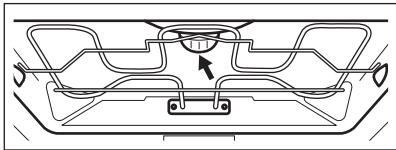
BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

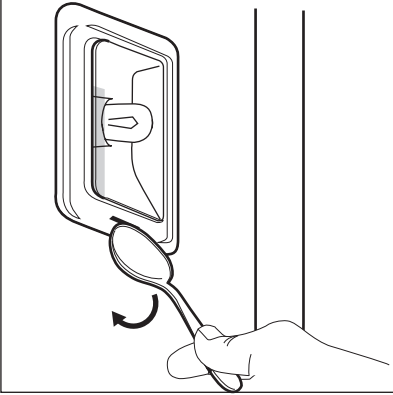
| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|---|--|------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsusī. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla. | Iekļājiat uz tilpnes grīdas drānu. |

Augšējā lampa

| | | |
|-----------------|---|---|
| 1. solis | Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu. |  |
| 2. solis | Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu. | |
| 3. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. | |
| 4. solis | Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiat to. | |

PROBLĒMRISINĀŠANA

Sānu lampa

| | | |
|------------------|--|--|
| 1. solis | Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu. |  |
| 2. solis | Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu. | |
| 3. solis | Notīriet stikla pārsegu. | |
| 4. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. | |
| 5. solis. | Ievietojiet stikla pārsegu. | |
| 6. solis | Uzstādiet kreiso plaukta balstu. | |

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestafīts.




Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".




Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.



| | |
|--|---|
|  Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst | |
|  Iespējamais cēlonis |  Risinājums |
| Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija. | Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas. |

| | |
|--|---|
|  Detajas | |
|  Apraksts |  Risinājums |
| Spuldze ir izdegusi. | Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu". |

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

| | |
|---|--|
|  Kods un apraksts |  Risinājums |
| C2 - Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Izņemiet Termozonde. |
| C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Aizveriet durvis. |
| F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā. |
| F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi. | Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu. |
| F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli. | Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsns. |

ENERGOEFEKTIVĀTE

12.3 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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

| Ieteicams datus pierakstīt šeit: | |
|----------------------------------|-------|
| Modelis (MOD) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

| | |
|---|--|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |
| Energoefektivitātes indekss | 61,2 |
| Energoefektivitātes klase | A++ |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 1,09 kWh/ciklā |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0,52 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skaļums | 71 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |

| | | |
|-------|------------|---------|
| Svars | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsni apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu


Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

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

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

| Izvēlnes elements | | Izmantošana |
|--------------------|-----------------|---|
| Gatavošanas palīgs | | Uzskaita automātiskās programmas. |
| Tīrīšana | | Uzskaita tīrīšanas programmas. |
| Izlase | | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| Iespējas | | Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana. |
| Iestatījumi | Uzstādīšana | Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana. |
| | Servisa izvēlne | Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju. |

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

| Apakšizvēlne | Lietošana |
|---------------------------------|--|
| Tvertnes iztukšošana | Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas. |
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | Ilgums: 1 h. |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | Ilgums: 1 h 30 min. |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Ilgums: 3 h. |
| Atkaļķošana | Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšanas kārtība, lai likvidētu kaļķakmens atliekas. |
| Skalošana | Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas. |

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne | Izmantošana |
|-------------------------|---|
| Apgaismojums (lampa) | Ieslēdz un izslēdz lampu. |
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama. |
| Ātrā uzsildšana | Saīsina uzkaršanās laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām. |
| Tīrīšanas atgādinājums | Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu. |
| Laika indikācija | Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsns. |
| Ciparu pulkstenis | Maina attēlotā laika formātu. |

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|------------------------|--|
| Valoda | Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu. |
| Displeja spilgtums | Iestata displeja spilgtumu. |
| Taustiņu skaņa | Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①. |
| Skaņas signāla skaļums | Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu. |
| Ūdens cietība | Iestata ūdens cietības pakāpi. |
| Diennakts laiks | Iestata pašreizējo laiku un datumu. |




TAS IR VIENKĀRŠI!




14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|----------------------------|--|
| Demonstrācijas režīms | Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468 |
| Programmatūras versija | Informācija par programmatūras versiju. |
| Nodzēst visus iestatījumus | Atjauno rūpnīcas iestatījumus. |

15. TAS IR VIENKĀRŠI!




| Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata: | | | | | |
|---|--------------------|----------------|------------------------|---------------|-----------------|
| Valoda | Displeja spilgtums | Taustiņu skaņa | Skaņas signāla skaļums | Ūdens cietība | Diennakts laiks |

| Sāciet lietot cepeškrāsni | | | | |
|---------------------------|---|---|---|---------------------|
| Ātrā ieslēgšana | Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku. | 1. solis | 2. solis | 3. solis |
| | | Nospiediet un turiet nospiešu:  . |  ... – atlasiet vēlamu funkciju. | Nospiediet: START . |
| Ātrā izslēgšana | Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā. | Nospiediet un turiet nospiešu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas. | | |

| Sāciet gatavot ēdienu | | | | |
|--|--|---|--|---|
| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis |
|  – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni. |  ... – atlasiet karsēšanas funkciju. |  – iestatiet: temperatūru . | OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. | START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu. |

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

| Gatavošanas palīgs | 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
|--------------------|--|--|--|------------------|
| | Nospiediet  . | Nospiediet  . | Nospiediet  Gatavošanas palīgs. | Atlasiet ēdienu. |

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija “10 % Finish Assist”

Izmantojiet funkciju “10% Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



Iestatīšana Gatavošanas palīgs

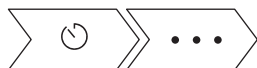


Iestatīšana Gatavošanas laiks



IZMANTOJIET SAĪSNI!

Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis. Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris. Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 274 | 2.9 Išmetimas..... | 280 |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 275 | 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 281 |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... | 275 | 3.1 Bendroji apžvalga..... | 281 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 276 | 3.2 Priedai..... | 281 |
| 2.1 Įrengimas..... | 276 | 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.. | 282 |
| 2.2 Elektros prijungimas | 277 | 4.1 Valdymo skydelis..... | 282 |
| 2.3 Naudojimas..... | 278 | 4.2 Valdymo skydelis..... | 283 |
| 2.4 Priežiūra ir valymas..... | 279 | 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 284 |
| 2.5 Pirolizinis valymas..... | 279 | 5.1 Pirminis valymas | 284 |
| 2.6 Troškkinimas garuose..... | 280 | 5.2 Pirmasis prijungimas..... | 284 |
| 2.7 Vidinis apšvietimas..... | 280 | 5.3 Pirminis pašildymas..... | 285 |
| 2.8 Paslauga..... | 280 | 5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas..... | 285 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 286 | 11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas..... | 306 |
| 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos | 286 | 11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas..... | 307 |
| 6.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija..... | 287 | 11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas..... | 308 |
| 6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas..... | 288 | 11.8 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas..... | 308 |
| 6.4 Kaitinimo funkcijos..... | 289 | 11.9 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... | 309 |
| 6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas..... | 291 | 11.10 Kaip pakeisti: Lemputė..... | 310 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 292 | 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 312 |
| 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas..... | 292 | 12.1 Ką daryti, jeigu..... | 312 |
| 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... | 292 | 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai..... | 312 |
| 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI..... | 295 | 12.3 Naudojimo informacija..... | 313 |
| 8.1 Priedų naudojimas..... | 295 | 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 313 |
| 8.2 Maisto termometras..... | 296 | 13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*..... | 313 |
| 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 298 | 13.2 Energijos taupymas..... | 314 |
| 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausias.. | 298 | 14. MENIU STRUKTŪRA..... | 315 |
| 9.2 Funkcijų užraktas..... | 298 | 14.1 Meniu..... | 315 |
| 9.3 Automatinis išsijungimas..... | 299 | 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas..... | 316 |
| 9.4 Aušinimo ventiliatorius..... | 299 | 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys..... | 316 |
| 10. PATARIMAI..... | 300 | 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas..... | 317 |
| 10.1 Gaminimo rekomendacijos..... | 300 | 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas..... | 317 |
| 10.2 Drėgnas konvek. kepimas..... | 300 | 15. TAI PAPRASTA!..... | 317 |
| 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... | 301 | 16. PASINAUDOKITE NUORODA!..... | 318 |
| 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms..... | 301 | 17. APLINKOS APSAUGA..... | 319 |
| 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 303 | | |
| 11.1 Pastabos dėl valymo..... | 304 | | |
| 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos..... | 304 | | |
| 11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas..... | 305 | | |
| 11.4 Priminimas apie valymą..... | 306 | | |

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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš atlikdami pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylusio maisto likučius.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

**ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojasis 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų keptimo 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!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.7 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.8 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.9 Išmetimas



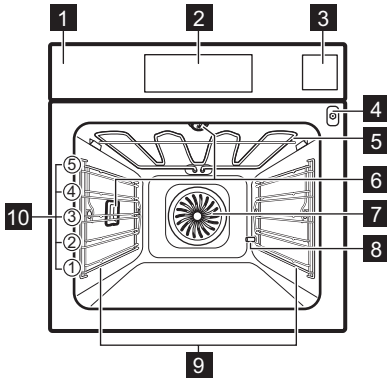
ĮSPĖJIMAS!

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

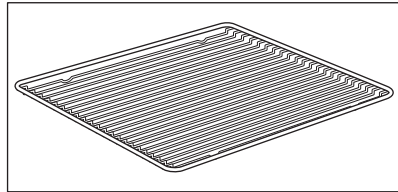


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Valdymo skydelis (ekranas)
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lempūtė
- 7** Ventilatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

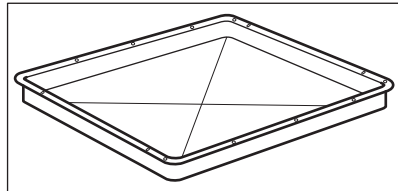
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiamais.



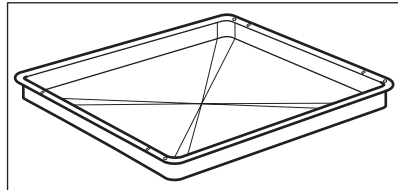
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

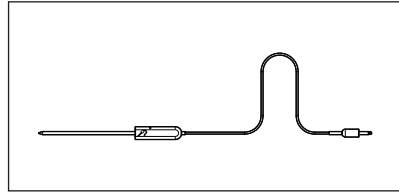
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

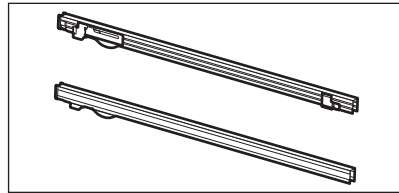
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



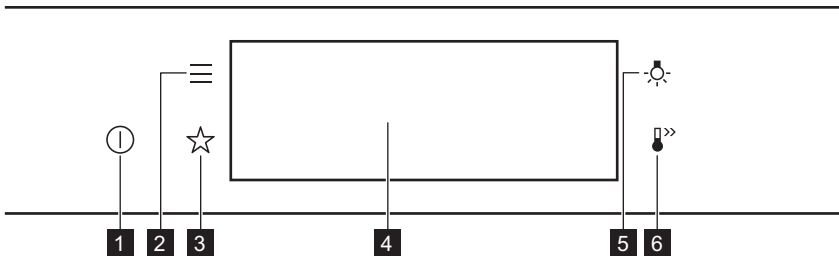
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.






4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Valdymo skydelis


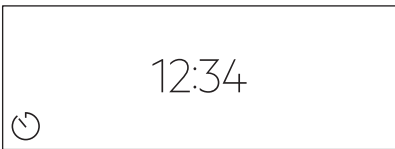
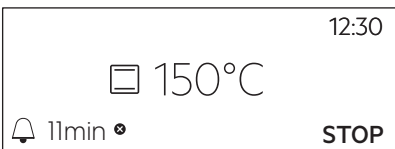
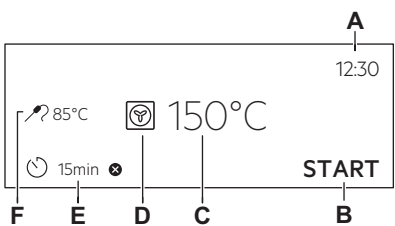


| | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Įjungta / Išjungta | Palaiykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę. |
| 2 | Meniu | Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas. |
| 3 | Mėgstamiausios | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| 4 | Valdymo skydelis (ekranas) | Parodo orkaitės nuostatas. |
| 5 | Lemputės jungiklis | Lemputei įjungti ir išjungti. |
| 6 | Greitas įkaitinimas | Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas. |

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Laikykite nuspaudę</p> |  <p>Perkelti</p> |  <p>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</p> |
| <p>Palieskite paviršių pirštu.</p> | <p>Braukite pirštu per paviršių.</p> | <p>Lieskite paviršių 3 sekundes.</p> |










4.2 Valdymo skydelis

| | |
|---|---|
|  | <p>Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.</p> |
|  | <p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p> |
|  | <p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p> |
|  | <p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose) |

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.




PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| | | | |
|--|---|--|--|
|  Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą. |  Sugrįžti menu vienu lygiu atgal. |  Panaikinti paskutinį veiksmą. |  Parinkti įjungti ir išjungti. |
| Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas. | | | |
|  Funkcija įjungta. |  Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai. |  Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas. | |
| Laikmačio indikatoriai | | | |
|  Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas. | |  Atšaukti nustatymą. | |

5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| |
|---|
|  ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius. |
|---|

5.1 Pirminis valymas

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
| Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu. | Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę. |




5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Pirminis pašildymas








Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

| | |
|--|--|
| 1-as veiksmas | Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val. |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min. |
| <p> Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p> | |

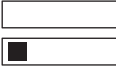



5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės į vandens tiekėją.

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas |
| Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu. | Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių. | Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę. | Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas. |
| <p> Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.</p> | | | |
| Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas. | | | |

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

| Vandens kietumas | | Tikrinimo lapelis | Kalcio nuosėdos (mmol/l) | Kalcio nuosėdos (mg/l) | Vandens klasifikacija |
|------------------|-------|---|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| Lygis | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | minkštas |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | vidutiniškai kietas |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | kietas |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | labai kietas |

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos


| | |
|---|---|
| 1-as veiksmas | Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu. |
| 3-ias veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą. |
| 4-as veiksmas. | Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK . |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami. |
| STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją. | |


| | |
|----------------------|--------------------|
| 6-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
|----------------------|--------------------|

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija

| | |
|----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją. |
| 3-as veiksmas | Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas. |
| 4-as veiksmas | Nustatykite temperatūrą. |
| 5-as veiksmas | Paspauskite: OK. |
| 6-as veiksmas | Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį. |
| 7-as veiksmas | Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus. |

 **ĮSPĖJIMAS!**
Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.

| | |
|-----------------------|---|
| 8-as veiksmas | Išstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį. |
| 9-as veiksmas | Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas. |
| 10-as veiksmas | Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. |
| 11-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
| 12-as veiksmas | Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas. |
| 13-as veiksmas | Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste. |

Pasinaudokite nuoroda!



6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.



Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

| | |
|----------------------|--------------------|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
|----------------------|--------------------|




| | |
|-----------------------|--|
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  |
| 3-ias veiksmas | Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas. |
| 4-as veiksmas. | Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą. |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: START . |

Pasinaudokite nuoroda!








6.4 Kaitinimo funkcijos





STANDARTINĖS





| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  Grilis | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |
|  Terminis kepintuvas | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  Karšto oro srautas | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |

KASDIENIS NAUDOJIMAS




| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Šaldytas maistas | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams). |
|  Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
|  Picos programa | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti. |
|  Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |
|  Tešlos kildinimas | Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga. |

SPECIALIOS FUNKCIJOS

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|--|
|  Konservavimas | Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti. |
|  Džiovinimas | Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. |
|  Lėkščių pašildymas | Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą. |
|  Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Apkepas "Au Gratin" | Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  Kepimas žemoje temperatūroje | Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti. |
|  Šilumos palaikymas | Palaikyti šiltą maistą. |
|  Drėgnas konvek. kepimas | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas. |

GARAI

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|--|
|  Pašildymas garais | Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę. |
|  Duona | Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti. |
|  Drėgmė maža | Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda. |

6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|---------------------|---|
| Kepimo laikas | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min. |
| Nutraukti veiksmą | Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti. |
| Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
| Laiko pratęsimas | Pratęsti gaminimo laiką. |
| Priminimas | Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. |
| Laikmatis | Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti. |

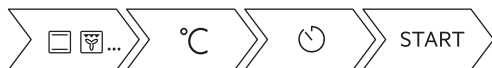
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


| Kaip nustatyti laikrodį | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Paspauskite: Paros laikas. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

| Kaip nustatyti gaminimo trukmę | |
|--------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą. |


| Kaip nustatyti gaminimo trukmę | |
|--------------------------------|--|
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

Pasinaudokite nuoroda!




| Kaip pasirinkti pabaigos parinktį | |
|-----------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maisto gaminimo laiką. |
| 4-as veiksmas | Paspauskite: ● ● ● . |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: Nutraukti veiksmą. |
| 6-as veiksmas | Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą. |
| 7-as veiksmas | Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą. |

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

| Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia | |
|--------------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  . |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maisto gaminimo laiką. |
| 4-as veiksmas | Paspauskite: ● ● ● . |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: Atidėtas paleidimas. |
| 6-as veiksmas | Pasirinkite reikšmę. |
| 7-as veiksmas | Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą. |

| Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką | |
|---|--|
| Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. | |
| Spauskite +1min , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką. | |

| Kaip pakeisti laikmačio nuostatas | |
|-----------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Paspauskite:  . |

Kaip pakeisti laikmačio nuostatus

**2-ias
veiks-
mas**

Nustatykite laikmačio rodmenį.

**3-ias
veiks-
mas**

Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

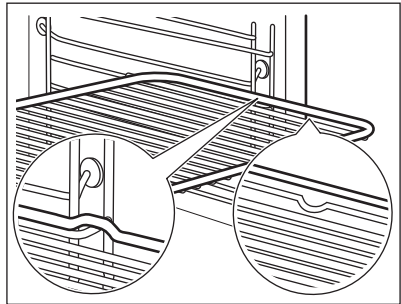
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvei nuo jos nuslysti.

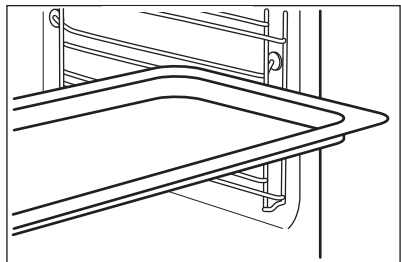
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



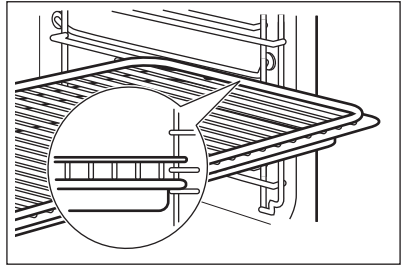
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite padėklą tarp lentynų laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepinimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

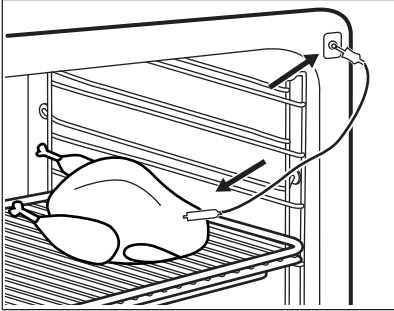
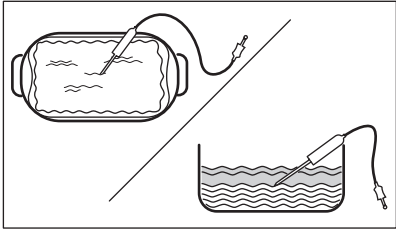

- nenaudokite skystiems patiekalams.

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.


Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

| | |
|---------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą. |
| 3-ias veiksmas | Iškėkite: Maisto termometras. |
| mėsą, paukštieną ar žuvį | Užkepėlės |

| | |
|---|---|
| <p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvis dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p> |
|  |  |
| <p>4-as veiksmas.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p> |
| <p>5-as veiksmas.</p> | <p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p> |
| <p>6-as veiksmas</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs. |
| <p>7-as veiksmas</p> | <p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p> |
| <p>8-as veiksmas</p> | <p>Paspauskite: START. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p> |

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

| | |
|----------------------|--|
| 9-as veiksmas | <p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <p> ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> |
|----------------------|--|




Pasinaudokite nuroda!



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

| | |
|---|---|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite norimą nuostatą. |
| 3-as veiksmas | Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios. |
| 4-as veiksmas. | Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus. |
| 5-as veiksmas | Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK. |
| <p> – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.</p> | |



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

| | |
|--|--|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją. |
| 3-ias veiksmas | ☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją. |
| Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą. | |

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

|  (°C) |  (val.) |
|--|--|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| iki 250 | 3 |


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






10. PATARIMAI






10.1 Gaminimo rekomendacijos

|  |
|---|
| <p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.</p> <p>Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.</p> |

10.2 Drėgnas konvek. kepimas





Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 25–35 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 15–25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 3 | 15–25 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 160 | 2 | 25–35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 140 | 2 | 15–25 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 15–25 |

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai







Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Picos kepimo skarda |  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 |

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms






Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

|  KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 140–150 | 35–50 | 2 |

PATARIMAI



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160 | 35–50 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Karšto oro srautas | 160 | 60–90 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180 | 70–90 | 1 |



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–40 |
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 160 | 20–30 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Karšto oro srautas | 150 | 20–35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 170 | 20–30 |



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–45 | 1 / 4 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Karšto oro srautas | 150 | 23–40 | 1 / 4 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 160 | 35–50 | 1 / 4 |







GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Skrebutis | Grilis | 1–3 | 5 |
| Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite | Grilis | 24–30 | 4 |




11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

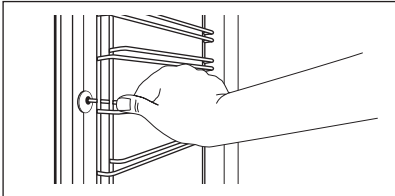
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

| | |
|--|--|
|  <p>Valymo priemonės</p> | Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. |
| | Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu. |
| | Dėmes valykite švelniu plovikliu. |
|  <p>Kasdienis naudojimas</p> | Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. |
| | Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste. |
|  <p>Priedai</p> | Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima. |
| | Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų. |

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 | Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių. | |
| 3-as veiksmas | Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės. | |
| 4-as veiksmas | Ištraukite atramas iš galinių laikiklių. | |
| Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. | | |

11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.




DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

| | | |
|--|----------------------------|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išimkite orkaitės priedus. | Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniui. |
|--|----------------------------|--|

Valymo programos metu vandens bakelio nepildykite. Valymo programa pasileis iš naujo.

| | |
|-----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  / Valymas. |
| 3-as veiksmas | Padėkite kepimo skardą ant pirmosios lentynos, kad surinktumėte vandenį. OK – paspauskite, kad iš bakelio išleistumėte vandenį. |
| 4-as veiksmas | Ištuštinę bakelį išimkite kepimo padėklą ir ištraukiamus lentynėlių laikiklius. Švelnia šluoste nušluostykite orkaitės sienelės ir durelių stiklą. Paspauskite: OK. |
| 5-as veiksmas. | Pasirinkite valymo režimą. |

| Parinktis | Valymo režimas | Trukmė |
|--------------------------------|--------------------|------------|
| Pirolizinis valymas, greita | Lengvas valymas | 1 h |
| Pirolizinis valymas, įprasta | Įprastas valymas | 1 h 30 min |
| Pirolizinis valymas, intensyvi | Intensyvus valymas | 3 h |

❗ Prasadėjus valymo programai lemputė išsijungs, o aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaitę nesinaudokite.

Valymo programai pasibaigus:

| | | |
|--|--|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste. | Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius. |
|--|--|--|

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolyzinis valymas.


11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas


Prieš pradedant:

| | | |
|---|-------------------------------------|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. | Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias. |
|---|-------------------------------------|--|

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.

| | |
|-----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
| 2-as veiksmas | Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. |
| 3-ias veiksmas | Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje. |
| 4-as veiksmas | Pasirinkite: Meniu / Valymas. |

| | |
|---|---|
| 5-as veiksmas. | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas. |
| 6-as veiksmas | Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje. |
| Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min. | |
| 7-as veiksmas | Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje. |
| 8-as veiksmas | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą. |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. | |


| Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui: | | |
|--|---|---|
| Išjunkite orkaitę. | Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. | Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius. |
|  Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti. | | |

11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du prininimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Prininimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

| Tipas | Aprašas |
|-----------------------|--|
| Negriežtas prininimas | Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. |
| Griežtas prininimas | Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas prininimas, garų funkcijos bus neaktyvios. |

11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

| Prieš pradėdant: | |
|---|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. |
| 1-as veiksmas | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
| 2-as veiksmas | Į stalčių vandeniui pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį. |
| 3-ias veiksmas | Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min. |
| 4-as veiksmas | Išjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. |
| 5-as veiksmas. | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą. |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. | |

11.8 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

| Prieš pradėdant: | |
|---|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. |
| 1-as veiksmas | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min. |

| | |
|--|---|
| 3-ias veiksmas | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje. |
| 4-as veiksmas | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą. |
| <p>i Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.</p> | |

11.9 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ISPĖJIMAS!

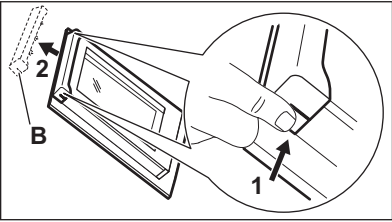
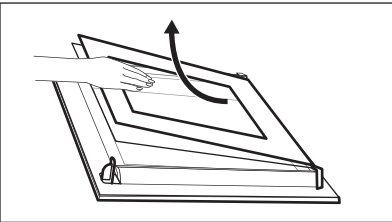
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

| | | |
|----------------------|--|--|
| 1-as veiksmas | Iki galo atidarykite dureles. | |
| 2-as veiksmas | Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių. | |
| 3-as veiksmas | Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo. | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| 4-as veiksmas | Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė. |  |
| 5-as veiksmas | Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte. | |
| 6-as veiksmas | Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. | |
| 7-as veiksmas | Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje. |  |
| 8-as veiksmas | Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. | |
| 9-as veiksmas | Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. | |

11.10 Kaip pakeisti: Lemputė



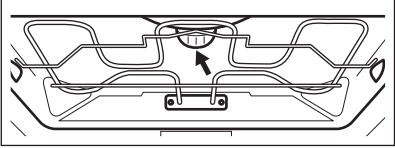
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

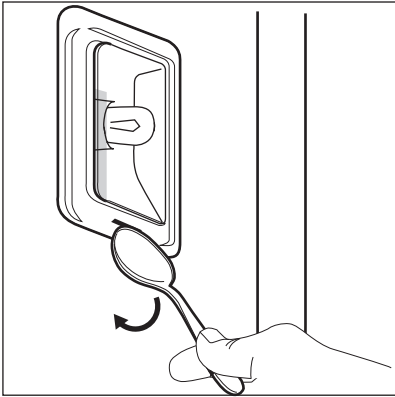
Prieš keisdami lempuotę:

| 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

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| <p>1-as veiksmas</p> | <p>Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.</p> |  |
| <p>2-as veiksmas</p> | <p>Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.</p> | |
| <p>3-as veiksmas</p> | <p>Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.</p> | |
| <p>4-as veiksmas</p> | <p>Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.</p> | |

Šoninė lemputė

| | | |
|------------------------------|---|---|
| <p>1-as veiksmas</p> | <p>Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.</p> |  |
| <p>2-as veiksmas</p> | <p>Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštelį).</p> | |
| <p>3-as veiksmas</p> | <p>Išvalykite stiklinį gaubtelį.</p> | |
| <p>4-as veiksmas</p> | <p>Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.</p> | |
| <p>5-as veiksmas.</p> | <p>Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.</p> | |
| <p>6-as veiksmas</p> | <p>Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.</p> | |




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS






ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



|  Orkaitė neįsijungia arba nekaista | |
|---|--|
|  Galima priežastis |  Veiksmai |
| Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. |
| Nenustatytas laikrodis. | Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos. |
| Nevisiškai uždarytos durelės. | Pilnai uždarykite dureles. |
| Perdegę saugiklis. | Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedi-mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo-tą elektriką. |
| Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas. | Žr. skyrių „Menu“. Papildomas meniu: Parink-tys. |

|  Komponentai | |
|--|--|
|  Aprašymas |  Veiksmai |
| Perdegę lemputė. | Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė. |

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

|  Kodas ir aprašas |  Atitaisymo būdas |
|--|---|
| C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirolizinis valymas. | Išimkite Maisto termometras. |
| C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirolizinis valymas. | Uždarykite dureles. |
| F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. | Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą. |
| F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai. | Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų. |
| F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio. | Išjunkite ir įjunkite orkaitę. |

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: | |
|--|-------|
| Modelis (MOD.) | |
| Prekės numeris (PNC) | |
| Serijos numeris (S.N.) | |

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

| | |
|--------------------------|--|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG |
| Modelio identifikatorius | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

| | | |
|---|----------------------|---------|
| Energijos efektyvumo rodyklė | 61,2 | |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A++ | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 1,09 kWh/ciklas | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0,52 kWh/ciklas | |
| Angų skaičius | 1 | |
| Šilumos šaltinis | Elektra | |
| Signalo garsumas | 71 l | |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė | |
| Masė | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepinimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

| Meniu elementas | | Paskirtis |
|-----------------|--------------|--|
| Kepimo vadovas | | Pateikiamas automatinių programų sąrašas. |
| Valymas | | Pateikiamas valymo programų sąrašas. |
| Mėgstamiausios | | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| Parinktys | | Orkaitės konfigūracijai nustatyti. |
| Nustatymai | Pasirinkimas | Orkaitės konfigūracijai nustatyti. |
| | Aptarnavimas | Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką. |

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|--------------------------------|--|
| Bakelio ištuštinimas | Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo. |
| Pirolizinis valymas, greita | Trukmė: 1 h. |
| Pirolizinis valymas, įprasta | Trukmė: 1 h 30 min. |
| Pirolizinis valymas, intensyvi | Trukmė: 3 h. |
| Kalkių nuosėdų šalinimas | Garų generatoriaus sistemos likusių kalkių valymo procesas. |
| Garų sistemos praplovimas | Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo. |

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|------------------------|--|
| Orkaitės apšvietimas | Ijungia ir išjungia lempuotę. |
| Vaikų saugos užraktas | Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus orkaitę durelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas. |
| Greitas įkaitinimas | Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis. |
| Priminimas apie valymą | Ijungiamas ir išjungiamas priminimas. |
| Laiko rodmuo | Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis. |
| Laikrodžio stilius | Pakeičia rodomo laiko formatą. |

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

| Papildomas meniu | Aprašymas |
|-------------------------|---|
| Kalba | Nustato orkaitės kalbą. |
| Ekrano ryškumas | Nustato ekrano ryškumą. |
| Mygtukų tonai | Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①. |
| Ispėjamo signalo garsas | Nustato mygtukų ir signalų garsumą. |
| Vandens kietumas | Nustato vandens kietumą. |
| Paros laikas | Nustato esamą laiką ir datą. |

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

| Papildomas meniu | Aprašas |
|-----------------------------|---|
| Demonstracinis režimas | Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468 |
| Programinės įrangos versija | Informacija apie programinės įrangos versiją. |
| Atkurti visus nustatymus | Atkuriamos gamyklinės nuostatos. |

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:


| Kalba | Ekrano ryškumas | Mygtukų tonai | Ispėjamo signalo garsas | Vandens kietumas | Paros laikas |
|-------|-----------------|---------------|-------------------------|------------------|--------------|
| | | | | | |


Pradėti naudoti orkaitę

| Spartusis paleidimas | | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
|----------------------|---|--|---|----------------------|
| | Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką. | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①. | <input type="checkbox"/> ... – pasirinkite norimą funkciją. | Paspauskite: START . |

TAI PAPRASTA!

| Pradėti naudoti orkaitę | | |
|-----------------------------|---|---|
| Spartusis išjungimas | Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane. | ⓘ – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs. |

| Gaminimo pradžia | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|--|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
| ⓘ – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę. |  ... – pasirinkite kaitinimo funkciją. | °C – nustatyti temperatūrą. | OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. | START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti. |

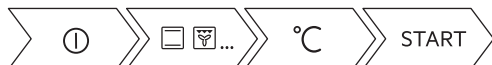
| Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą | | | | |
|---|-----------------|-----------------|---|------------------------|
| Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų: | | | | |
| Kepimo vado- dovas | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas |
| | Paspauskite: ⓘ. | Paspauskite: ≡. | Paspauskite  . Kepimo vado- vas. | Pasirinkite patiekalą. |

| Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas | |
|--|--|
| „10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko. | Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min. |

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. 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.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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



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

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 321 | 2.6 Pieczenie parowe..... | 328 |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... | 322 | 2.7 Oświetlenie wewnętrzne..... | 328 |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. | 322 | 2.8 Serwis..... | 328 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 324 | 2.9 Utylizacja..... | 328 |
| 2.1 Instalacja..... | 324 | 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 329 |
| 2.2 Podłączenie elektryczne..... | 325 | 3.1 Ogólne informacje..... | 329 |
| 2.3 Sposób używania..... | 326 | 3.2 Akcesoria..... | 329 |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... | 326 | 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA..... | 330 |
| 2.5 Czyszczenie pyrolityczne..... | 327 | 4.1 Panel sterowania..... | 330 |
| | | 4.2 Wyświetlacz..... | 331 |

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 332 | 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach | 350 |
| 5.1 Czyszczenie wstępne | 332 | 11.3 Obsługa urządzenia: | |
| 5.2 Pierwsze połączenie..... | 332 | Czyszczenie pirolityczne..... | 350 |
| 5.3 Wstępne nagrzewanie..... | 333 | 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu..... | 352 |
| 5.4 Jak ustawić: Twardość wody..... | 333 | 11.5 | |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 334 | Obsługa urządzenia: Odkamienianie..... | 352 |
| 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... .. | 334 | 11.6 Przypomnienie o odkamienianiu..... | 353 |
| 6.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego..... | 335 | 11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie... .. | 353 |
| 6.3 Jak ustawić: | | 11.8 Obsługa urządzenia: | |
| Gotowanie wspomagane..... | 336 | Opróżnianie zbiornika..... | 354 |
| 6.4 Funkcje pieczenia..... | 336 | 11.9 | |
| 6.5 Uwagi dotyczące funkcji: | | Sposób demontażu i montażu: Drzwi..... | 354 |
| Termoobieg wilgotny..... | 339 | 11.10 Sposób wymiany: Oświetlenie..... | 355 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 339 | 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 356 |
| 7.1 Opis funkcji zegara..... | 339 | 12.1 Co zrobić, gdy..... | 357 |
| 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... | 340 | 12.2 Jak postępować: Kody błędów.. .. | 357 |
| 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA..... | 342 | 12.3 Dane serwisowe..... | 358 |
| 8.1 Wkładanie akcesoriów..... | 342 | 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 358 |
| 8.2 Termosonda..... | 342 | 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*..... | 358 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 344 | 13.2 Oszczędzanie energii..... | 359 |
| 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione..... | 344 | 14. STRUKTURA MENU..... | 360 |
| 9.2 Blokada panelu..... | 345 | 14.1 Menu..... | 360 |
| 9.3 Automatyczne wyłączenie..... | 345 | 14.2 Podmenu: Czyszczenie..... | 361 |
| 9.4 Wentylator chłodzący..... | 345 | 14.3 Podmenu: Opcje..... | 361 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 346 | 14.4 Podmenu: Konfiguracja..... | 362 |
| 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. .. | 346 | 14.5 Podmenu opcji: Serwis..... | 362 |
| 10.2 Termoobieg wilgotny..... | 346 | 15. TO PROSTE!..... | 363 |
| 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria..... | 347 | 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!..... | 364 |
| 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy..... | 347 | 17. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 365 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 349 | | |
| 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... .. | 350 | | |

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 zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

| | |
|--|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 578 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 567 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 546 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1027 mm |

| | |
|---|-----------|
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- 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 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 wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.7 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.

2.8 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.9 Utylizacja



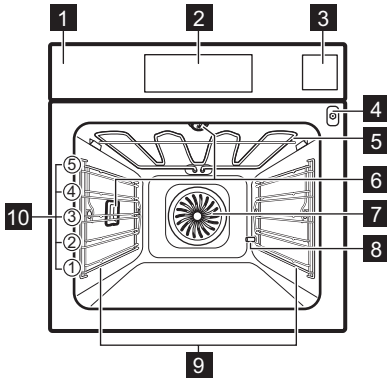
OSTRZEŻENIE!

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

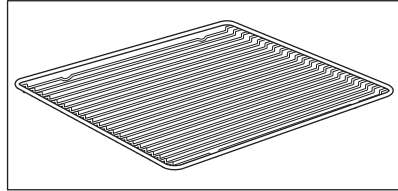


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szufłada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

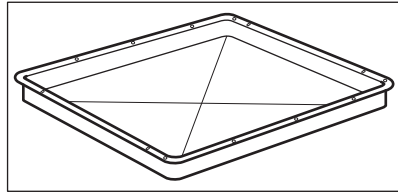
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



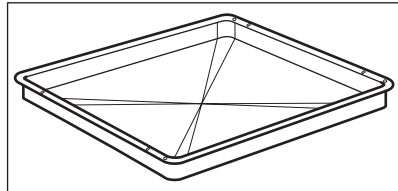
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

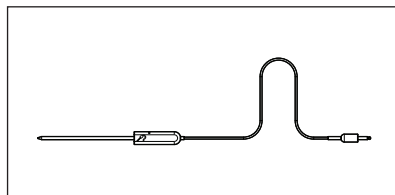
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

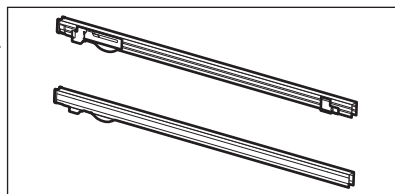
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



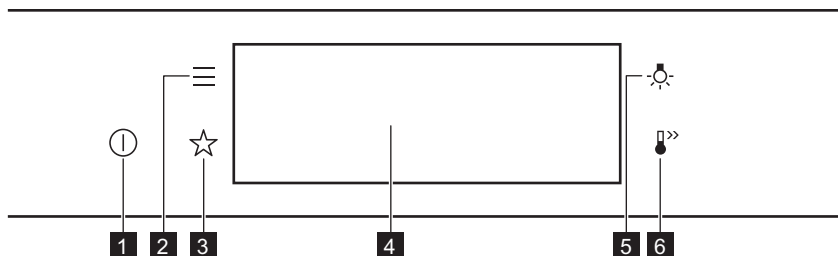
Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Panel sterowania


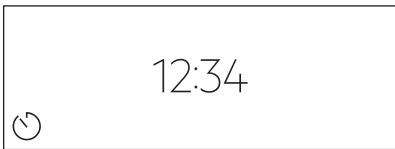
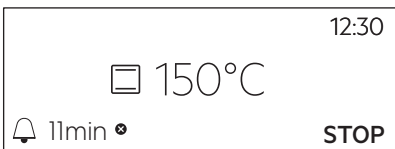
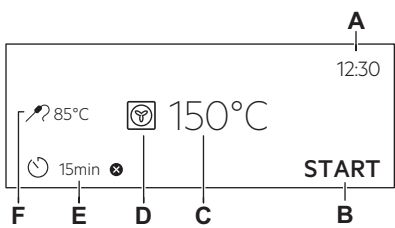


| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 1 | Włączone / Wyłączone | Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik. |
| 2 | Menu | Wyświetlenie listy funkcji piekarnika. |
| 3 | Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |
| 4 | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika. |
| 5 | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |
| 6 | Szybkie nagrzewanie | Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie. |

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Naciskaj przycisk</p> |  <p>Przesunięcie</p> |  <p>Nacisnąć i przytrzymać</p> |
| <p>Dotknąć powierzchni palcem.</p> | <p>Przesunąć palcem po powierzchni.</p> | <p>Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.</p> |










4.2 Wyświetlacz

| | |
|---|---|
|  | <p>Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.</p> |
|  | <p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p> |
|  | <p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.</p> |
|  | <p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele) |

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

| | | | |
|---|--|--|--|
|  Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |  Powrót do poprzedniego poziomu menu. |  Anulowanie ostatniej czynności. |  Włączanie i wyłączanie opcji. |
| Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. | | | |
|  Funkcja jest włączona. |  Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie. |  Alarm dźwiękowy jest wyłączony. | |
| Wskaźniki timera | | | |
|  Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem. | |  Anulowanie ustawienia. | |




5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wewnętrzne

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. | Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. | Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku. |

5.2 Pierwsze połączenie




Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Wstępne nagrzewanie



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

| | |
|--|---|
| Krok 1 | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. |
| Krok 2 | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz. |
| Krok 3 | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min. |
| <p> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.</p> | |

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.






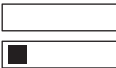



|  |  |  |  |
|--|---|---|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
| Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą. | Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody. | Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. | Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody. |
| <p> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p> | | | |
| <p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p> | | | |

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

| Twardość wody | | Pasek testowy | Zawartość wapnia (mmol/l) | Zawartość wapnia (mg/l) | Klasyfikacja wody |
|---------------|-------|---|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| Poziom | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | miękka |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | średnio twarda |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | twarda |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | bardzo twarda |

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufładę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

| | |
|--|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia. |
| Krok 2 | Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu. |
| Krok 3 | Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury. |
| Krok 4 | Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK . |
| Krok 5 | Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia. |
| STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia. | |
| Krok 6 | Wyłączyć piekarnik. |

Można użyć skrótów!



6.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego

| | |
|----------------|--|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu. |
| Krok 2 | Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego. |
| Krok 3 | Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. |
| Krok 4 | Ustawić temperaturę |
| Krok 5 | Nacisnąć: OK. |
| Krok 6 | Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć. |
| Krok 7 | Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. |
| |  OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol. |
| Krok 8 | Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia. |
| Krok 9 | Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. |
| Krok 10 | Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. |
| Krok 11 | Wyłączyć piekarnik. |
| Krok 12 | Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika. |

| | |
|----------------|--|
| Krok 13 | W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. |
|----------------|--|

Można użyć skrótu!



6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej









| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Nacisnąć: |
| Krok 3 | Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| Krok 4 | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu. |
| Krok 5 | Nacisnąć: START . |

Można użyć skrótu!











