

► BEE431310M

HR Upute za uporabu

Pećnica

EL Οδηγίες Χρήσης

Φούρνος

RO Manual de utilizare

Cuptor

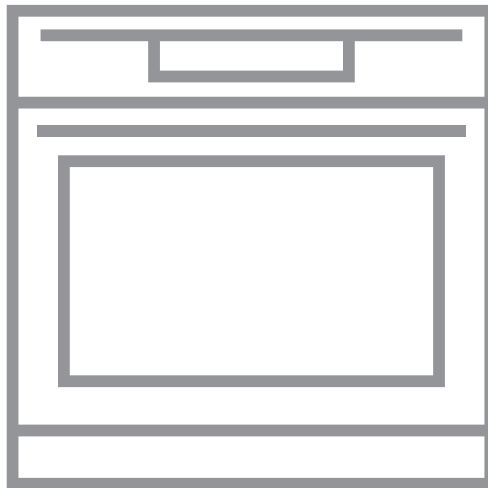
SR Упутство за употребу

Пећница

SL Navodila za uporabo

Pečica

# USER MANUAL



**AEG**

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine besprijekornog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta za čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Obavezno koristite originalne rezervne dijelove.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra neka vam pri ruci budu sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	6
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	7
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	8
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
7. FUNKCIJE SATA.....	9
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	10
9. DODATNE FUNKCIJE.....	12
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	12
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	24
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	28
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28

## 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 od 8 godina i starija i 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. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

## **1.2 Opća sigurnost**

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvog održavanja.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

## 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 provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.
- Ugrađena jedinica mora zadovoljavati uvjete o stabilnosti DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	600 (600) mm
--	--------------

Širina ormarića	550 mm
-----------------	--------

Dubina ormarića	605 (580) mm
-----------------	--------------

Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	549 mm
Širina stražnje strane uređaja	548 mm
Dubina proizvoda	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1017 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	550 x 20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4 x 12 mm

### 2.2 Spajanje na električnu mrežu



#### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja 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 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Usluga

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

## 2.7 Odlaganje



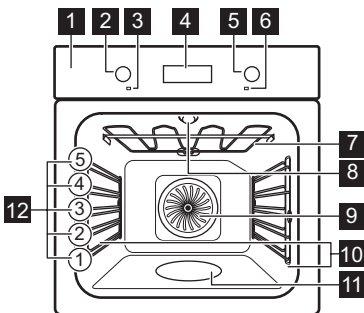
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

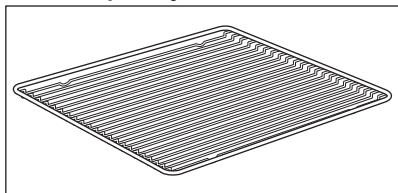
### 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Svjetlo/symbol napajanja
- 4 Zaslona
- 5 Okretni programator (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol temperature
- 7 Grijač
- 8 Žarulja
- 9 Ventilator
- 10 Nosač police, uklonjivo
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- 12 Položaji police

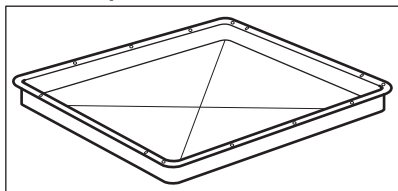
## 3.2 Dodatna oprema

### Mreža za pečenje



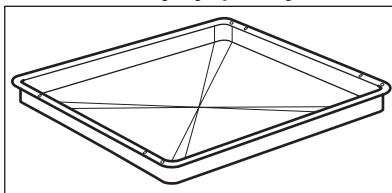
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

### Pekač za pecivo



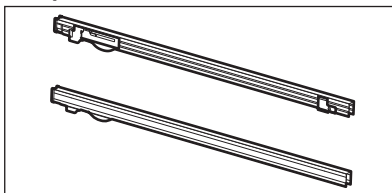
Za torte i biskvite.

### Plitica za roštiljanje/pečenje



Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

### Sklopive vodilice



Lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

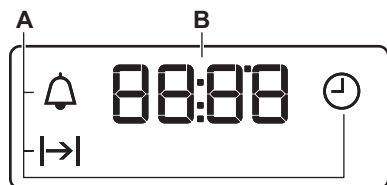
### 4.2 Polja senzora/tipke

— Postavljanje vremena.

⌚ Za postavljanje funkcije sata.

+ Postavljanje vremena.

### 4.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Prije prve uporabe

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



1. korak

#### Postavite sat

1. Pritisnite:
2. , - pritisnite za postavljanje sati. Pritisnite:
3. , - pritisnite za postavljanje minuta. Pritisnite:



2. korak

#### Očistite pećnicu

1. Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.



3. korak

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:
2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:

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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

### 6.2 Funkcije pećnice

#### Funkcija pećnice Aplikacija



Položaj "Isklj."

Pećnica je isključena.



Osvjetljenje unutrašnjosti

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak

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



## Funkcija pečnice Aplikacija



Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.

Funkcija za pizzu



Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police