6.4 Funkcje pieczenia




STANDARDOWE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  <p>Grill</p> | Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba. |
|  <p>Turbo grill</p> | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  <p>Termoobieg</p> | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  <p>Potrawy mrożone</p> | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  <p>Górna/dolna grzałka</p> | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |
|  <p>Funkcja Pizza</p> | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  <p>Grzałka dolna</p> | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  <p>Wyrastanie ciasta</p> | Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność. |

SPECJALNE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Pasteryzowanie | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli). |
|  Suszenie | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. |
|  Podgrzewanie talerzy | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  Zapiekania | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania. |
|  Termoobieg (niska temp.) | Do przyrządzenia delikatnych, soczystych pieczeni. |
|  Podtrzymywanie temp. | Podtrzymywanie temperatury potraw. |
|  Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

PAROWE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  <p>Regeneracja</p> | <p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p> |
|  <p>Chleb</p> | <p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p> |
|  <p>Mała wilgotność</p> | <p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p> |

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------------------|--|
| Czas pieczenia | Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut |
| Zakończ działanie | Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia |
| Wydłużenie czasu | Wydłużenie czasu pieczenia |

FUNKCJE ZEGARA

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------|--|
| Przypomnienie | Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. |
| Stoper | Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć. |


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Ustawianie zegara | |
|-------------------|-----------------------------|
| Krok 1 | Nacisnąć: Aktualna godzina. |
| Krok 2 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić czas pieczenia | |
|----------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

Można użyć skrótów!




| Wybór opcji zakończenia pieczenia | |
|-----------------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |

Wybór opcji zakończenia pieczenia

| | |
|---------------|--|
| Krok 5 | Nacisnąć: Zakończ działanie. |
| Krok 6 | Wybrać preferowane: Zakończ działanie. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |
| Krok 5 | Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem. |
| Krok 6 | Wybrać wartość. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

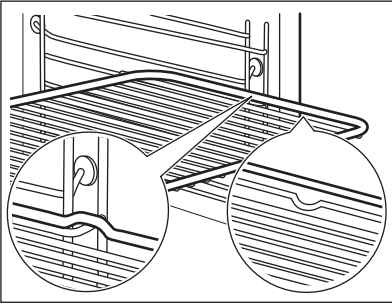
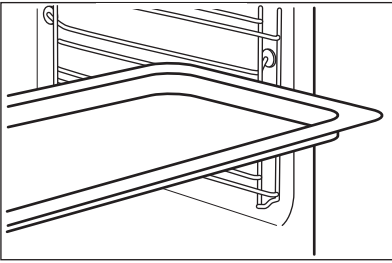
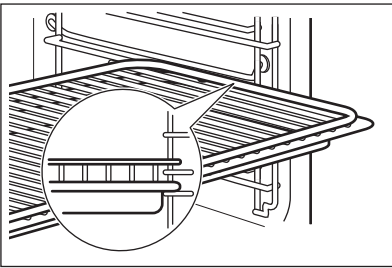
| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Nacisnąć:  . |
| Krok 2 | Ustawić wartość dla timera. |
| Krok 3 | Nacisnąć: OK. |

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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.

| | |
|--|---|
| <p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p> |  |
| <p>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p> |  |
| <p>Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.</p> |  |

8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

| | |
|---|--|
|  Temperatura piekarnika: minimum 120°C. |  Temperatura wewnątrz produktu |
|---|--|

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

| | | |
|--|--------------------------------|---|
| Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. | Nie używać do potraw płynnych. | Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie. |
|--|--------------------------------|---|

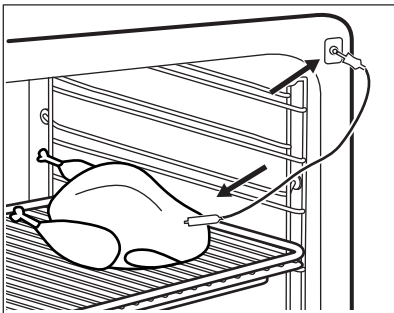
Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. |
| Krok 3 | Umieścić: Termosonda. |

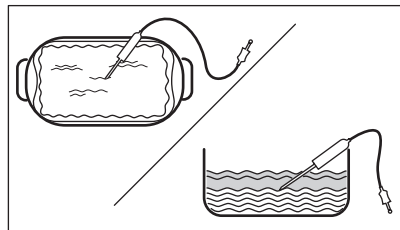
Mięso, drób i ryby

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.





Zapiekanki

Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpiąć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



DODATKOWE FUNKCJE

| | |
|---------------|--|
| Krok 4 | Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda. |
| Krok 5 |  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy. |
| Krok 6 | <ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. |
| Krok 7 | Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego. |
| Krok 8 | Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy. |
| Krok 9 | Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div> |


Można użyć skrótu!





9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione



Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Wybrać preferowane ustawienie. |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione. |

| | |
|---|--|
| Krok 4 | Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust.. |
| Krok 5 | Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK . |
| <p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p> | |



9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

| | |
|--|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia. |
| Krok 3 |  ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję. |
| Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3. | |

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

|  (°C) |  (godz.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimum | 3 |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 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 używany. 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.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

10.2 Termoobieg wilgotny

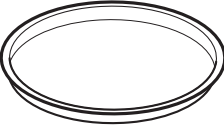
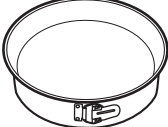


Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Słodkie bułki, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rolada biszkoptowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Ciastka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 24 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Ciasto pikantne, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy

Informacje dla ośrodków przewodzących testy






Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

|  PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Górna/dolna grzałka | 160 | 35 - 50 | 2 |

WSKAZÓWKI I PORADY



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoobieg | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | 180 | 70 - 90 | 1 |



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 40 |
| Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 160 | 20 - 30 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 20 - 35 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 170 | 20 - 30 |



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Tosty | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu | Grill | 24 - 30 | 4 |




11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

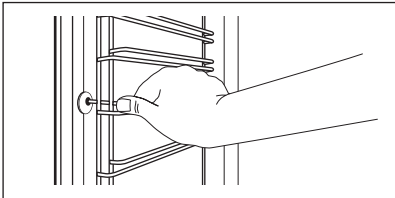
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

| | |
|---|--|
|  <p>Środki czyszczące</p> | Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
| | Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie. |
| | Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. |
|  <p>Codzienne użytkowanie</p> | Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. |
| | Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką. |
|  <p>Wyposażenie</p> | Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce. |
| | 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 | Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu. | |
| Krok 3 | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. | |
| Krok 4 | Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu. | |
| Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. | | |

11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.




UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.


Przed Czyszczenie pirolityczne:

| | | |
|---|----------------------------|--|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria. | Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
|---|----------------------------|--|

Nie napełniać zbiornika na wodę podczas czyszczenia. Powoduje to ponowne uruchomienie cyklu czyszczenia.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  / Czyszczenie. |
| Krok 3 | Umieścić blachę do pieczenia ciasta na pierwszym poziomie, aby zebrać wodę ze zbiornika. OK – nacisnąć, aby rozpocząć opróżnianie zbiornika na wodę. |
| Krok 4 | Po zakończeniu opróżniania zbiornika wyjąć blachę do pieczenia i wyjmowane prowadnice blach. Wytrzeć komorę piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką. Nacisnąć: OK. |
| Krok 5 | Wybrać tryb czyszczenia. |

| Opcja | Tryb czyszczenia | Czas |
|-------------------------------------|-------------------------|------------|
| Czyszczenie pirolityczne, krótkie | Lekkie czyszczenie | 1 h |
| Czyszczenie pirolityczne, normalne | Standardowe czyszczenie | 1 h 30 min |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | Dokładne czyszczenie | 3 h |

 Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie piekarnika wyłącza się, a wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.

Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie. | Wyczyścić komorę miękką ściereczką. | Usunąć zanieczyszczenia z dna komory. |
|---|-------------------------------------|---------------------------------------|

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:

| | | |
|---|----------------------------|--|
| Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria. | Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. |
|---|----------------------------|--|

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę. |
| Krok 3 | Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. |
| Krok 4 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie. |
| Krok 5 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania. |
| Krok 6 | Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika. |

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

| | |
|---------------|--|
| Krok 7 | Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. |
| Krok 8 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

| Typ | Opis |
|------------------------|--|
| Wstępne przypomnienie | Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika. |
| Właściwe przypomnienie | Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych. |

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. |
| Krok 3 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut |
| Krok 4 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |
| Krok 5 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut |
| Krok 3 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |
| Krok 4 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.



UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

| | | |
|---------------|--|--|
| Krok 1 | Całkowicie otworzyć drzwi. | |
| Krok 2 | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi. | |

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 3 | Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. | |
| 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. | |

11.10 Sposób wymiany: Oświetlenie



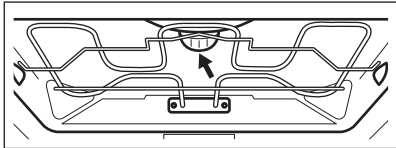
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

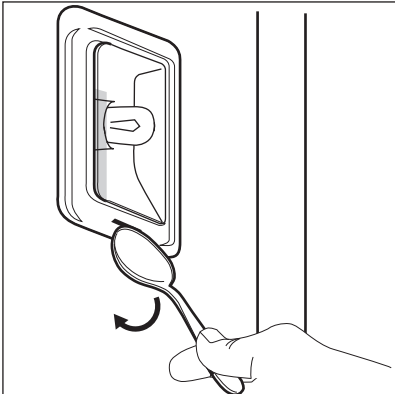
Przed wymianą żarówki oświetlenia:

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odlączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |

Oświetlenie

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć. |  |
| Krok 2 | Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz. | |
| Krok 3 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. | |
| Krok 4 | Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go. | |

Lampa boczna

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 1 | Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy. |  |
| Krok 2 | Przy użyciu wąskiego, tępogo przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz. | |
| Krok 3 | Wyczyścić szklany klosz. | |
| Krok 4 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. | |
| Krok 5 | Założyć szklany klosz. | |
| Krok 6 | Zamontować prowadnice blach po lewej stronie. | |




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

|  Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|---|--|
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. |
| Nie ustawiono aktualnego czasu. | Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara. |
| Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. | Domknąć drzwi. |
| Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika. | Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje. |



|  Podzespoły | |
|---|---|
|  Opis |  Środek zaradczy |
| Żarówka oświetlenia jest przepalona. | Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa. |

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|---|---|
| C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne. | Wyjąć Termosonda. |
| C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne. | Zamknij drzwi. |
| F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda. | Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda. |
| F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. | Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń. |
| F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania. | Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik. |

12.3 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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Numer produktu (PNC) | |
| Numer seryjny (S.N.) | |

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|----------------|-----|
| Nazwa dostawcy | AEG |
|----------------|-----|

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

| | | |
|--|--|---------|
| Dane identyfikacyjne modelu | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 | |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 61.2 | |
| Klasa sprawności energetycznej | A++ | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 1.09 kWh/cykl | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.52 kWh/cykl | |
| Liczba komór | 1 | |
| Źródła ciepła | Elektryczność | |
| Pojemność | 71 l | |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy | |
| Masa | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

STRUKTURA MENU

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

| Pozycja menu | Zastosowanie |
|----------------------|--|
| Gotowanie wspomagane | Wyświetlenie listy programów automatycznych. |
| Czyszczenie | Wyświetlenie listy programów czyszczenia. |
| Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |
| Opcje | Ustawianie konfiguracji piekarnika. |

| Pozycja menu | | Zastosowanie |
|--------------|--------------|---|
| Ustawienia | Konfiguracja | Ustawianie konfiguracji piekarnika. |
| | Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

14.2 Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu | Zastosowanie |
|-------------------------------------|--|
| Opróżnianie zbiornika | Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych. |
| Czyszczenie pirolityczne, krótkie | Czas trwania: 1 h. |
| Czyszczenie pirolityczne, normalne | Czas trwania: 1 h 30 min. |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | Czas trwania: 3 h. |
| Odkamienianie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia. |
| Płukanie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych. |

14.3 Podmenu: Opcje

| Podmenu | Zastosowanie |
|------------------------|---|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączenie oświetlenia. |
| Blokada uruchomienia | Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia. |

STRUKTURA MENU

| Podmenu | Zastosowanie |
|------------------------------|--|
| Szybkie nagrzewanie | Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika. |
| Przypomnienie o czyszczeniu. | Włączanie i wyłączanie przypomnienia. |
| Wskazanie czasu | Włączanie i wyłączanie zegara. |
| Styl cyfrowy zegara | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu. |

14.4 Podmenu: Konfiguracja

| Podmenu | Opis |
|----------------------|---|
| Język | Ustawia język piekarnika. |
| Jasność wyświetlacza | Ustawia jasność wyświetlacza. |
| Dźwięki przycisków | Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①. |
| Głośność sygnału | Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów. |
| Twardość wody | Ustawia twardość wody. |
| Aktualna godzina | Ustawia aktualną godzinę i datę. |

14.5 Podmenu opcji: Serwis


| Podmenu | Opis |
|-------------------------------|--|
| Tryb demonstracyjny | Kod włączenia/wyłączenia: 2468 |
| Wersja oprogramowania | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Zresetuj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne. |

15. TO PROSTE!


Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

| | | | | | |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|---------------|------------------|
| Język | Jasność wyświetlacza | Dźwięki przycisków | Głośność sygnału | Twardość wody | Aktualna godzina |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|---------------|------------------|

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika



| | | | | |
|-----------------------------|--|---|---|-------------------|
| Szybkie uruchomienie | Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji. | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| | | Nacisnąć i przytrzymać: ①. |  ... — wybrać preferowaną funkcję. | Nacisnąć: START . |
| Szybkie wyłączenie | Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie | ① — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy. | | |

Rozpoczęcie pieczenia

| | | | | |
|---|---|------------------------------|------------------------------------|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
| ① — nacisnąć, aby włączyć piekarnik. |  ... — wybrać funkcję pieczenia. | °C - ustawić temperaturę. | OK — nacisnąć, aby potwierdzić. | START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

| | | | | |
|------------------------------|---------------|---|---|-----------------|
| Gotowanie wspomaganie | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
| | Nacisnąć: ①. | Nacisnąć:  | Nacisnąć:  Gotowanie wspomaganie. | Wybrać potrawę. |

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



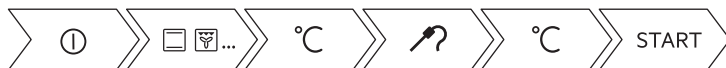
Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. 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.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.aeg.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 367 | 2.8 Сервис..... | 374 |
| 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... | 368 | 2.9 Утилизация..... | 374 |
| 1.2 Общая безопасность..... | 369 | 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 375 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 370 | 3.1 Общий обзор..... | 375 |
| 2.1 Установка..... | 370 | 3.2 Аксессуары..... | 375 |
| 2.2 Подключение к электросети..... | 371 | 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ..... | 376 |
| 2.3 Использование..... | 372 | 4.1 Панель управления..... | 376 |
| 2.4 Уход и чистка..... | 373 | 4.2 Дисплей..... | 377 |
| 2.5 Пиролитическая очистка..... | 373 | 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 378 |
| 2.6 Приготовление на пару..... | 374 | 5.1 Первая чистка | 378 |
| 2.7 Внутреннее освещение..... | 374 | 5.2 Первое подключение..... | 378 |

| | | | | | |
|------------|--|------------|---|---|-----|
| 5.3 | Первый разогрев..... | 379 | 11.2 | Снятие: Направляющие для противней..... | 397 |
| 5.4 | Способ настройки: Жесткость воды..... | 379 | 11.3 | Применение: Пиролитическая очистка..... | 397 |
| 6. | ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 380 | 11.4 | Напоминание О Чистке..... | 398 |
| 6.1 | Способ настройки: Режимы нагрева..... | 380 | 11.5 | Применение: Удаление накипи..... | 399 |
| 6.2 | Способ настройки: Режимы нагрева с паром..... | 381 | 11.6 | Напоминание о необходимости удаления накипи..... | 400 |
| 6.3 | Способ настройки: Помощь в Приготовлении..... | 382 | 11.7 | Применение: Ополаскивание.. | 400 |
| 6.4 | Режимы нагрева..... | 382 | 11.8 | Применение: Опустошение резервуара..... | 400 |
| 6.5 | Примечания к функции: Влажная конвекция..... | 385 | 11.9 | Извлечение и установка: Дверца..... | 401 |
| 7. | ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 385 | 11.10 | Замена лампы освещения.... | 402 |
| 7.1 | Описание функций часов..... | 385 | 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 403 | |
| 7.2 | Способ настройки: Функции часов..... | 386 | 12.1 | Что делать, если..... | 404 |
| 8. | ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ..... | 388 | 12.2 | Управление: Коды ошибок..... | 404 |
| 8.1 | Установка принадлежностей..... | 388 | 12.3 | Данные о техническом обслуживании..... | 405 |
| 8.2 | Термошуп..... | 389 | 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 405 | |
| 9. | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 391 | 13.1 | Информация об изделии и Технический лист информации об изделии* | 405 |
| 9.1 | Сохранение: Любимые программы..... | 391 | 13.2 | Экономия электроэнергии..... | 406 |
| 9.2 | Блокировка кнопок..... | 391 | 14. СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 407 | |
| 9.3 | Автоматическое отключение..... | 391 | 14.1 | Меню..... | 407 |
| 9.4 | Вентилятор охлаждения..... | 392 | 14.2 | Подменю для: Очистка..... | 408 |
| 10. | ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 392 | 14.3 | Подменю для: Опции..... | 408 |
| 10.1 | Рекомендации по приготовлению..... | 392 | 14.4 | Подменю для: Настройка..... | 409 |
| 10.2 | Влажная конвекция..... | 392 | 14.5 | Подменю для: Сервис..... | 410 |
| 10.3 | Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары..... | 393 | 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!..... | 410 | |
| 10.4 | Таблицы приготовления для тестирующих организаций..... | 394 | 16. ПРОБУЙТЕ!..... | 411 | |
| 11. | УХОД И ОЧИСТКА..... | 396 | 17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 412 | |
| 11.1 | Примечание относительно очистки..... | 396 | | | |

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо

травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности камеры.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 578 (600) мм |
| Ширина шкафа | 560 мм |

| | |
|---|--------------|
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
| Высота передней стороны прибора | 594 мм |
| Высота задней стороны прибора | 576 мм |
| Ширина передней стороны прибора | 595 мм |
| Ширина задней стороны прибора | 559 мм |
| Глубина прибора | 567 мм |
| Глубина встраивания прибора | 546 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1027 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1500 мм |
| Винты крепления | 4x25 мм |

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.

- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

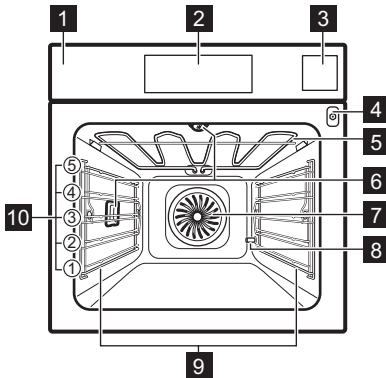
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

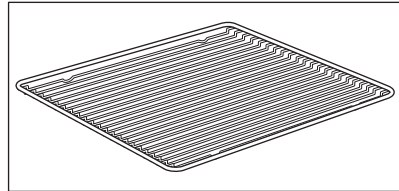


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

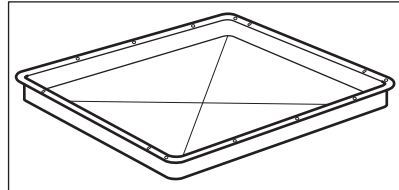
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



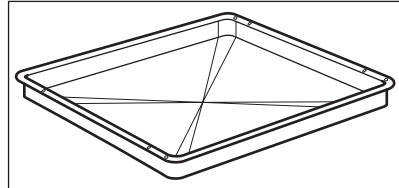
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



Глубокий эмалированный противень для гриля

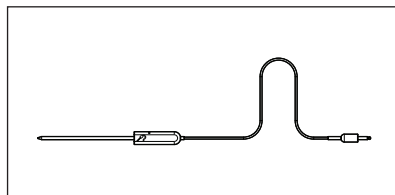
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

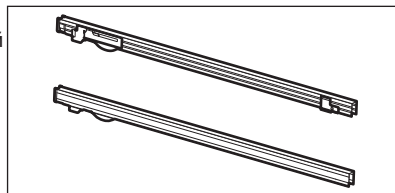
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



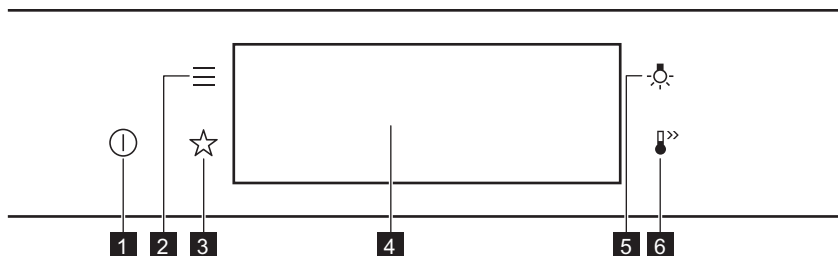
Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления

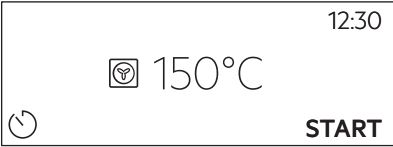
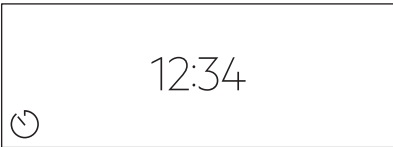
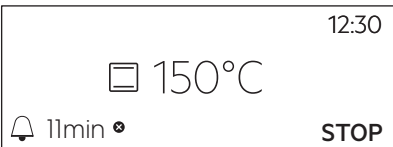
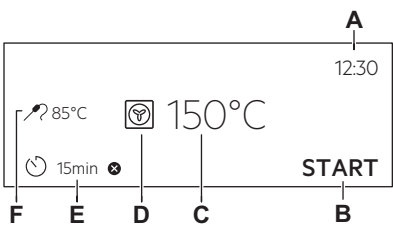


| | | |
|----------|-------------------|--|
| 1 | ВКП / ВЫКП | Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа. |
| 2 | Меню | Список режимов духового шкафа. |
| 3 | Любимые программы | Список любимых настроек. |
| 4 | Дисплей | Отображение текущих настроек духового шкафа. |
| 5 | Выключатель лампы | Включение и выключение лампы освещения. |
| 6 | Быстрый прогрев | Включение и выключение режима: Быстрый прогрев. |

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Нажимайте кнопку</p> |  <p>Переместите</p> |  <p>Нажмите и удерживайте</p> |
| <p>Коснитесь поверхности кончиком пальца.</p> | <p>Проведите кончиком пальца по поверхности.</p> | <p>Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.</p> |







4.2 Дисплей

| | |
|---|--|
|  | <p>После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.</p> |
|  | <p>Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.</p> |
|  | <p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p> |
|  | <p>Дисплей с набором кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Установка Времени Суток B. ПУСК/СТОП C. Температура D. Режимы нагрева E. Таймер F. Термощуп (только в ряде моделей) |

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p style="text-align: center;">OK</p> <p>Подтверждение выбора / параметра настройки.</p> | <p style="text-align: center;"><</p> <p>Возврат на один уровень в меню.</p> | <p style="text-align: center;">↶</p> <p>Отмена последнего действия.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Включение и выключение опций.</p> |
| <p>Индикаторы функции Звуковой сигнал. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.</p> | | | |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>Функция включена.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Звуковая сигнализация отключена.</p> | |
| <p>Индикаторы таймеров</p> | | | |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>Установка функции: Отложенный запуск.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Отмена настройки.</p> | | |




5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

| | | |
|---|--|---|
| <p style="text-align: center;"></p> | <p style="text-align: center;"></p> | <p style="text-align: center;"></p> |
| <p style="text-align: center;">Шаг 1</p> | <p style="text-align: center;">Шаг 2</p> | <p style="text-align: center;">Шаг 3</p> |
| <p>Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> | <p>Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.</p> | <p>Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.</p> |




5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

| | |
|---|--|
| Пункт 1 | Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней. |
| Пункт 2 | Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час. |
| Пункт 3 | Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин. |
| <p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.</p> | |

5.4 Способ настройки: Жесткость воды

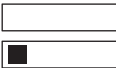



При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь в водоснабжающую организацию.

|  |  |  |  |
|--|---|---|---|
| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
| Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду. | Стряхните с полоски лишнюю воду. | Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже. | Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды. |
| <p> Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.</p> | | | |
| Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды. | | | |

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

| Жесткость воды | | Индикаторная полоска | Содержание кальция (ммоль/л) | Содержание кальция (мг/л) | Классификация воды |
|----------------|-------|---|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Уровень | dH | | | | |
| 1. | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | мягкая |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | умеренно жесткая |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | жесткая |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | очень жесткая |

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

| | |
|---|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию. |
| Шаг 2 | Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева. |
| Шаг 3 | Выберите режим нагрева и нажмите: OK . На дисплее отображается температура. |
| Шаг 4 | Установ: температура. Нажмите OK . |
| Шаг 5 | Нажмите: START . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. |
| Для выключения режима нагрева нажмите STOP . | |
| Шаг 6 | Выключите духовой шкаф. |

Пробуйте!



6.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром

| | |
|---------------|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю. |
| Шаг 2 | Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром. |
| Шаг 3 | Нажмите: OK. На дисплее отобразятся настройки температуры. |
| Шаг 4 | Установите температуру. |
| Шаг 5 | Нажмите: OK. |
| Шаг 6 | Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее. |
| Шаг 7 | <p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спирто-содержащие жидкости.</p> </div> |
| Шаг 8 | Установите выдвижной резервуар для воды на место. |
| Шаг 9 | Нажмите START . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал. |
| Шаг 10 | Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. |
| Шаг 11 | Выключите духовой шкаф. |

| | |
|---------------|---|
| Шаг 12 | По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка». Опустошение резервуара. |
| Шаг 13 | Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью. |

Пробуйте!



6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше









| | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Нажмите |
| Шаг 3 | Нажмите . Введите: Помощь в Приготовлении. |
| Шаг 4 | Выберите тип блюда или продукта. |
| Шаг 5 | Нажмите: START . |

Срежьте путь!











6.4 Режимы нагрева




СТАНДАРТНЫЕ

| Режим нагрева | Применение |
|--|---|
|  Гриль | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание. |
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. |
|  Замороженные продукты | Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки. |
|  Традиционное приготовление | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. |
|  Пицца | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. |
|  Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов. |
|  Подготовка теста | Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность. |

ОСОБЫЕ

| Режим нагрева | Применение |
|---|---|
|  Консервирование | Консервирование овощей (например, маринованных огурцов). |
|  Высушивание | Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. |
|  Подогрев тарелок | Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол. |
|  Размораживание | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов. |
|  Гратен | Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание. |
|  Низкотемпературное приготовление | Приготовление нежного и сочного жаркого. |
|  Поддержание тепла | Сохранение пищи в теплом состоянии. |
|  Влажная конвекция | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция. |

ПАР

| Режим нагрева | Применение |
|---|--|
|  Регенерация | <p>Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.</p> |
|  Хлеб | <p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.</p> |
|  Горячий пар (25%) | <p>Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p> |

6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов


| Часы | Применение |
|---------------------|--|
| Время приготовления | Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин. |
| Завершить действи | Выбор действия по окончании работы таймера. |
| Отложенный запуск | Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления. |
| Коррекция времени | Увеличение заданного времени приготовления. |

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

| Часы | Применение |
|------------------------|---|
| Напоминание | Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. |
| Таймер прямого отсчета | Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить. |


7.2 Способ настройки: Функции часов

| Настройка часов | |
|-----------------|----------------------------------|
| Шаг 1 | Нажмите Установка Времени Суток. |
| Шаг 2 | Установите время. Нажмите ОК. |

| Установка времени приготовления | |
|---------------------------------|---|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Установите время. Нажмите ОК. |

Пробуйте!




| Выбор опции окончания приготовления | |
|-------------------------------------|---|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Задайте время приготовления. |
| Шаг 4 | Нажмите: ● ● ● . |

Выбор опции окончания приготовления

| | |
|-------|--|
| Шаг 5 | Нажмите: Завершить действи. |
| Шаг 6 | Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи. |
| Шаг 7 | Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

Установка отложенного запуска приготовления


| | |
|-------|---|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Задайте время приготовления. |
| Шаг 4 | Нажмите: ● ● ● . |
| Шаг 5 | Нажмите: Отложенный запуск. |
| Шаг 6 | Выберите требуемое значение. |
| Шаг 7 | Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить времени приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера

| | |
|-------|---|
| Шаг 1 | Нажмите  . |
| Шаг 2 | Задайте значение таймера. |
| Шаг 3 | Нажмите ОК. |

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

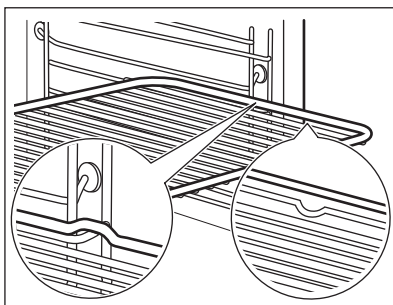
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

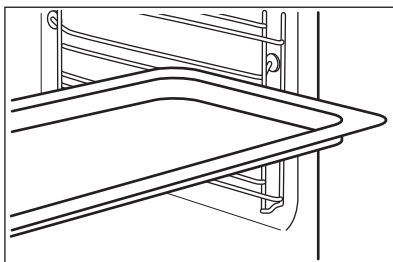
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.

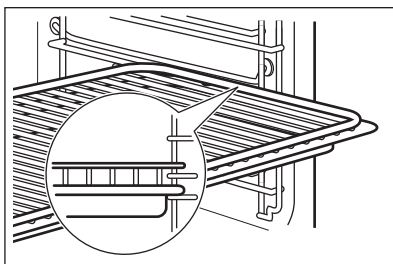


Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.





Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

| Необходимо установить два значения температуры: | |
|---|---|
|  Температура духового шкафа: минимум 120°C. |  Температура внутри продукта. |

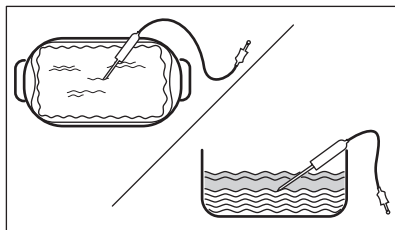
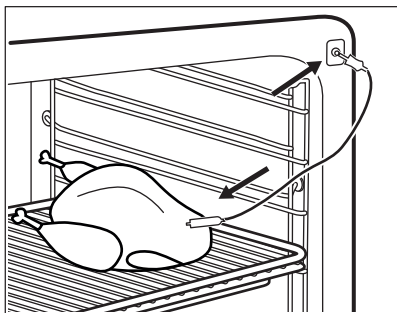
| Для получения наилучших результатов: | | |
|---|---|--|
| Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. | Не используйте при приготовлении жидких блюд. | Во время приготовления должен оставаться в продукте. |

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

| | | |
|--|---|--|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. | |
| Шаг 2 | Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа. | |
| Шаг 3 | Вставьте: Термощуп. | |
| Мясо, птица и рыба | Запеканки | |
| Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда. | Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться днища посуды для запекания. | |

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ



| | |
|--------------|---|
| Шаг 4 | Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп. |
| Шаг 5 | Для установки температуры внутри продукта нажмите |
| Шаг 6 | Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: <ul style="list-style-type: none">• Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.• Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу. |
| Шаг 7 | Выберите опцию и несколько раз нажмите: для перехода на главный экран. |
| Шаг 8 | Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания. |
| Шаг 9 | Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</div> |




Действуйте аккуратно!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

| | |
|--|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Выберите необходимую настройку. |
| Шаг 3 | Нажмите:  . Выберите: Любимые программы. |
| Шаг 4 | Выберите: Сохранить текущие настройки. |
| Шаг 5 | Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите ОК. |
| <p> — нажмите для сброса настройки.</p> <p> — нажмите для отмены выбора настройки.</p> | |



9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.



| | |
|--|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Настройка режима нагрева. |
| Шаг 3 |   — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию. |
| Чтобы включить функцию, повторите шаг 3. | |

9.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (час) |
| 30 - 115 | 12.5 |

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

|  (°C) |  (час) |
|--|---|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 3 |


Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термоцуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.




10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ






10.1 Рекомендации по приготовлению

|  |
|--|
| <p>Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.</p> <p>Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.</p> |

10.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|--|---|---|
| Сладкие булочки, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони, 24 шт. | эмалированный противень или поддон | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Несладкие изделия, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары







Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Сковорода для пиццы | Емкость для запекания | Горшочки | Форма для флана |
| Темная, неотражающая диаметр 28 см | Темная, неотражающая диаметр 26 см | Керамика диаметр 8 см, высота 5 см | Темная, неотражающая диаметр 28 см |

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

|  ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирный бисквит | Традиционное при- готовление | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Горячий воздух | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное при- готовление | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Используйте третье положение противня. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (мин) | |
| Песочное печенье / Поло- ски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 40 | |
| Песочное печенье / Поло- ски из теста, предвари- тельный разогрев пустого духового шкафа | Традиционное пригото- вление | 160 | 20 - 30 | |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пустого ду- хового шкафа | Горячий воздух | 150 | 20 - 35 | |



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

|  |  |  (°C) |  (мин) |
|---|---|---|--|
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Традиционное приготовление | 170 | 20 - 30 |



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|---|---|---|--|--|
| Песочное печенье / Полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |





ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

|  |  |  (мин) |  |
|--|---|--|---|
| Тосты | Гриль | 1 - 3 | 5 |
| Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления | Гриль | 24 - 30 | 4 |



11. УХОД И ОЧИСТКА




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

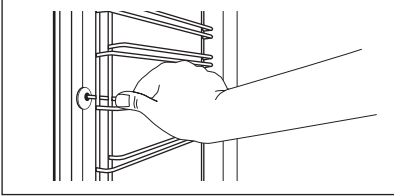
11.1 Примечание относительно очистки

| | |
|--|--|
|  Чистящие средства | Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. |
| | Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство. |
| | Очищайте пятна мягким моющим средством. |
|  Ежедневное использование | Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. |
| | Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой. |

| | |
|---|--|
|  | <p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p> |
| <p>Аксессуары</p> | <p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p> |


11.2 Снятие: Направляющие для противней


Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

| | | |
|---|--|---|
| <p>Шаг 1</p> | <p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p> | |
| <p>Шаг 2</p> | <p>Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.</p> |  |
| <p>Шаг 3</p> | <p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p> | |
| <p>Шаг 4</p> | <p>Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.</p> | |
| <p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке.</p> | | |

11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.


| | |
|--|--|
|  | <p>ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов.</p> |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  | <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.</p> |
|--|--|


| <p>Перед Пиролитическая очистка:</p> | | |
|---|--------------------------------------|--|
| <p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p> | <p>Извлеките все принадлежности.</p> | <p>Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.</p> |

УХОД И ОЧИСТКА

Не заливайте воду в емкость для воды во время процесса очистки. Это перезапустит цикл очистки.

| | |
|--------------|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Нажмите:  /Очистка. |
| Шаг 3 | Установите эмалированный противень на первый уровень для сбора воды из резервуара для воды. Нажмите OK для запуска процедуры опорожнения резервуара. |
| Шаг 4 | По окончании опорожнения резервуара извлеките эмалированный противень и съемные направляющие для противней. Протрите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью. Нажмите: OK . |
| Шаг 5 | Выберите режим очистки. |

| Опция | Режим очистки | Продолж. |
|-----------------------------------|--------------------|------------|
| Пиролитическая очистка, короткий | Легкая очистка | 1 h |
| Пиролитическая очистка, нормальн. | Нормальная очистка | 1 h 30 min |
| Пиролитическая очистка, интенсив. | Тщательная очистка | 3 h |

 Когда включается цикл очистки, лампа освещения не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите **STOP**.

Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

По истечении времени очистки:

| | | |
|--|--|---|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. | Удалите остатки со дна внутренней камеры. |
|--|--|---|

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

11.5 Применение: Удаление накипи

| Прежде чем начать: | | |
|--|-------------------------------|---|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. | Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст. |

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

| | |
|--------------|---|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи. |
| Шаг 3 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 4 | Выберите: Меню / Очистка. |
| Шаг 5 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи. |
| Шаг 6 | По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень. |

Продолжительность второго этапа — около 35 мин

| | |
|--------------|---|
| Шаг 7 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 8 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании удаления накипи:

| | | |
|-------------------------|--|---|
| Выключите духовой шкаф. | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |
|-------------------------|--|---|

i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

| Тип | Описание |
|---------------------------|---|
| Ненавязчивое напоминание | Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа. |
| Настоятельное напоминание | Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены. |

11.7 Применение: Ополаскивание

| Прежде чем начать: | |
|--|-------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. |

| | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.8 Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

| Прежде чем начать: | |
|--|-------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. |

| | |
|--|--|
| Шаг 1 | Установите ситейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин |
| Шаг 3 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 4 | По окончании работы функции извлеките ситейник. |
| <p>i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.</p> | |

11.9 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

| | | |
|--------------|---|--|
| Шаг 1 | Полностью откройте дверцу. | |
| Шаг 2 | Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы. | |
| Шаг 3 | Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности. | |

УХОД И ОЧИСТКА

| | | |
|--------------|--|---|
| Шаг 4 | Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку. |  |
| Шаг 5 | Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед. | |
| Шаг 6 | Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. | |
| Шаг 7 | Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине. |  |
| Шаг 8 | Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. | |
| Шаг 9 | Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. | |

11.10 Замена лампы освещения

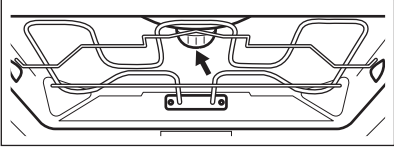


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

| Перед заменой лампы: | | |
|---|--|--|
| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
| Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

Верхняя лампа

| | | |
|-------|--|--|
| Шаг 1 | Чтобы снять плафон, поверните его. |  |
| Шаг 2 | Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений. | |
| Шаг 3 | Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С. | |
| Шаг 4 | Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его. | |

Боковая лампа

| | | |
|-------|--|---|
| Шаг 1 | Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения. |  |
| Шаг 2 | Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). | |
| Шаг 3 | Очистите стеклянную крышку. | |
| Шаг 4 | Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С. | |
| Шаг 5 | Установите стеклянную крышку. | |
| Шаг 6 | Установите левую направляющую для противня. | |




12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

|  Духовой шкаф не включается или не нагревается | |
|---|---|
|  Возможная причина |  Способ устранения |
| Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно. | Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания. |
| Не установлено время. | Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов. |
| Дверца не закрыта как следует. | Полностью закройте дверцу. |
| Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Включена функция духового шкафа «Защита от детей». | См. главу «Меню», подменю: Опции. |



|  Компоненты | |
|---|--|
|  Описание |  Способ устранения |
| Лампа перегорела. | Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы». |

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

|  Код и описание |  решение |
|---|---|
| C2 - в камере духового шкафа находится Термошуп во время Пиролитическая очистка. | Выньте Термошуп. |
| C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка. | Закройте дверцу. |
| F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо. | Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо. |
| F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом. | Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи. |
| F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом. | Выключите и снова включите духовой шкаф. |

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|--------------------------------|-------|
| Название модели (MOD.) | |
| Продуктовый номер (PNC) | |
| Серийный номер (S.N.) | |

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

| | |
|---------------|-----|
| Торговый знак | AEG |
|---------------|-----|

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

| | | |
|---|--|---------|
| Модель | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 | |
| Индекс энергетической эффективности (EEI _{cavity}) | 61.2 | |
| Класс энергетической эффективности | A++ | |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity}) | 1.09 кВт·ч/цикл | |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Electric cavity}) | 0.52 кВт·ч/цикл | |
| Количество камер | 1 | |
| Источник нагрева | Электроэнергия | |
| Объём камеры (V) | 71 л | |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф | |
| Масса (M) | BSE772380B | 37.0 кг |
| | BSE772380M | 37.0 кг |
| | BSK772380M | 37.0 кг |

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

13.2 Экономия электроэнергии



Духовый шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за

чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Нажмите , чтобы открыть Меню.

| Элемент меню | Применение |
|------------------------|---------------------------------|
| Помощь в Приготовлении | Список автоматических программ. |
| Очистка | Список программ очистки. |
| Любимые программы | Список любимых настроек. |
| Опции | Выбор настроек духового шкафа. |

СТРУКТУРА МЕНЮ

| Элемент меню | | Применение |
|--------------|-----------|--|
| Настройки | Настройка | Выбор настроек духового шкафа. |
| | Сервис | Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения. |

14.2 Подменю для: Очистка

| Подменю | Применение |
|-----------------------------------|---|
| Опустошение резервуара | Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара. |
| Пиролитическая очистка, короткий | Продолж. 1 h. |
| Пиролитическая очистка, нормальн. | Продолж. 1 h 30 min. |
| Пиролитическая очистка, интенсив. | Продолж. 3 h. |
| Удаление накипи | Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений. |
| Ополаскивание | Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара. |

14.3 Подменю для: Опции

| Подменю | Применение |
|-----------|---|
| Освещение | Включение и выключение лампы освещения. |

| Подменю | Применение |
|-----------------------|---|
| Защита детей | Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если функция «Защита от детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен при включенной функции «Защита от детей». |
| Быстрый прогрев | Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа. |
| Напоминание О Чистке | Включение и выключение напоминания. |
| Индикация времени | Включение и выключение часов. |
| Вид электронных часов | Изменение формата индикации времени. |

14.4 Подменю для: Настройка

| Подменю | Описание |
|-------------------------|--|
| Выбрать Язык | Выбор языка для духового шкафа. |
| Яркость дисплея | Выбор яркости дисплея. |
| Тоны Кнопок | Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①. |
| Громкость сигнала | Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов. |
| Жесткость воды | Настройка жесткости воды. |
| Установка Времени Суток | Установка текущей даты и времени. |

ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

14.5 Подменю для: Сервис




| Подменю | Описание |
|--------------------------------------|---|
| Деморежим | Код включения / отключения: 2468 |
| Версия ПО (программного обеспечения) | Сведения о версии программного обеспечения. |
| Заводские Установки | Восстановление заводских установок |

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:

| | | | | | |
|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------|-------------------------|
| Выбрать Язык | Яркость дисплея | Тоны Кнопок | Громкость сигнала | Жесткость воды | Установка Времени Суток |
|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------|-------------------------|




Приступите к использованию духового шкафа

| Быстрый пуск | Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию. | Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
|--------------------|--|--|---|------------------|
| | | Нажмите и удерживайте:  . |  ... - выберите требуемую функцию. | Нажмите: START . |
| Быстрое выключение | Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений. | Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится. | | |

Начните приготовление




| | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 | Шаг 5 |
|-------|-------|-------|-------|-------|

Начните приготовление

| | | | | |
|--|--|---|------------------------------------|---|
|  - нажмите для включения духового шкафа. |  ... - выберите режим нагрева. |  — установите температуру . | ОК - нажмите для подтверждения. | START - нажмите, чтобы начать приготовление. |
|--|--|---|------------------------------------|---|

Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

| Помощь в Приготовлении | Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
|------------------------|---|--|---|-----------------|
| | Нажмите  . | Нажмите:  . | Нажмите:  Помощь в Приготовлении. | Выберите блюдо. |

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

Последний штрих 10%

Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

16. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: приготовление с использованием режима нагрева с паром



ПРОБУЙТЕ!

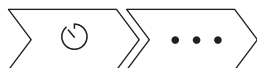
Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления





Отмена установленного таймера



Применение: Термошуп



17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.aeg.com/shop


КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 414 | 2.9 Одлагање..... | 421 |
| 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа..... | 415 | 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 421 |
| 1.2 Опште мере безбедности..... | 415 | 3.1 Општи приказ..... | 421 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 417 | 3.2 Прибор..... | 421 |
| 2.1 Монтажа..... | 417 | 4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ | 422 |
| 2.2 Прикључење на електричну мрежу..... | 418 | РЕРНА..... | 422 |
| 2.3 Употреба..... | 418 | 4.1 Командна табла..... | 422 |
| 2.4 Нега и чишћење..... | 419 | 4.2 Дисплеј..... | 423 |
| 2.5 Пиролитичко чишћење..... | 419 | 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 424 |
| 2.6 Кување на пари..... | 420 | 5.1 Прво чишћење | 425 |
| 2.7 Унутрашње осветљење..... | 420 | 5.2 Прво прикључивање..... | 425 |
| 2.8 Сервисирање..... | 420 | 5.3 Иницијално предгревање..... | 425 |

ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

| | | | | | |
|------------|---|------------|------------|---|------------|
| 5.4 | Како да подесите: Тврдоћа воде..... | 425 | 11.2 | Како да извадите: Носачи решетке | 443 |
| 6. | СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 426 | 11.3 | Како да користите: Пиролитичко чишћење..... | 443 |
| 6.1 | Како да подесите: Функције загревања..... | 426 | 11.4 | Подсетник за чишћење..... | 444 |
| 6.2 | Како да подесите: функције загревања на пари..... | 427 | 11.5 | Како да користите: Уклањање каменца..... | 445 |
| 6.3 | Како да подесите: Потпомогнута припрема..... | 428 | 11.6 | Подсетник за уклањање каменца..... | 446 |
| 6.4 | Функције загревања..... | 429 | 11.7 | Како да користите: Испирање..... | 446 |
| 6.5 | Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор..... | 432 | 11.8 | Како да користите: Пражњење резервоара..... | 446 |
| 7. | ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 432 | 11.9 | Како да уклоните и монтирате: Врата..... | 447 |
| 7.1 | Опис функција сата..... | 432 | 11.10 | Како да замените: Лампица.. | 448 |
| 7.2 | Како да подесите: Функције сата..... | 432 | 12. | РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 449 |
| 8. | КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР..... | 434 | 12.1 | Шта учинити ако..... | 450 |
| 8.1 | Убацивање прибора..... | 434 | 12.2 | Како да поступате у случају: Кодови грешке..... | 450 |
| 8.2 | Температурни сензор..... | 435 | 12.3 | Подаци о сервисирању..... | 451 |
| 9. | ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 437 | 13. | ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 451 |
| 9.1 | Како да сачувате: Омиљено..... | 437 | 13.1 | Информације о производу и лист са информацијама о производу*..... | 451 |
| 9.2 | Контролна брава..... | 437 | 13.2 | Уштеда енергије..... | 452 |
| 9.3 | Аутоматско искључивање..... | 438 | 14. | СТРУКТУРА МЕНИЈА..... | 453 |
| 9.4 | Вентилатор за хлађење..... | 438 | 14.1 | Мени..... | 453 |
| 10. | КОРИСНИ САВЕТИ..... | 438 | 14.2 | Подмени за: Чишћење..... | 454 |
| 10.1 | Препоруке у вези са печењем..... | 438 | 14.3 | Подмени за: Опције..... | 454 |
| 10.2 | Влажно печење уз вентилатор..... | 438 | 14.4 | Подмени за: Конфигурација..... | 455 |
| 10.3 | Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор..... | 439 | 14.5 | Подмени за: Сервисирање..... | 455 |
| 10.4 | Табеле кувања за институте за тестирање..... | 440 | 15. | ЛАКО ЈЕ!..... | 455 |
| 11. | НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 442 | 16. | ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!..... | 456 |
| 11.1 | Напомене у вези са чишћењем..... | 442 | 17. | ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 457 |

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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар пећнице.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 578 (600) mm |
| Ширина кухињског елемента | 560 mm |
| Дубина кухињског елемента | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја | 594 mm |
| Висина задње стране уређаја | 576 mm |
| Ширина предње стране уређаја | 595 mm |
| Ширина задње стране уређаја | 559 mm |
| Дубина уређаја | 567 mm |
| Дубина уграђеног уређаја | 546 mm |
| Дубина са отвореним вратима | 1027 mm |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560x20 mm |

| | |
|---|---------|
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране | 1500 mm |
| Монтажни завртњи | 4x25 mm |

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.

- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:

- Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
- Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу даље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацк кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни кад отворате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.7 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.

2.8 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.9 Одлагање



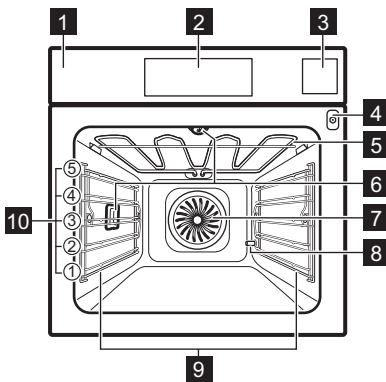
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

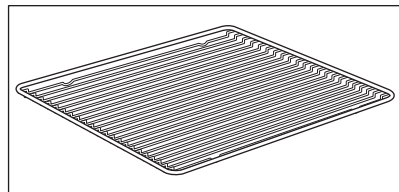


- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Фиока за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Уклањање каменца са излазне цеви
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Положаји решетке

3.2 Прибор

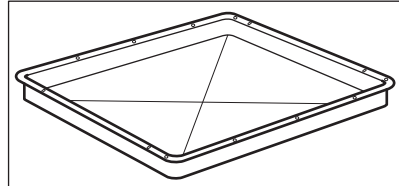
Решетка полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



Плех за печење

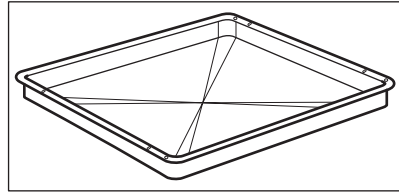
За колаче и кексе.



КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

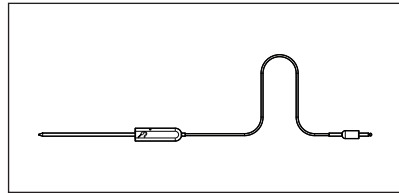
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



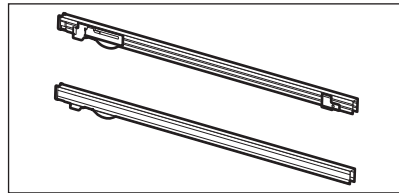
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



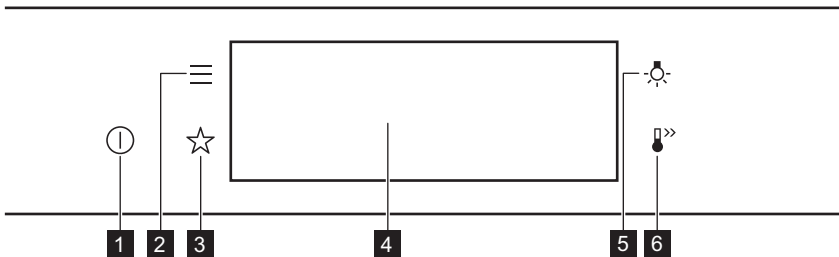
Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Командна табла



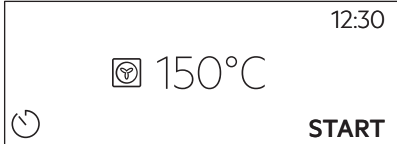
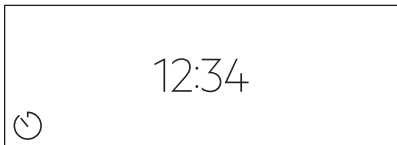
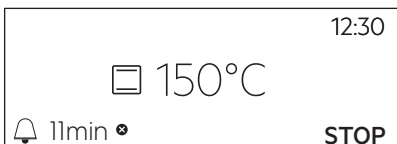
| | | |
|----------|----------------------|--|
| 1 | Укључено / Искључено | Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну. |
| 2 | Мени | Приказује функције рерне. |
| 3 | Омиљено | Приказује омиљена подешавања. |

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

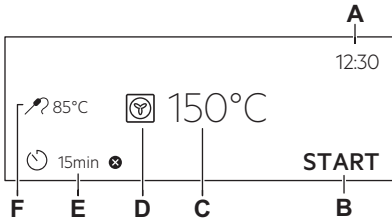
| | | |
|----------|------------------|---|
| 4 | Дисплеј | Приказује тренутна подешавања рерне. |
| 5 | Прекидач лампице | За укључивање и искључивање лампице. |
| 6 | Брзо загревање | За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање. |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Притисните дугме | Померите | Притисните и задржите |
| Додирните површину врхом прста. | Превуците прстом преко површине. | Додирните површину на 3 секунде. |

4.2 Дисплеј

| | |
|---|--|
|  | Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и под-разумеваном температуром. |
|  | Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности. |
|  | Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције. |

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

| | |
|---|--|
|  <p>The diagram shows a control panel with the following elements: a digital display showing '12:30' at the top right; a temperature indicator showing '85°C' with a thermometer icon; a timer icon showing '15min'; a temperature indicator showing '150°C' with a thermometer icon; a 'START' button; and five labels (A, B, C, D, E, F) pointing to specific features: A points to the display, B to the START button, C to the 150°C indicator, D to the 15min timer, and E to the 85°C indicator.</p> | <p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Доба данаB. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕC. ТемпературеD. Функције загревањаE. ТајмерF. Температурни сензор (само на одабраним моделима) |
|---|--|

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>OK</p> <p>За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p> | <p><</p> <p>За враћање за један ниво уназад у менију.</p> | <p>↶</p> <p>За поништавање последње активности.</p> | <p>☑</p> <p>За укључивање и искључивање опција.</p> |
|---|--|---|---|

Индикатори функције **Огласи звучни сигнал** – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| <p>🔔</p> <p>Функција је укључена.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p> | <p>🔔</p> <p>Звук аларма је искључен.</p> |
|---------------------------------------|--|--|

Индикатори времена

| | |
|---|---|
| <p>🕒</p> <p>За подешавање функције: Одложени старт.</p> | <p>⊗</p> <p>За отказивање подешавања.</p> |
|---|---|




5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.





5.1 Прво чишћење

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
| Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне. | Очистите рерну и прибор топлем водом, благим детерџентом и меком крпом. | Вратите прибор и носаче решетке у рерну. |

5.2 Прво прикључивање





Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања. Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Иницијално предгревање


| | | | |
|--|---|--|--|
|  | Претходно загрејте рерну пре прве употребе. | | |
| Корак 1 | Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне. | | |
| Корак 2 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат. | | |
| Корак 3 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута. | | |
| <p> Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.</p> | | | |

5.4 Како да подесите: Тврдоћа воде

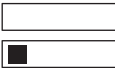



Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде. Користите тест папир или се обратите локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 |

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| | | | |
|--|---|--|---|
| Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду. | Протресите тест шапир да уклоните вишак воде. | Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку. | Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде. |
|  Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста. | | | |
| Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде. | | | |

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

| Тврдоћа воде | | Тест трачица | Насlage калцијума (mmol/l) | Насlage калцијума (mg/l) | Класификација воде |
|--------------|-------|--|----------------------------|--------------------------|--------------------|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | мека |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | умерено тврда |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | тврда |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | веома тврда |

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| | |
|--|---|
|  | УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности. |
|--|---|

6.1 Како да подесите: Функције загревања


| | |
|----------------|--|
| Корак 1 | Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања. |
| Корак 2 | Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени. |

| | |
|--|---|
| Корак 3 | Одаберите функцију загревања и притисните: OK . Дисплеј приказује: температуру. |
| Корак 4 | Подесите температуру. Притисните: OK . |
| Корак 5 | Притисните: START . Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. |
| STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања. | |
| Корак 6 | Искључите рерну. |


Пођите пречицом!



6.2 Како да подесите: функције загревања на пари

| | |
|----------------|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени. |
| Корак 2 | Притисните  . Подесите функцију загревања на пари. |
| Корак 3 | Притисните: OK . Дисплеј затим приказује подешавања температуре. |
| Корак 4 | Подесите температуру. |
| Корак 5 | Притисните: OK . |
| Корак 6 | Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили. |

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| | |
|-----------------|--|
| Корак 7 | Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не прикаже порука. Немојте пуни-ти Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити фил-трирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити ал-кохолне течности у фиоку за воду.</div> |
| Корак 8 | Вратите фиоку за воду у њен почетни положај. |
| Корак 9 | Притисните: START . Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену тем-пературу, чује се звучни сигнал. |
| Корак 10 | Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду. |
| Корак 11 | Искључите рерну. |
| Корак 12 | Испразните фиоку за воду када се кување заврши. Погледајте одељак „Нега и чишћење“, Пажњење резервоара. |
| Корак 13 | Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. |

Пођите пречицом!



6.3 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више





| | |
|----------------|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема. |
| Корак 4 | Изаберите јело или врсту хране. |
| Корак 5 | Притисните: START . |

Пођите пречицом!







6.4 Функције загревања





СТАНДАРДНО





| Функција загревања | Примена |
|---|--|
|  Гриловање | 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. |
|  Печење уз равни вентил. | За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо. |
|  Смрзнута храна | За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава. |

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




| Функција загревања | Примена |
|--|--|
|  Загревање одозго/одоздо | За печење на једном положају решетке. |
|  Функција за пицу | За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна. |
|  Загревање одоздо | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране. |
|  Дизање теста | За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста. |

ДЕЛИКАТЕСИ

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  Конзервисање | За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца). |
|  Сушење | За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. |
|  Загревање посуђа | За загревање посуђа пре сервирања. |
|  Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. |

| Функција загревања | Примена |
|---|--|
|  Гратинирано | За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање. |
|  Споро печење | За припремање меког, сочног печења. |
|  Одржавање топлоте | За одржавање топлоте хране. |
|  Влажно печење уз вентилатор | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор. |

ПАРА

| Функција загревања | Примена |
|---|--|
|  Регенерисање паре | Загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањир. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки. |
|  Печење хлеба | Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице. |
|  Ниска влажност | Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом. |

6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата


| Функција сата | Примена |
|-------------------|---|
| Време кувања | За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min. |
| Крај активности | За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем. |
| Одложени старт | За одлагање старта и/или краја кувања. |
| Додатно време | За продужење времена кувања. |
| Подсетник | За подешавање одбројавања. Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. |
| Тајмер током рада | Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити. |

7.2 Како да подесите: Функције сата

| Како да подесите сат | |
|----------------------|---------------------------------|
| Корак 1 | Притисните: Доба дана |
| Корак 2 | Подесите тајмер. Притисните: ОК |

| Како да подесите време кувања | |
|-------------------------------|--|
| Корак 1 | Изаберите функцију загревања и подесите температуру. |


Како да подесите време кувања

| | |
|---------|---|
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | Подесите тајмер. Притисните: ОК |


Пођите пречицом!



Како да изаберете опцију за завршетак

| | |
|---------|---|
| Корак 1 | Изаберите функцију загревања и подесите температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | За подешавање времена кувања. |
| Корак 4 | Притисните: ● ● ● |
| Корак 5 | Притисните: Крај активности |
| Корак 6 | Изаберите жељени: Крај активности |
| Корак 7 | Притисните: ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран. |

Како да одложите почетак кувања

| | |
|---------|---|
| Корак 1 | Подесите функцију загревања и температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | За подешавање времена кувања. |
| Корак 4 | Притисните: ● ● ● |
| Корак 5 | Притисните: Одложени старт |
| Корак 6 | Изаберите вредност. |

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Како да одложите почетак кувања

Корак 7 Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: 

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: **OK**

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

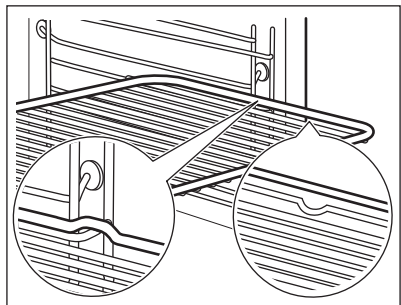
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

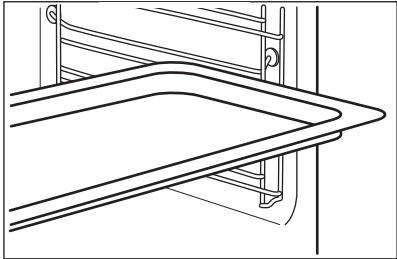
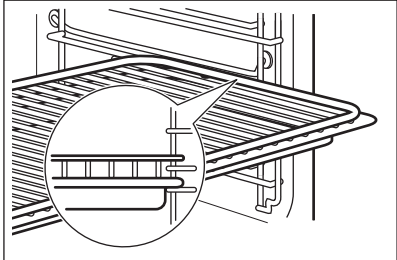
8.1 Убацивање прибора

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.



| | |
|--|---|
| <p>Плех за печење / Дубоки тигањ: Гурните плех између вођица на носачу решетке.</p> |  |
| <p>Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ: Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.</p> |  |

8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

| Треба да се подесе две температуре: | |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">°C</p> <p>Температура рерне: минимум 120°C.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Температура у средини.</p> |

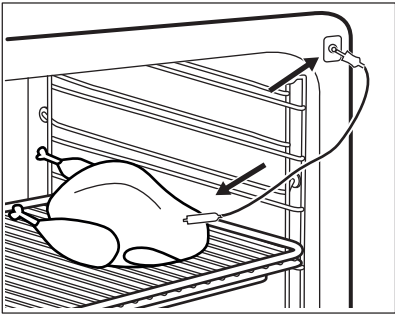
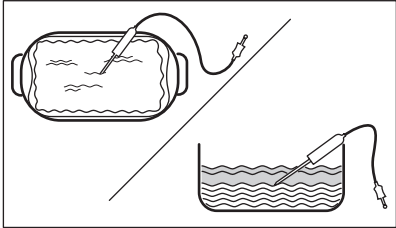

| За најбоље резултате кувања: | | |
|---|-----------------------------|---|
| Састојци треба да буду на собној температури. | Не користите за течна јела. | Током кувања мора да остане унутар хране. |


Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор

| | |
|----------------|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне. |

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

| | | |
|--|---|--|
| Корак 3 | Поставите: Температурни сензор. | |
| Месо, живина и риба | Касерола | |
| <p>Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.</p> | <p>Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.</p> | |
|  |  | |
| Корак 4 | Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор. | |
| Корак 5 |  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране. | |
| Корак 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом. | |
| Корак 7 | Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран. | |
| Корак 8 | Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете избрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана. | |

| | |
|----------------|---|
| Корак 9 | <p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div> |
|----------------|---|




Пођите пречицом!



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

| | |
|--|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Изаберите жељено подешавање. |
| Корак 3 | Притисните:  . Изаберите: Омиљено. |
| Корак 4 | Изаберите: Сачувај тренутна подешавања. |
| Корак 5 | Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните OK . |
| <p> – притисните да бисте поништили подешавање.</p> <p> – притисните да бисте отказали подешавање.</p> | |



9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

| | |
|--|--|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Подесите функцију загревања. |
| Корак 3 |   - притисните истовремено ради укључивања функције. |
| Да бисте искључили функцију, поновите корак 3. | |

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ






10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју 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. Још препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

|  |  |  (°C) |  |  (МИН) |
|--|---|---|---|--|
| Слатке земичке, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Швајцарски ролат | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Цела риба, 0,2 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Колачи, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Колачи-макарони, 24 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мафини, 12 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Славо пециво, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Кекс од сипкавог теста, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тортице, 8 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор







Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  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 |

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.





|  ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Немасна бисквит торта | Загревање одозго/ одоздо | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење уз равни вентил. | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Загревање одозго/ одоздо | 180 | 70 - 90 | 1 |



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 40 |
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну | Загревање одозго/ одоздо | 160 | 20 - 30 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 20 - 35 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Загревање одозго/ одоздо | 170 | 20 - 30 |



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена

Гриловање

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.


Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

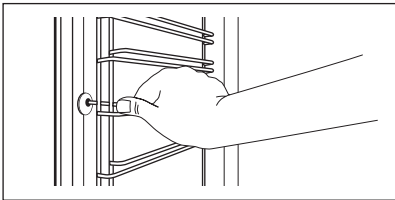
Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

| | |
|--|---|
|  <p>Прибор</p> | <p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p> |
| | <p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p> |

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 | Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача. |  |
| Корак 3 | Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида. | |
| Корак 4 | Извадите носаче из задњег држача. | |
| Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. | | |

11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

| | |
|---|--|
|  | <p>УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина.</p> |
|---|--|


| | |
|--|--|
|  | <p>ОПРЕЗ Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.</p> |
|--|--|

| Пре Пиролитичко чишћење: | | |
|---|----------------------|---|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. | Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом. |

Не пуните резервоар за воду током чишћења. То поново покреће циклус чишћења.

| | |
|----------------|-----------------|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
|----------------|-----------------|

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

| Корак 2 | Притисните:  / Чишћење. | |
|---|--|------------|
| Корак 3 | Поставите плех за печење на први положај решетке да бисте скупили воду из резервоара за воду. ОК – притисните да бисте започели прањњење резервоара за воду. | |
| Корак 4 | Када се заврши прањњење резервоара, извадите плех за печење и носаче решетки. Меком крпом обришите унутрашњост рерне и унутрашње стакло врата рерне. Притисните: ОК. | |
| Корак 5 | Изаберите режим чишћења. | |
| Опција | Режим чишћења | Трајање |
| Пиролитичко чишћење, брзо | Благо чишћење | 1 h |
| Пиролитичко чишћење, нормално | Нормално чишћење | 1 h 30 min |
| Пиролитичко чишћење, интензивно | Темељно чишћење | 3 h |
| <p>i Када чишћење почне, лампица се искључује, а вентилатор за хлађење ради већом брзином.</p> <p>STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.</p> <p>Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.</p> | | |

| Када се чишћење заврши: | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Обришите унутрашњост меком крпом. | Уклоните остатке са дна рерне. |


11.4 Подсетник за чишћење


| |
|--|
| Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење. |
| Користите функцију: Пиролитичко чишћење. |

11.5 Како да користите: Уклањање каменца

| Пре него што почнете: | | |
|---|----------------------|--|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. | Уверите се да је фиока за воду празна. |

| Трајање првог дела: око 100 min | |
|---------------------------------|--|
| Корак 1 | Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке. |
| Корак 2 | Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду. |
| Корак 3 | Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука. |
| Корак 4 | Изаберите: Мени / Чишћење. |
| Корак 5 | Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца. |
| Корак 6 | Када се први део заврши, извуците дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке. |

| Трајање другог дела: око 35 min | |
|---|--|
| Корак 7 | Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука. |
| Корак 8 | Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ. |
| <p> Када ова функција ради, лампица је искључена.</p> | |

| Када се уклањање каменца заврши: | | |
|---|--|--|
| Искључите рерну. | Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. | Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши. |
| <p> Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, диспеј ће приказати обавештење да се процедура понови.</p> | | |

11.6 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

| Врста | Опис |
|-------------------------------|---|
| Подсетник за препоручену меру | Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне. |
| Подсетник за обавезујућу меру | Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре. |

11.7 Како да користите: Испирање

| Пре него што почнете: | |
|---|----------------------|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. |

| | |
|----------------|--|
| Корак 1 | Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке. |
| Корак 2 | Напуните фиоку за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука. |
| Корак 3 | Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање. Трајање: око 30 мин |
| Корак 4 | Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. |
| Корак 5 | Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ. |


 Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.8 Како да користите: Пажњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.



| Пре него што почнете: | |
|---|----------------------|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. |

| | |
|----------------|--|
| Корак 1 | Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке. |
|----------------|--|

| | |
|--|--|
| Корак 2 | Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара. Трајање: 6 min |
| Корак 3 | Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. |
| Корак 4 | Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ. |
|  Када ова функција ради, лампица је искључена. | |

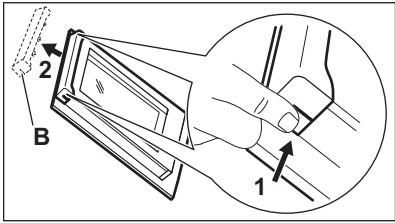
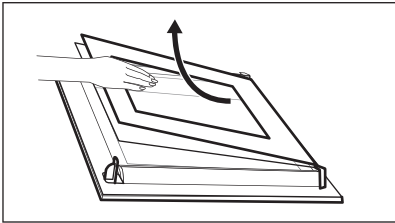
11.9 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

| | |
|--|---|
|  | УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка. |
|  | ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи. |

| | | |
|----------------|--|---|
| Корак 1 | Отворите врата до краја. |  |
| Корак 2 | Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата. | |
| Корак 3 | Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле. | |

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

| | | |
|--|--|---|
| <p>Корак 4</p> | <p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p> |  |
| <p>Корак 5</p> | <p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p> | |
| <p>Корак 6</p> | <p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.</p> | |
| <p>Корак 7</p> | <p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p> |  |
| <p>Корак 8</p> | <p>Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.</p> | |
| <p>Корак 9 Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.</p> | | |

11.10 Како да замените: Лампица



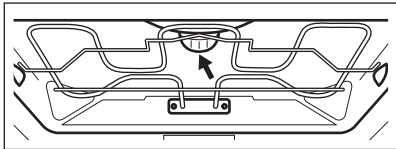
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|---|---|--|
| <p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p> | <p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p> | <p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p> |

Горња сијалица

| | | |
|----------------|---|--|
| Корак 1 | Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили. |  |
| Корак 2 | Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац. | |
| Корак 3 | Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C. | |
| Корак 4 | Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га. | |

Бочна сијалица




| | | |
|----------------|---|---|
| Корак 1 | Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици. |  |
| Корак 2 | Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац. | |
| Корак 3 | Очистите стаклени поклопац. | |
| Корак 4 | Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C. | |
| Корак 5 | Поставите стаклени поклопац. | |
| Корак 6 | Поставите леву подршку решетке. | |




12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...



|  Рерна се не укључује или се не загрева | |
|---|---|
|  Могући узрок |  Решење |
| Рерна није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање. |
| Сат није подешен. | Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата. |
| Врата нису правилно затворена. | Скроз затворите врата. |
| Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. |
| Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце. | Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције. |

|  Компоненте | |
|--|---|
|  Опис |  Решење |
| Лампица је прегорела. | Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица. |

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

|  Код и опис |  Решење |
|---|--|
| C2 - Температурни сензор је у унутрашњости рерне током Пиролитичко чишћење. | Извадите Температурни сензор. |
| C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење. | Затворите врата. |
| F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу. | До краја убаците Температурни сензор у утичницу. |
| F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно. | Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир. |
| F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом. | Искључите па поново укључите рерну. |

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

| Препоручујемо вам да овде запишете податке: | |
|---|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Број производа (PNC) | |
| Серијски број (S.N.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*

| | |
|-----------------|-----|
| Назив добављача | AEG |
|-----------------|-----|

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

| | | |
|---|--|---------|
| Идентификација модела | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 | |
| Индекс енергетске ефикасности | 61.2 | |
| Класа енергетске ефикасности | A++ | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 1.09 kWh/циклус | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.52 kWh/циклус | |
| Број шупљина у рерни | 1 | |
| Извор топлоте | Електрична струја | |
| Јачина звука | 71 l | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | BSE772380B | 37.0 кг |
| | BSE772380M | 37.0 кг |
| | BSK772380M | 37.0 кг |

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција пећнице.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Притисните  да бисте отворили Мени.

| Ставка у менију | | Примена |
|-----------------------|---------------|---|
| Потпомогнута припрема | | Приказује аутоматске програме. |
| Чишћење | | Приказује програме чишћења. |
| Омиљено | | Приказује омиљена подешавања. |
| Опције | | За подешавање конфигурације пећнице. |
| Подешавања | Конфигурација | За подешавање конфигурације пећнице. |
| | Сервисирање | Приказује верзију софтвера и конфигурацију. |

14.2 Подмени за: Чишћење

| Подмени | Примена |
|---------------------------------|--|
| Пражњење резервоара | Поступак уклањања преостале воде из фиоке за воду после коришћења функција са паром. |
| Пиролитичко чишћење, брзо | Трајање: 1 h. |
| Пиролитичко чишћење, нормално | Трајање: 1 h 30 min. |
| Пиролитичко чишћење, интензивно | Трајање: 3 h. |
| Уклањање каменца | Поступак чишћења кружног тока генератора паре од преосталог каменца. |
| Испирање | Поступак испирања и чишћења кружног тока генератора паре након честе употребе функција са паром. |

14.3 Подмени за: Опције

| Подмени | Примена |
|----------------------|--|
| Светло | За укључивање и искључивање лампе. |
| Блок. за безб. деце | Спречава нехотично активирање пећнице. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу пећнице, изаберите слова шифре по абецедном реду. Кад је блокада за безбедност деце укључена, а пећница искључена, врата рерне су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је блокада за безбедност деце укључена. |
| Брзо загревање | Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције пећнице. |
| Подсетник за чишћење | Укључује и искључује подсетник. |
| Показивање времена | Укључује и искључује сат. |
| Стил дигиталног сата | Мења формат приказа времена. |

14.4 Подмени за: Конфигурација


| Подмени | Опис |
|------------------------|--|
| Језик | Подешава језик пећнице. |
| Осветљеност дисплеја | Подешава осветљеност дисплеја. |
| Звукови тастера | Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①. |
| Јачина звучног сигнала | Подешава јачину звукова тастера и сигнала. |
| Тврдоћа воде | Подешава тврдоћу воде. |
| Доба дана | Подешава тренутно време и датум. |


14.5 Подмени за: Сервисирање



| Подмени | Опис |
|------------------------|--------------------------------------|
| Демо режим | Код за активацију/деактивацију: 2468 |
| Верзија софтвера | Информације о верзији софтвера. |
| Поништи сва подешавања | Враћа на фабричка подешавања. |

15. ЛАКО ЈЕ!

| Пре прве употребе треба да подесите: | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------------|--------------|-----------|
| Језик | Осветљеност дисплеја | Звукови тастера | Јачина звучног сигнала | Тврдоћа воде | Доба дана |

| Почните да користите рерну | | | | |
|----------------------------|--|--|--|---------------------|
| Брзи почетак | Укључите рерну и почните да печете на подразумеваној температури и времену функције. | Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
| | | Притисните и задржите: ①. |  ... - изаберите жељену функцију. | Притисните: START . |
| Брзо искључивање | Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку. | ① - притисните и задржите док се рерна не искључи. | | |

| Почните да кувате | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|--|
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 | Корак 5 |
| ① - притисните да бисте укључили рерну. |  ... - изаберите функцију загревања. | °C - подесите температуру. | OK - притисните да бисте потврдили. | START - притисните да бисте почели да кувате. |

| Сазнајте како да брзо кувате | | | | |
|---|----------------|--|---|-----------------|
| Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело: | | | | |
| Потпомогнута припрема | Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 |
| | Притисните: ①. | Притисните:  | Притисните:  Потпомогнута припрема. | Изаберите јело. |

| Користите брзе функције за постављање времена кувања | |
|--|---|
| Функција „10% Finish Assist“ Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања. | Да бисте продужили време кувања, притисните +1min. |

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

Како да подесите: Функције загревања



Како да подесите: Кување помоћу функције загревања на пари



Како да подесите: Потпомогнута припрема



Како да подесите: Време кувања



Како одложити: Почетак и крај кувања




Како да откажете: Подесите тајмер




Како да користите: Температурни сензор



17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у

ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

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.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registreaeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.aeg.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 460 | 3.2 Dodatna oprema..... | 467 |
| 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb..... | 460 | 4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE..... | 467 |
| 1.2 Splošna varnost..... | 461 | 4.1 Nadzorna plošča..... | 467 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 462 | 4.2 Prikazovalnik..... | 468 |
| 2.1 Montaža..... | 462 | 5. PRED PRVO UPORABO..... | 470 |
| 2.2 Električne povezave..... | 463 | 5.1 Začetno čiščenje | 470 |
| 2.3 Uporaba..... | 464 | 5.2 Prva povezava..... | 470 |
| 2.4 Vzdrževanje in čiščenje..... | 464 | 5.3 Začetno predgrevanje..... | 470 |
| 2.5 Pirolitično čiščenje..... | 465 | 5.4 Nastavitev: Trdota vode..... | 470 |
| 2.6 Kuhanje v sopari..... | 465 | 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 471 |
| 2.7 Notranja osvetlitev..... | 466 | 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice..... | 471 |
| 2.8 Servis..... | 466 | 6.2 Nastavitev: funkcija gretja s paro..... | 472 |
| 2.9 Odlaganje..... | 466 | 6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik..... | 473 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 466 | 6.4 Funkcije pečice..... | 474 |
| 3.1 Splošni pregled..... | 466 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje..... | 476 | 11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna..... | 490 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 476 | 11.7 Uporaba: Izpiranje..... | 490 |
| 7.1 Opis časovnih funkcij..... | 476 | 11.8 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo..... | 491 |
| 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije..... | 477 | 11.9 Odstranjevanje in nameščanje: vrat.. | 491 |
| 8. UPORABA: PRIPOMOČKOV..... | 479 | 11.10 Zamenjava: Luči..... | 492 |
| 8.1 Vstavljanje opreme..... | 479 | 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 493 |
| 8.2 Sonda za hrano..... | 479 | 12.1 Kaj storite v primeru | 494 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 481 | 12.2 Obvladovanje: Kod napak..... | 494 |
| 9.1 Način shranjevanja: Priljubljene..... | 481 | 12.3 Servisni podatki..... | 495 |
| 9.2 Zaklepanje tipk..... | 482 | 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 495 |
| 9.3 Samodejni izklop..... | 482 | 13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*..... | 495 |
| 9.4 Ventilator za hlajenje..... | 482 | 13.2 Varčevanje z energijo..... | 496 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 483 | 14. STRUKTURA MENIJA..... | 497 |
| 10.1 Priporočila za pečenje..... | 483 | 14.1 Meni..... | 497 |
| 10.2 Vlažno pečenje..... | 483 | 14.2 Podmeni za: Čiščenje..... | 497 |
| 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki..... | 484 | 14.3 Podmeni za: Možnosti..... | 498 |
| 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute..... | 484 | 14.4 Podmeni za: Nastavitev..... | 498 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 486 | 14.5 Podmeni za: Servis..... | 499 |
| 11.1 Opombe glede čiščenja..... | 487 | 15. PREPROSTO JE!..... | 499 |
| 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk | 487 | 16. UPORABITE BLIŽNJICO!..... | 500 |
| 11.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje..... | 487 | 17. SKRIB ZA OKOLJE..... | 501 |
| 11.4 Opomnik za čiščenje..... | 489 | | |
| 11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna..... | 489 | | |

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod

nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

VARNOSTNA NAVODILA

- **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.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti pečice odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za 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 pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)

578 (600) mm

| | |
|--|--------------|
| Širina omarice | 560 mm |
| Globina omarice | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Višina hrbtnega dela naprave | 576 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 595 mm |
| Širina hrbtnega dela naprave | 559 mm |
| Globina naprave | 567 mm |
| Vgradna globina naprave | 546 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1027 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani | 560x20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe 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.

VARNOSTNA NAVODILA

- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvnega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvnega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.

- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.7 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.9 Odlaganje



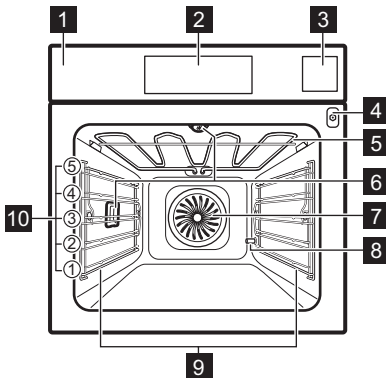
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapaž in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

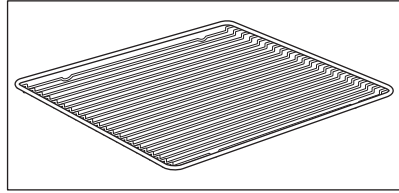


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Predal za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

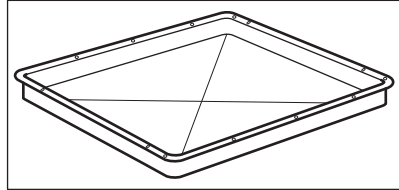
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



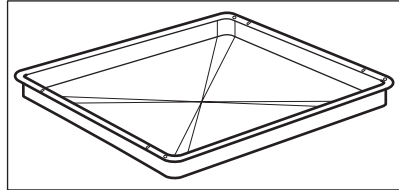
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



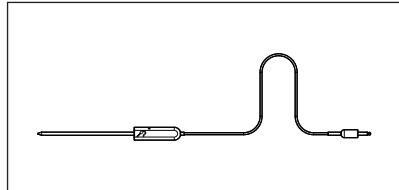
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



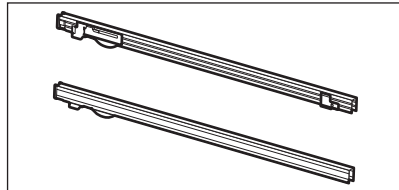
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

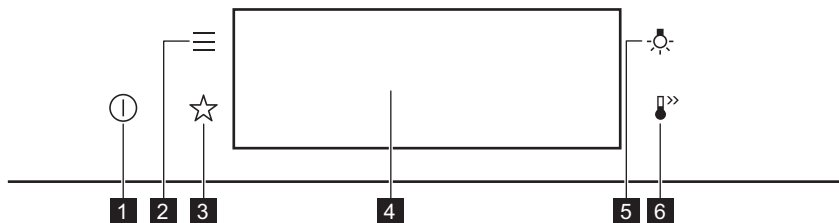
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

4.1 Nadzorna plošča

ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE



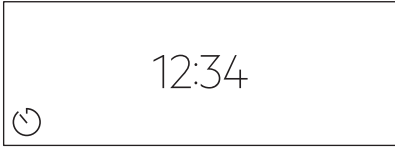

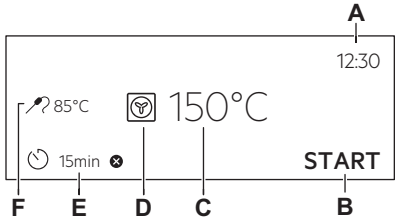
| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 1 | VKLOP / IZKLOP | Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice. |
| 2 | Meni | Naštevna funkcije pečice. |
| 3 | Prijubljene | Naštevna prijubljene nastavitve. |
| 4 | Prikazovalnik | Prikazuje trenutne nastavitve pečice. |
| 5 | Stikalo za luč | Pržižganje in gašenje luči. |
| 6 | Hitro segrevanje pečice | Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. |

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| <p>Pridržite tipko</p> | <p>Premaknite</p> | <p>Pritisnite in zadržite</p> |
| S konico prsta se dotaknite površine. | S konico prsta podrsajte po površini. | Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde. |

4.2 Prikazovalnik

| | |
|--|---|
| | Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo. |
|--|---|

ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

| | |
|---|---|
|  | <p>Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.</p> |
|  | <p>Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.</p> |
|  | <p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ura B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV C. Temperatura D. Funkcije pečice E. Časovnik F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli) |

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>OK</p> <p>Za potrditev izbire/nastavitve.</p> | <p><</p> <p>Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p> | <p>↶</p> <p>Za preklic zadnjega dejanja.</p> | <p>⏻</p> <p>Za vklop in izklop funkcij.</p> |
|--|--|--|---|

Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.

| | | |
|---|--|---|
| <p>🔔</p> <p>Funkcija je vklopljena.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p> | <p>🔔</p> <p>Zvočni alarm je izklopljen.</p> |
|---|--|---|

Prikazovalniki programske ure

| | |
|---|--|
| <p>🕒</p> <p>Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.</p> | <p>⊗</p> <p>Za preklic nastavitve.</p> |
|---|--|




5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. | Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. | Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico. |




5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura.

5.3 Začetno predgrevanje








Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

| | |
|--|--|
| 1. korak: | Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk. |
| 2. korak: | Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro. |
| 3. korak: | Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut. |
|  Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora. | |

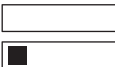



5.4 Nastavitev: Trdota vode

Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode. Uporabite testni listič ali se obrnite na dobavitelja vode, da preveri stopnjo trdote vode.

VSAKODNEVNA UPORABA

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
| Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo. | Stresite ga, da odstranite odvečno vodo. | Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice. | Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode. |
| <p> Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.</p> <p>Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.</p> | | | |

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitev vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

| Trdota vode | | Testni listič | Kalcijeva usedlina (mmol/l) | Kalcijeva usedlina (mg/l) | Razvrstitev vode |
|-------------|-------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| Raven | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 40–50 | mehko |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | srednje trda |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,2 | 101–150 | trda |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | zelo trda |

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice. |
|-----------------|---|



VSAKODNEVNA UPORABA

| | |
|--|---|
| 2. korak | Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni. |
| 3. korak | Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura. |
| 4. korak | Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK . |
| 5. korak | Pritisnite: START . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. |
| STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice. | |
| 6. korak | Izklopite pečico. |

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: funkcija gretja s paro

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni. |
| 2. korak | Pritisnite  . Nastavite funkcijo gretja s paro. |
| 3. korak | Pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže temperatura. |
| 4. korak | Nastavite temperaturo. |
| 5. korak | Pritisnite: OK . |
| 6. korak | Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete. |
| 7. korak | Predal za vodo polnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), dokler se ne oglasi signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> OPOZORILO! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p></div> |

| | |
|------------------|--|
| 8. korak | Predal za vodo potisnite v prvotni položaj. |
| 9. korak | Pritisnite: START . Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. |
| 10. korak | Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo. |
| 11. korak | Izklopite pečico. |
| 12. korak | Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Izpraz. posodo za vodo. |
| 13. korak | Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. |

Uporabite bližnjico!



6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več








| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Pritisnite: |
| 3. korak | Pritisnite: . Odprite: Kuharski pomočnik. |
| 4. korak | Izberite jed ali vrsto hrane. |
| 5. korak | Pritisnite: START . |


Uporabite bližnjico!











6.4 Funkcije pečice

STANDARD




| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|---|
|  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 gratiranje in dodatno zapečenost. |
|  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. |
|  Zamrznjene jedi | Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki). |
|  Gretje zgoraj/ spodaj | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. |
|  Pizza funkcija | Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. |
|  Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari. |

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|--|
|  <p>Vzhajanje testa</p> | Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično. |

POSEBNOSTI

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  <p>Ohranjanja</p> | Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric). |
|  <p>Sušenje</p> | Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. |
|  <p>Gretje krožnikov</p> | Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo. |
|  <p>Odtaljevanje</p> | Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane. |
|  <p>Gratiniranje</p> | Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost. |
|  <p>Pečenje z nizko temp.</p> | Za pripravo mehkih, sočnih pečenk. |
|  <p>Ohrani toploto</p> | Za ohranjanje hrane tople. |
|  <p>Vlažno pečenje</p> | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |

PARA

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|---|
|  Pogrevanje s paro | Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrejete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk. |
|  Peka kruha | To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje. |
|  Vlaga nizka | Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino. |

6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE


7.1 Opis časovnih funkcij

| Časovne funkcije | Aplikacija |
|------------------|---|
| Čas priprave | Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut. |
| Končaj | Za nastavitev posledice konca štetja programske ure. |
| Zakasnen vklop | Za zamik začetka in/ali konca pečenja. |
| Podaljšanje časa | Za podaljšanje časa kuhanja. |
| Opomnik | Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. |

| Časovne funkcije | Aplikacija |
|------------------|---|
| Čas delovanja | Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop. |


7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

| Nastavitev ure | |
|----------------|---|
| 1. korak | Pritisnite: Ura. |
| 2. korak | Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK. |

| Nastavitev časa kuhanja | |
|-------------------------|---|
| 1. korak | Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK. |

Uporabite bližnjico!





| Izbira funkcije konca | |
|-----------------------|---|
| 1. korak | Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite čas kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● . |
| 5. korak | Pritisnite: Končaj. |

ČASOVNE FUNKCIJE

Izbira funkcije konca

| | |
|-----------------|---|
| 6. korak | Izberite želeni: Končaj. |
| 7. korak | Pritisnite: OK . Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon. |

Zamik vklopa kuhanja


| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Nastavite funkcijo pečice in temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite čas kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite:  . |
| 5. korak | Pritisnite: Zakasnjen vklop. |
| 6. korak | Izberite vrednost. |
| 7. korak | Pritisnite: OK . Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon. |

Podaljšanje časa priprave

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitve programske ure

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Pritisnite:  . |
| 2. korak | Nastavite vrednost programske ure. |
| 3. korak | Pritisnite: OK . |

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

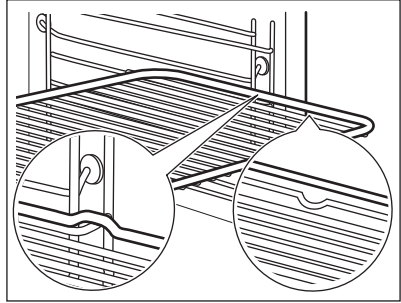
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

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.

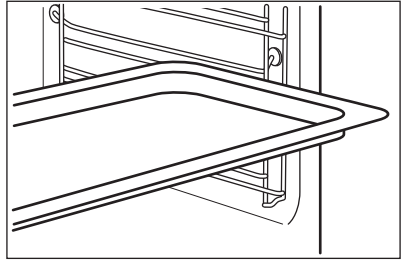
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



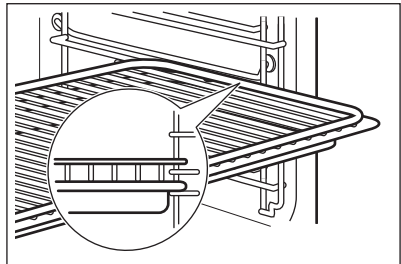
Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.




8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

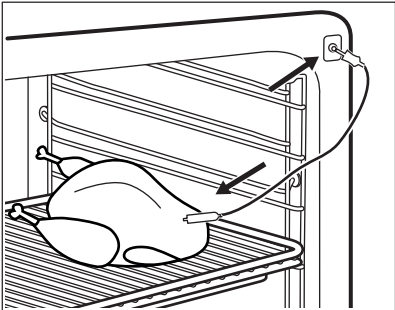
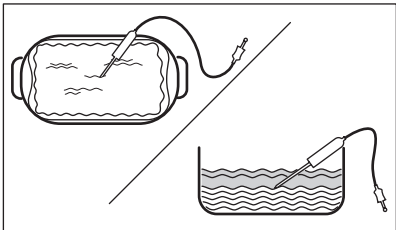
| | |
|---|---|
| °C Temperaturo pečice: najmanj 120 °C. |  Temperaturo jedra. |
|---|---|



Za najboljše rezultate kuhanja:

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------------|
| Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. | Ne uporabljajte za tekoče jedi. | Med pečenjem mora ostati v jedi. |
|---|---------------------------------|----------------------------------|

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

| | |
|---|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice. |
| 3. korak | Vstavite: Sonda za hrano. |
| Meso, perutnina in ribe | Zloženska |
| Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano. | Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje. |
|  |  |
| 4. korak | Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano. |

| | |
|----------|--|
| 5. korak |  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso. |
| 6. korak | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi. |
| 7. korak | Izberite funkcijo in pritisnite: OK , da odprete glavni zaslon. |
| 8. korak | Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena. |
| 9. korak | Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div> |


Uporabite bližnjico!



9. DODATNE FUNKCIJE


9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

| | |
|----------|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Izberite zeleno nastavitvev. |
| 3. korak | Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene. |
| 4. korak | Izberite: Shrani trenutne nastavitve. |
| 5. korak | Pritisnite + , da dodate nastavitvev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK . |



DODATNE FUNKCIJE

 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.



9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Nastavitev funkcije pečice. |
| 3. korak |  ,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo. |
| Za izklop funkcije ponovite 3. korak. | |

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopate, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

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 pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.






Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti pečice.

10.2 Vlažno pečenje

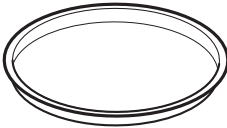
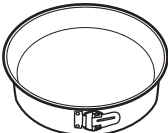

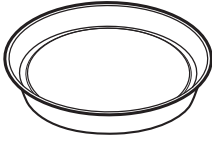
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Buhtlji, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rulada | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cela riba, 0,2 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Piškotki, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroni, 24 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Slano pecivo, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Piščoti iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Kolački, 8 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki







Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

| | | | |
|---|---|--|--|
|  Posoda za pico |  Pekač za peko |  Majhne posodice za pečenje in serviranje |  Model za testo za kolač |
| Temen, neodbojen premer 28 cm | Temen, neodbojen premer 26 cm | Keramika premer 8 cm, višina 5 cm | Temen, neodbojen premer 28 cm |

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute






Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pusti biskvit | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 35 - 50 | 2 |



PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 70 - 90 | 1 |









PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo










Uporabite tretji položaj rešetk.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 40 |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 20 - 35 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

|  PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

|  ŽAR | | | | |
|--|--|--|--|--|
|  Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte. | | | | |
|  Žar z najvišjo nastavitvijo temperature. | | | | |
|  |  |  (min.) |  | |
| Toast | Žar | 1 - 3 | 5 | |
| Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave | Žar | 24 - 30 | 4 | |




11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

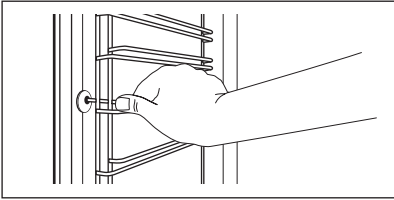
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

| | |
|---|--|
|  Čistilna sredstva | Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. |
| | Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino. |
| | Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. |
|  Vsakodnevna uporaba | Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. |
| | Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo. |
|  Pripomočki | Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju. |
| | Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti. |

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

| | | |
|--|---|---|
| 1. korak | Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. |  |
| 2. korak | Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca. | |
| 3. korak | Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. | |
| 4. korak | Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala. | |
| Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. | | |

11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.




POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

| | | |
|--|------------------------|---|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. | Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. |
|--|------------------------|---|

Posode za vodo ne polnite med čiščenjem. Zaradi tega pride do ponovnega zagona čiščenja.

| | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Pritisnite:  / Čiščenje. |
| 3. korak | Pekač položite na prvi položaj rešetk, da se vanj izteče voda iz posode za vodo. OK – pritisnite za začetek praznjenja posode za vodo. |
| 4. korak | Ko se praznjenje posode za vodo konča, odstranite pekač za pecivo in snemljive nosilce police. Obrišite notranost pečice in notranje steklo vrat z mehko krpo. Pritisnite: OK. |
| 5. korak | Izberite način čiščenja. |

| Možnost | Način čiščenja | Trajanje |
|----------------------------------|--------------------|------------|
| Pirolitično čiščenje, kratka | Rahlo čiščenje | 1 h |
| Pirolitično čiščenje, normalno | Običajno čiščenje | 1 h 30 min |
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | Temeljito čiščenje | 3 h |

 Ko se začne čiščenje, luč ne sveti, ventilator za hlajenje pa deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

Ko se čiščenje konča:

| | | |
|--|---|----------------------------------|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Notranost pečice očistite z mehko krpo. | Z dna pečice odstranite ostanke. |
|--|---|----------------------------------|

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

Pred začetkom:

| | | |
|--|------------------------|--|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. | Preverite, ali je predal za vodo prazen. |
|--|------------------------|--|

Trajanje prve faze: približno 100 min

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| 2. korak | V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. |
| 3. korak | Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
| 4. korak | Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje. |
| 5. korak | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna. |
| 6. korak | Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk. |

Trajanje druge faze: približno 35 min

| | |
|-----------------|---|
| 7. korak | Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
| 8. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |

 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

| Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča: | | |
|--|---|---|
| Izklopite pečico. | Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. | Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši. |
| i Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite. | | |

11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

| Vrsta | Opis |
|---------------|--|
| Blagi opomnik | Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici. |
| Močan opomnik | Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene. |

11.7 Uporaba: Izpiranje


| Pred začetkom: | |
|--|------------------------|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. |

| | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| 2. korak | Predal za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
| 3. korak | Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut |
| 4. korak | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. |
| 5. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |

i Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.8 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

| Pred začetkom: | |
|---|--|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. |
| 1. korak | Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| 2. korak | Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo. Trajanje: 6 min |
| 3. korak | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. |
| 4. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |
|  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti. | |

11.9 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



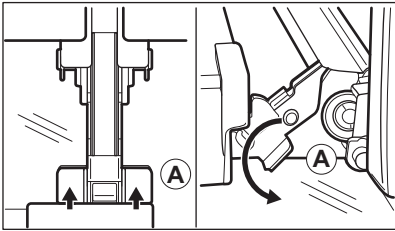
OPOZORILO!

Vrata so težka.

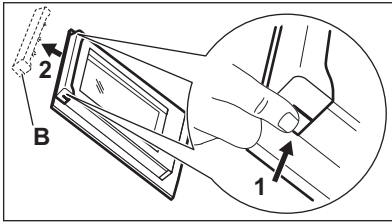
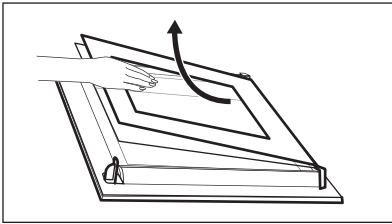


POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

| | | |
|-----------------|--|---|
| 1. korak | Povsem odprite vrata. |  |
| 2. korak | Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih. | |
| 3. korak | Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino. | |

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

| | | |
|-----------------|--|---|
| 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 | Stakleno ploščo očistite z vodo in milom. Stakleno ploščo temeljito osušite. Staklenih 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. | |

11.10 Zamenjava: Luči



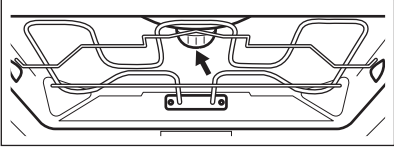
OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

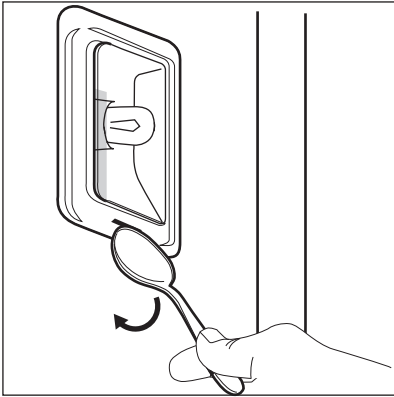
Pred zamenjavo žarnice:

| 1. korak: | 2. korak: | 3. korak: |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi. | Pečico izključite iz napajanja. | Na dno pečice položite krpo. |

Zgornja žarnica

| | | |
|----------|---|--|
| 1. korak | Obrnite steklen pokrov in ga odstranite. |  |
| 2. korak | Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov. | |
| 3. korak | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. | |
| 4. korak | Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite. | |

Stranska žarnica

| | | |
|----------|---|---|
| 1. korak | Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk. |  |
| 2. korak | Za odstranitev steklenega pokrova uporabite ozek, top predmet (na primer čajno žličko). | |
| 3. korak | Očistite stekleni pokrov. | |
| 4. korak | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. | |
| 5. korak | Namestite stekleni pokrov. | |
| 6. korak | Namestite levi nosilec rešetk. | |




12. ODPRVLJANJE TEŽAV






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...



|  Pečica se ne vklopi ali segreje | |
|---|--|
|  Možni vzrok |  Rešitev |
| Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje. |
| Ura ni nastavljena. | Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitvev: Časovne funkcije. |
| Vrata niso pravilno zaprta. | Povsem zaprite vrata. |
| Pregorela je varovalka. | Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena. | Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti. |

|  Komponente | |
|---|---|
|  Opis |  Rešitev |
| Luč je pregorela. | Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč. |

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

12.2 Obvladovanje: Kod napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

|  Koda in opis |  Rešitev |
|--|--|
| C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolitično čiščenje. | Izvlcite Sonda za hrano. |
| C3 - vrata med Pirolitično čiščenje niso povsem zaprta. | Zaprte vrata. |
| F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico. | Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico. |
| F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno. | Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije. |
| F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo. | Pečico izklopite in ponovno vklopite. |

12.3 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 pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti pečice.

| Priporočamo, da podatke vpišete sem: | |
|--------------------------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Številka izdelka (PNC) | |
| Serijska številka (S.N.) | |

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

| | |
|---------------------------------|--|
| Ime dobavitelja | AEG |
| Identifikacija modela | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |
| Indeks energijske učinkovitosti | 61.2 |

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

| | | |
|---|--------------------------------|---------|
| Razred energijske učinkovitosti | A++ | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način | 1.09 kWh/cikel | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0.52 kWh/cikel | |
| Število votlin pečice | 1 | |
| Toplotni vir | Električna energija | |
| Prostornina | 71 l | |
| Vrsta pečice | Pečica, v vgrajenem štedilniku | |
| Masa | BSE772380B | 37.0 kg |
| | BSE772380M | 37.0 kg |
| | BSK772380M | 37.0 kg |

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem. Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej. Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

| Element menija | | Aplikacija |
|-------------------|------------|---|
| Kuharski pomočnik | | Našteva samodejne programe. |
| Čiščenje | | Našteva programe čiščenja. |
| Priljubljene | | Našteva priljubljene nastavitve. |
| Možnosti | | Za nastavitve konfiguracije pečice. |
| Nastavitve | Nastavitev | Za nastavitve konfiguracije pečice. |
| | Servis | Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme. |

14.2 Podmeni za: Čiščenje

| Podmeni | Aplikacija |
|--------------------------------|--|
| Izpraz. posodo za vodo | Postopek za odstranitev preostale vode iz predala za vodo po uporabi funkcij s paro. |
| Pirolitično čiščenje, kratka | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitično čiščenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |

STRUKTURA MENIJA

| Podmeni | Aplikacija |
|----------------------------------|--|
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | Trajanje: 3 h. |
| Odstr. vodnega kamna | Postopek za čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika. |
| Izpiranje | Postopek za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare. |

14.3 Podmeni za: Možnosti

| Podmeni | Aplikacija |
|-------------------------|--|
| Osvetlitev | Vklopi in izklopi luč. |
| Varovalo za otroke | Preprečuje nenameren vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je pečica izklopljena, so vrata pečice zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke. |
| Hitro segrevanje pečice | Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice. |
| Opomnik za čiščenje | Izvede vklop in izklop opomnika. |
| Prikaz časa | Izvede vklop in izklop ure. |
| Stil digitalne ure | Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku. |

14.4 Podmeni za: Nastavitve

| Podmeni | Opis |
|------------|----------------------------------|
| Jezik | Nastavi jezik pečice. |
| Osvetlitev | Nastavi svetlost prikazovalnika. |

| Podmeni | Opis |
|-------------|--|
| Zvok tipk | Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①. |
| Glasnost | Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov. |
| Trdota vode | Nastavi trdoto vode. |
| Ura | Nastavi trenutni čas in datum. |

14.5 Podmeni za: Servis


| Podmeni | Opis |
|-----------------------------|--|
| Predstavitveni način | Koda za vklop/izklop: 2468 |
| Različica programske opreme | Informacije o različici programske opreme. |
| Ponastavi vse nastavitve | Ponastavi tovarniške nastavitve. |

15. PREPROSTO JE!




Pred prvo uporabo morate nastaviti:




| | | | | | |
|-------|------------|-----------|----------|-------------|-----|
| Jezik | Osvetlitev | Zvok tipk | Glasnost | Trdota vode | Ura |
|-------|------------|-----------|----------|-------------|-----|

Začetek uporabe pečice

| | | | | |
|---------------|---|--|---|---------------------|
| Hitri začetek | Vklopite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije. | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| | | Pritisnite in držite: ①. |  ... – Izberite zeleno funkcijo. | Pritisnite: START . |
| Hitri izklop | Pečico izklopite kadarkoli, s kateregakoli zaslonu ali s sporočilom. | ① – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi. | | |

PREPROSTO JE!

| Začetek pečenja | | | | |
|--|--|---|----------------------------------|---|
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |
|  – pritisnite za vklop pečice. |  ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite. |  – nastavite temperaturo. | OK – pritisnite za potrditev. | START – pritisnite za začetek kuhanja. |

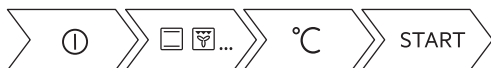
| Spoznajte, kako hitro peči | | | | |
|---|---|---|--|---------------|
| Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami: | | | | |
| Kuharski pomočnik | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
| | Pritisnite:  . | Pritisnite:  . | Pritisnite:  Kuharski pomočnik. | Izberite jed. |

| S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja | |
|---|--|
| 10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja. | Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min.. |

16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Nastavitev: Funkcije pečice



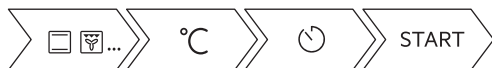
Nastavitev: Kuhanje s funkcijo segrevanja s paro



Nastavitev: Kuharski pomočnik



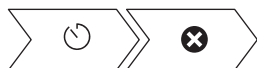
Nastavitev: Čas priprave



Zamik: Vklopa in konca kuhanja





Preklic: Nastavljene programske ure



Uporaba: Tipalo za hrano



17. 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.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер. Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.... | 503 | 3. ОПИС ВИРОБУ..... | 510 |
| 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.. | 504 | 3.1 Загальний огляд..... | 510 |
| 1.2 Загальна безпека..... | 504 | 3.2 Аксесуари..... | 511 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 506 | 4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ..... | 511 |
| 2.1 Встановлення..... | 506 | 4.1 Панель керування..... | 511 |
| 2.2 Під'єднання до електромережі.. | 507 | 4.2 Дисплей..... | 512 |
| 2.3 Користування..... | 507 | 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 514 |
| 2.4 Догляд і чищення..... | 508 | 5.1 Первинне очищення | 514 |
| 2.5 Піролітична очистка..... | 509 | 5.2 Перше підключення..... | 514 |
| 2.6 Приготування на парі..... | 509 | 5.3 Попереднє прогрівання..... | 514 |
| 2.7 Внутрішня підсвітка..... | 509 | 5.4 Налаштування: Жорсткість | |
| 2.8 Сервіс..... | 510 | води..... | 514 |
| 2.9 Утилізація..... | 510 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... | 515 | 11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення..... | 532 |
| 6.1 Налаштування: Функції нагріву..... | 516 | 11.4 Нагадування про очищення.... | 533 |
| 6.2 Налаштування: Функція нагрівання паром..... | 516 | 11.5 Спосіб використання: Видалення накипу..... | 534 |
| 6.3 Налаштування: Допомога при готуванні..... | 517 | 11.6 Нагадування про видалення накипу..... | 535 |
| 6.4 Функції нагрівання..... | 518 | 11.7 Спосіб використання: Полоскання..... | 535 |
| 6.5 Примітки до: Волога конвекція.. | 521 | 11.8 Спосіб використання: Спорожнення резервуару..... | 535 |
| 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 521 | 11.9 Як зняти та встановити: Дверцята..... | 536 |
| 7.1 Опис функцій годинника..... | 521 | 11.10 Як замінити: Лампа..... | 537 |
| 7.2 Налаштування: Функції годинника..... | 521 | 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 538 |
| 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ..... | 523 | 12.1 Дії в разі виникнення проблем..... | 539 |
| 8.1 Встановлення аксесуарів..... | 523 | 12.2 Як керувати: Коды помилок.... | 539 |
| 8.2 Термошуп..... | 524 | 12.3 Дані щодо технічного обслуговування..... | 540 |
| 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 526 | 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 540 |
| 9.1 Як зберегти: Улюблене..... | 526 | 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*..... | 540 |
| 9.2 Блокування функції..... | 526 | 13.2 Енергозбереження..... | 541 |
| 9.3 Автоматичне вимикання..... | 527 | 14. СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 542 |
| 9.4 Охолоджувальний вентилятор.. | 527 | 14.1 Меню..... | 542 |
| 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 527 | 14.2 Підменю для: Очищення..... | 543 |
| 10.1 Рекомендації щодо приготування..... | 527 | 14.3 Підменю для: Опції..... | 543 |
| 10.2 Волога конвекція..... | 527 | 14.4 Підменю для: Установка..... | 544 |
| 10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари..... | 528 | 14.5 Підменю для: Сервіс..... | 544 |
| 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ..... | 529 | 15. ЦЕ ЛЕГКО!..... | 544 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 531 | 16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!..... | 546 |
| 11.1 Примітки щодо чищення..... | 531 | 17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 547 |
| 11.2 Як зняти: Опорні рейки | 532 | | |

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним чищенням вийміть із духової шафи все приладдя та видаліть залишки їжі.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 578 (600) мм |
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 594 мм |
| Висота задньої частини приладу | 576 мм |
| Ширина передньої частини приладу | 595 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 559 мм |
| Глибина приладу | 567 мм |
| Вбудована глибина приладу | 546 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1027 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони | 560x20 мм |

| | |
|---|---------|
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1500 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наблизений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрованому місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними

ОПИС ВИРОБУ

фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

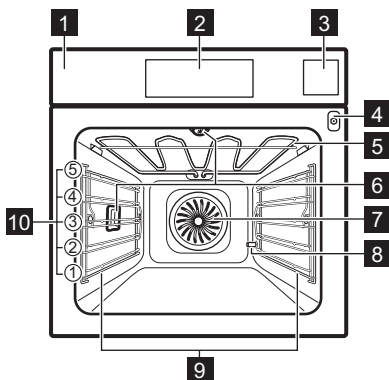
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



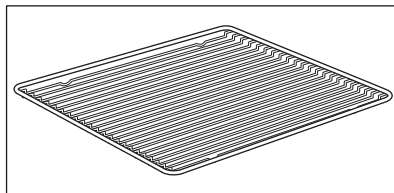
- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накопу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

3.2 Аксесуари

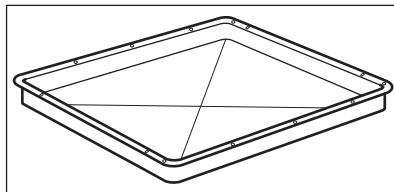
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



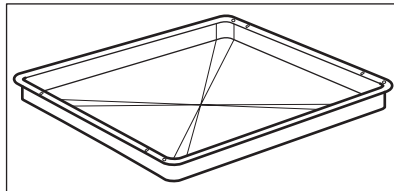
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



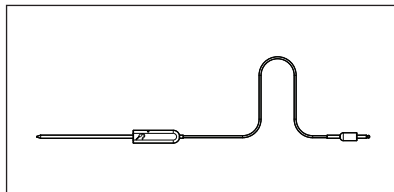
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



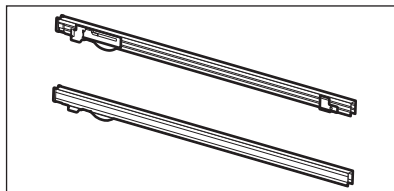
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

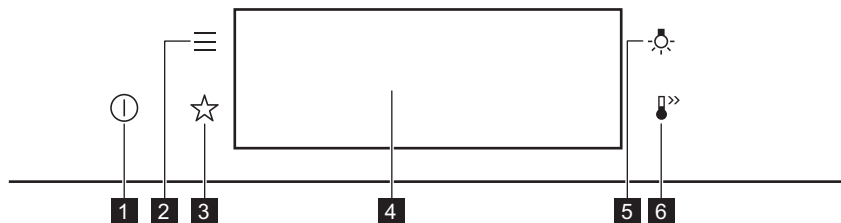
Для полегшення вставлення та дістання дек та решітки.



4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

4.1 Панель керування

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



| | | |
|----------|-----------------|---|
| 1 | Увімк. / Вимк. | Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи. |
| 2 | Меню | Перелік функцій духової шафи. |
| 3 | Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |
| 4 | Дисплей | Показує поточні налаштування духової шафи. |
| 5 | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| 6 | Швидкий нагрів | Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів. |

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|--|
| <p>Натисніть</p> | <p>Перемістіть</p> | <p>Натисніть і утримуйте</p> |
| Торкніться поверхні пальцем. | Переміщуйте палець по верхню. | Торкніться поверхні протягом 3 секунд. |

4.2 Дисплей




| | |
|--|--|
| | Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням. |
|--|--|

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

| | |
|---|--|
|  | <p>Якщо духова шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.</p> |
|  | <p>Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.</p> |
|  | <p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Час доби B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА C. Температура D. Функції нагріву E. Таймер F. Термощуп (лише для деяких моделей) |

Індикатори дисплея



Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>OK Підтвердження вибору/налаштування.</p> | <p> Перехід на один рівень назад у меню.</p> | <p> Скасування останньої дії.</p> | <p> Вимкнення та ввімкнення опцій.</p> |
|---|---|---|--|

Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.

| | | |
|---|---|--|
| <p> Функцію ввімкнено.</p> | <p> Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p> | <p> Звуковий сигнал вимкнено.</p> |
|---|---|--|

Індикатори таймера

| | |
|--|---|
| <p> Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</p> | <p> Скасування налаштування.</p> |
|--|---|




5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

|  |  |  |
|---|--|---|
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 |
| Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. | Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. | Вставте аксесуари й знімні опори полицюк у духову шафу. |




5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.





| | |
|--|---|
| Крок 1 | Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. |
| Крок 2 | Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години. |
| Крок 3 | Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин. |
|  З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється. | |

5.4 Налаштування: Жорсткість води

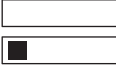



Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 |
| Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою. | Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води. | Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче. | Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води. |
| <p> Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.</p> | | | |
| Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води. | | | |

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

| Жорсткість води | | Тестовий папірець | Відкладення кальцію (ммоль/л) | Відкладення кальцію (мг/л) | Класифікація води |
|-----------------|-------|---|-------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Рівень | dH | | | | |
| 1 | 0–7 |  | 0–1,3 | 0–50 | м'яка |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | помірно жорстка |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | жорстка |
| 4 | ≥22 |  | ≥3,9 | ≥151 | дуже жорстка |

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


6.1 Налаштування: Функції нагріву

| | |
|---|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням. |
| Крок 2 | Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю. |
| Крок 3 | Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру. |
| Крок 4 | Задайте температуру. Натисніть: OK . |
| Крок 5 | Натисніть: START . Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. |
| STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву. | |
| Крок 6 | Вимкніть духову шафу. |

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Налаштування: Функція нагрівання паром

| | |
|--------|--|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю. |
| Крок 2 | Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром. |
| Крок 3 | Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури. |
| Крок 4 | Установіть температуру. |
| Крок 5 | Натисніть: OK . |
| Крок 6 | Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його. |

| | |
|-----------------------|--|
| <p>Крок 7</p> | <p>Наливайте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не заливайте воду в резервуар понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p> </div> |
| <p>Крок 8</p> | <p>Встановіть лоток для води в початкове положення.</p> |
| <p>Крок 9</p> | <p>Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.</p> |
| <p>Крок 10</p> | <p>Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води.</p> |
| <p>Крок 11</p> | <p>Вимкніть духову шафу.</p> |
| <p>Крок 12</p> | <p>Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару.</p> |
| <p>Крок 13</p> | <p>У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.</p> |

Оберіть найлегший спосіб!



6.3 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.



Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ





| | |
|--------|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Натисніть:  |
| Крок 3 | Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні. |
| Крок 4 | Виберіть страву чи тип продукту. |
| Крок 5 | Натисніть: START . |





Оберіть найлегший спосіб!







6.4 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА





| Функція нагріву | Додаток |
|--|---|
|  Гриль | Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба. |
|  Турбо-гриль | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Вентилятор | Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. |
|  Заморожені продукти | Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам). |

| Функція нагріву | Додаток |
|--|--|
|  Традиційне готування | Випікання та смаження на одному рівні полиці. |
|  Функція «Піца» | Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. |
|  Нижній нагрів | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів. |
|  Вистоювання тіста | Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним. |




СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

| Функція нагріву | Додаток |
|--|--|
|  Консервування | Для консервування овочів (наприклад, огірків). |
|  Сушіння | Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. |
|  Підігрівання тарілок | Для нагрівання тарілок перед подаванням страв. |
|  Розморожування | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. |

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Страви у паніровці | Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Повільне готування | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв. |
|  Підтримання теплим | Підтримання страви теплою. |
|  Волога конвекція | Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція. |

ПАРА

| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Регенерація паром | Розігрівання страв паром запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць. |
|  Випікання хлібу | Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки. |
|  Низька вологість | Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. |

6.5 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

| Функція годинника | Додаток |
|-------------------------|--|
| Тривалість приготування | Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв. |
| Закінчення дії | Визначення дій після завершення відліку часу таймером. |
| Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування. |
| Додатковий час | Подовження часу готування. |
| Нагадування | Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. |
| Таймер прямого відліку | Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути. |


7.2 Налаштування: Функції годинника

| Налаштування годинника | |
|------------------------|--------------------------------|
| Крок 1 | Натисніть: Час доби. |
| Крок 2 | Встановіть час. Натисніть: ОК. |

| Встановлення часу готування | |
|-----------------------------|--|
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



Встановлення часу готування

| | |
|--------|--|
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час. Натисніть: OK . |



Оберіть найлегший спосіб!



Як обрати опцію закінчення

| | |
|--------|--|
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час приготування. |
| Крок 4 | Натисніть:  . |
| Крок 5 | Натисніть: Закінчення дії. |
| Крок 6 | Оберіть бажані дії: Закінчення дії. |
| Крок 7 | Натисніть: OK . Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню. |

Встановлення відкладеного запуску готування

| | |
|--------|--|
| Крок 1 | Встановіть функцію нагріву та температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час приготування. |
| Крок 4 | Натисніть:  . |
| Крок 5 | Натисніть: Відкладений запуск. |

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Встановлення відкладеного запуску готування

Крок 6 Оберіть значення.

Крок 7 Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як продовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби продовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1 Натисніть: .

Крок 2 Встановіть значення таймера.

Крок 3 Натисніть: **OK**.

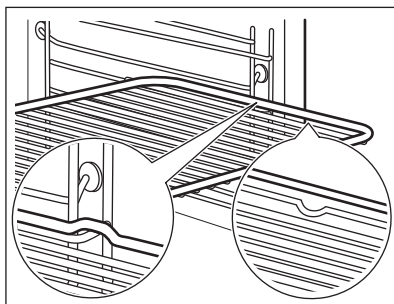
Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

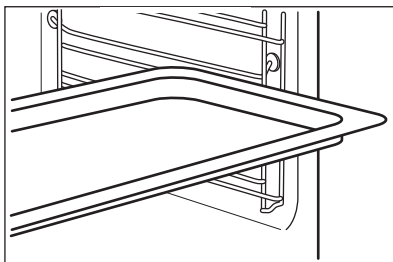
Комбінована решітка:
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

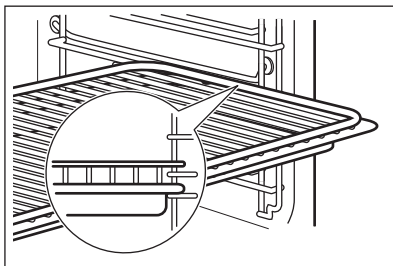
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:



Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

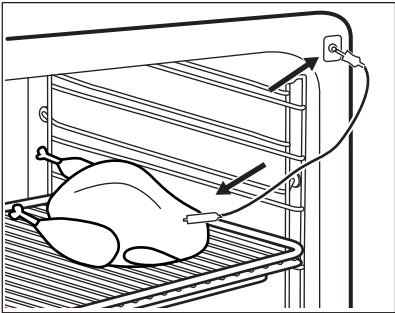
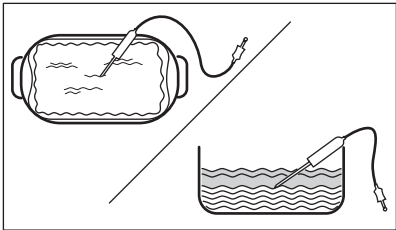

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.


Спосіб використання: Термощуп

| | |
|---------------|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи. |

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

| | | |
|--|---|--|
| Крок 3 | Уставте: Термощуп. | |
| М'ясо, домашня птиця та риба | Запіканка | |
| <p>Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.</p> | <p>Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.</p> | |
|  |  | |
| Крок 4 | Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп. | |
| Крок 5 |  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту. | |
| Крок 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духовка припиняє роботу. | |
| Крок 7 | Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK , щоб перейти на головний екран. | |
| Крок 8 | Натисніть: START . Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви. | |

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

| | |
|---------------|---|
| Крок 9 | Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі. |
|---------------|---|

Оберіть найлегший спосіб!



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

| | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Оберіть бажане налаштування. |
| Крок 3 | Натисніть: ☰. Оберіть: Улюблене. |
| Крок 4 | Виберіть: Зберегти поточні налаштування. |
| Крок 5 | Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK. |
| | ↶ — натисніть, щоби скинути налаштування. ⊗ — натисніть, щоби скасувати налаштування. |



9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

| | |
|---|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Установіть функцію підігріву. |
| Крок 3 | ☆, ⏏ — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію. |
| Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3. | |

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовна шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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


Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування








У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту. Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на таблиці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Солодкі булочки, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Рулєт із джемом | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Ціла риба, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Мигдальні тістечка, 24 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мафіни, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Солона випічка, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари







Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Деко для піци | Деко для випікання | Формочки | Форма для пирога |
| Темне, матове діаметр 28 см | Темне, матове діаметр 26 см | Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см | Темне, матове діаметр 28 см |

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

|  ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирний бісквіт | Традиційне готування | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Вентилятор | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Ставте посуд на третій рівень полицки. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (хв.) | |
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички | Вентилятор | 140 | 25 - 40 | |
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Традиційне готування | 160 | 20 - 30 | |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 20 - 35 | |

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

|  |  |  (°C) |  (хв.) |
|--|---|---|--|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Традиційне готування | 170 | 20 - 30 |



ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

|  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
|--|---|---|--|--|
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені па-лички | Вентилятор | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Грінки

Гриль

1 - 3

5

Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу

Гриль

24 - 30

4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.




Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

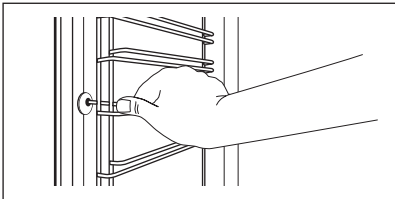
Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

| | |
|---|--|
|  Акcesуари | Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині. |
| | Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів. |

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

| | | |
|---------------|---|---|
| Крок 1 | Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. |  |
| Крок 2 | Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення. | |
| Крок 3 | Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки. | |
| Крок 4 | Витягніть опори із заднього кріплення. | |

Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.




УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед Піролітичне очищення:

| | | |
|--|------------------------|---|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі акcesуари. | Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення. |
|--|------------------------|---|

Не заповнюйте резервуар водою під час очищення. Це запустить цикл очищення з початку.

| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|------------|----------------|------------|------------------------------|----------------|-----|-----------------------------|-------------------|------------|--------------------------------|-------------------|-----|
| Крок 2 | Натисніть:  / Очищення. | | | | | | | | | | | | |
| Крок 3 | Помістіть деко для випічки на перший рівень полиці, щоб зібрати воду з резервуара для води. OK — натисніть, щоб розпочати процес спорожнення резервуару для води. | | | | | | | | | | | | |
| Крок 4 | Коли спорожнення резервуару закінчиться, вийміть деко для випічки та знімні опори для полиць. Протріть камеру духової шафи та внутрішнє скло дверцят м'якою ганчіркою. Натисніть: OK. | | | | | | | | | | | | |
| Крок 5 | Виберіть режим очищення. | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Опція</th> <th>Режим очищення</th> <th>Тривалість</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Піролітичне очищення, швидке</td> <td>Легке очищення</td> <td>1 h</td> </tr> <tr> <td>Піролітичне очищення, норма</td> <td>Звичайне очищення</td> <td>1 h 30 min</td> </tr> <tr> <td>Піролітичне очищення, інтенсив</td> <td>Ретельне очищення</td> <td>3 h</td> </tr> </tbody> </table> | Опція | Режим очищення | Тривалість | Піролітичне очищення, швидке | Легке очищення | 1 h | Піролітичне очищення, норма | Звичайне очищення | 1 h 30 min | Піролітичне очищення, інтенсив | Ретельне очищення | 3 h |
| Опція | Режим очищення | Тривалість | | | | | | | | | | | |
| Піролітичне очищення, швидке | Легке очищення | 1 h | | | | | | | | | | | |
| Піролітичне очищення, норма | Звичайне очищення | 1 h 30 min | | | | | | | | | | | |
| Піролітичне очищення, інтенсив | Ретельне очищення | 3 h | | | | | | | | | | | |
| | <p>i Після запуску очищення лампочка не світиться й вентилятор охолодження працює на більших обертах.</p> <p>STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.</p> <p>Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.</p> | | | | | | | | | | | | |

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

| | | |
|--|--|---|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. | Видаліть залишки з дна камери духової шафи. |
|--|--|---|

11.4 Нагадування про очищення

| |
|--|
| Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку. |
| Використовуйте функцію: Піролітичне очищення. |

11.5 Спосіб використання: Видалення накипу

| Перед початком роботи: | | |
|--|------------------------|--|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари. | Переконайтеся, що лоток для води порожній. |

| Тривалість першої частини: приблизно 100 хв | |
|---|--|
| Крок 1 | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці. |
| Крок 2 | Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води. |
| Крок 3 | Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |
| Крок 4 | Виберіть: Меню / Очищення. |
| Крок 5 | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу. |
| Крок 6 | Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці. |

| Тривалість другої частини: приблизно 35 хв | |
|---|--|
| Крок 7 | Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |
| Крок 8 | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |
| i Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається. | |

| Після завершення видалення накипу: | | |
|---|--|--|
| Вимкніть духову шафу. | Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. | Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне. |
| i Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури. | | |

11.6 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

| Тип | Опис |
|---------------------|---|
| М'яке нагадування | Рекомендує видалити накип з духової шафи. |
| Жорстке нагадування | Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються. |

11.7 Спосіб використання: Полоскання

| Перед початком роботи: | |
|--|------------------------|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари. |

| | |
|---------------|---|
| Крок 1 | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці. |
| Крок 2 | Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |
| Крок 3 | Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв |
| Крок 4 | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. |
| Крок 5 | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |

 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.8 Спосіб використання: Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з парою для видалення залишку води з лотка для води.

| Перед початком роботи: | |
|--|------------------------|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари. |

| | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці. |
|---------------|--|

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

| | |
|--|---|
| Крок 2 | Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару. Тривалість: 6 хв |
| Крок 3 | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. |
| Крок 4 | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |
| ⓘ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається. | |

11.9 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



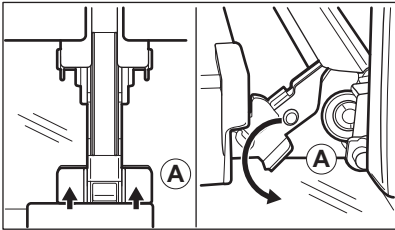
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

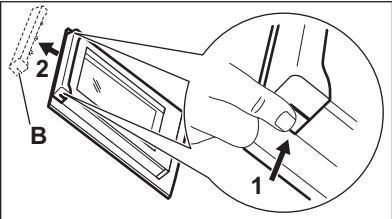
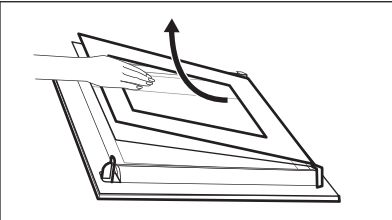
Дверцята важкі.



УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

| | | |
|---------------|---|---|
| Крок 1 | Повністю відчиніть дверцята. |  |
| Крок 2 | Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят. | |
| Крок 3 | Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною. | |

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Крок 4</p> | <p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p> |  |
| <p>Крок 5</p> | <p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p> | |
| <p>Крок 6</p> | <p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p> | |
| <p>Крок 7</p> | <p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p> |  |
| <p>Крок 8</p> | <p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p> | |
| <p>Крок 9</p> | <p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.</p> | |

11.10 Як замінити: Лампа



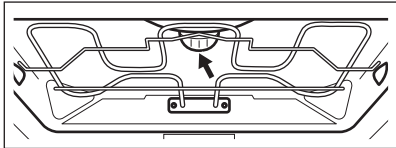
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

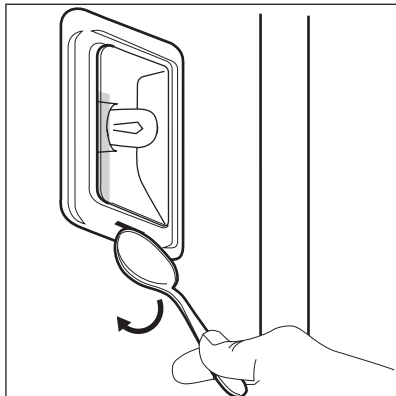
| Перед заміною лампи: | | |
|---|--|---|
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 |
| <p>Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.</p> | <p>Відключіть духову шафу від електромережі.</p> | <p>Покладіть рушник на дно камери духової шафи.</p> |

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Верхня лампа

| | | |
|---------------|---|--|
| Крок 1 | Поверніть скляний плафон, щоб зняти його. |  |
| Крок 2 | Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон. | |
| Крок 3 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С. | |
| Крок 4 | Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його. | |

Бічна лампа

| | | |
|---------------|--|---|
| Крок 1 | Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи. |  |
| Крок 2 | Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку). | |
| Крок 3 | Очистіть скляний плафон. | |
| Крок 4 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С. | |
| Крок 5 | Установіть скляний плафон. | |
| Крок 6 | Установіть ліву опору для полиць. | |




12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

|  Духова шафа не вмикається або не розігрівається | |
|--|---|
|  Можлива причина |  Спосіб вирішення |
| Духову шафу не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно. | Переконайтеся, що духову шафу було правильно під'єднано до електромережі. |
| Годинник не встановлено. | Встановіть годинник, див. детальну інформації в розділі «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника. |
| Дверцята зачинено неправильно. | Повністю зачиніть дверцята. |
| Запобіжник перегорів. | Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи. | Див. розділ «Меню», підменю для: Опції. |

|  Компоненти | |
|---|--|
|  Опис |  Спосіб вирішення |
| Лампочка перегоріла. | Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа. |



Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

|  Код і опис |  Вирішення |
|---|---|
| C2 - Термошуп знаходиться всередині духовки під час Піролітичне очищення. | Вийміть Термошуп. |
| C3 - дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення. | Зачиніть дверцята. |
| F111 - Термошуп неправильно встановлено у гніздо. | Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо. |
| F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. | Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду. |
| F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління. | Вимкніть та увімкніть духовку. |

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

| Рекомендуємо записати дані тут: | |
|---------------------------------|-------|
| Модель | |
| Код виробу | |
| Серійний номер | |

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*

| | |
|----------------------|--|
| Назва постачальника | AEG |
| Ідентифікатор моделі | BSE772380B 944188701 BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715 |

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Індекс енергоефективності | 61.2 | |
| Клас енергоефективності | A++ | |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 1.09 кВт•год/кг | |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.52 кВт•год/кг | |
| Кількість камер | 1 | |
| Джерело нагрівання | Електроенергія | |
| Гучність | 71 л | |
| Тип духової шафи | Вбудована духова шафа | |
| Маса | BSE772380B | 37.0 кг |
| | BSE772380M | 37.0 кг |
| | BSK772380M | 37.0 кг |

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано. Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження. Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням. Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо активована програма з вибором часу (тривалість, кінц. час), і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Натисніть , щоб відкрити Меню.

| Пункт меню | | Додаток |
|------------------------|-----------|---|
| Допомога при готуванні | | Перелік автоматичних програм. |
| Очищення | | Перелік програм очищення. |
| Улюблене | | Перелік улюблених налаштувань. |
| Опції | | Налаштування конфігурації духової шафи. |
| Налаштування | Установка | Налаштування конфігурації духової шафи. |
| | Сервіс | Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення. |

14.2 Підменю для: Очищення

| Підменю | Додаток |
|--------------------------------|--|
| Спорожнення резервуару | Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій. |
| Піролітичне очищення, швидке | Тривалість: 1 h. |
| Піролітичне очищення, норма | Тривалість: 1 h 30 min. |
| Піролітичне очищення, інтенсив | Тривалість: 3 h. |
| Видалення накипу | Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень. |
| Полоскання | Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі. |

14.3 Підменю для: Опції

| Підменю | Додаток |
|--------------------------|---|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| Захист від доступу дітей | Запобігає випадковому увімкненню духової шафи. Після активації цієї опції під час увімкнення духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. Якщо функцію «Захист від доступу дітей» активовано, а духову шафу вимкнено, дверцята духовки блокуються. Коли захист від доступу дітей активовано, у вас зберігається можливість користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою. |
| Швидкий нагрів | Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій духової шафи. |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування. |
| Індикація часу | Увімкнення та вимкнення годинника. |
| Цифровий стиль годинника | Зміна формату індикації часу, що відображається. |

14.4 Підменю для: Установка

| Підменю | Опис |
|------------------------|---|
| Мова | Встановлення мови духової шафи. |
| Яскравість дисплею | Встановлення яскравості дисплея. |
| Сигнали кнопок управл. | Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①. |
| Рівень гучності | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів. |
| Жорсткість води | Встановлення рівня жорсткості води. |
| Час доби | Встановлення поточного часу й дати. |


14.5 Підменю для: Сервіс


| Підменю | Опис |
|---------------------------------|---|
| Демонстраційний режим | Код активації/деактивації: 2468 |
| Версія програмного забезпечення | Інформація про версію програмного забезпечення. |
| Скинути всі налаштування | Відновлює заводські налаштування. |



15. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

| | | | | | |
|------|--------------------|------------------------|-----------------|-----------------|----------|
| Мова | Яскравість дисплею | Сигнали кнопок управл. | Рівень гучності | Жорсткість води | Час доби |
|------|--------------------|------------------------|-----------------|-----------------|----------|

| Початок користування духовою шафою | | | | |
|------------------------------------|---|--|--|--------------------|
| Швидкий запуск | Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням. | Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 |
| | | Натисніть і утримуйте: ①. |  ... — виберіть потрібну функцію. | Натисніть: START . |
| Швидке вимкнення | Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення. | ① – натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вимкнеться. | | |

| Початок готування | | | | |
|--|--|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 | Крок 5 |
| ① — натисніть, щоб увімкнути духову шафу. |  ... — виберіть функцію нагріву. | °C — встановіть температуру. | OK — натисніть, щоб підтвердити. | START — натисніть, щоб розпочати готування. |

| Дізнайтеся, як готувати швидко | | | | |
|---|---------------|--|---|------------------|
| Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями: | | | | |
| Допомога при готуванні | Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 |
| | Натисніть: ①. | Натисніть:  . | Натисніть:  Допомога при готуванні. | Виберіть страву. |

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хв.**

16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Готування з функцією нагріву з використанням пари



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування





Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термошуп



17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867371269-B-392022



AEG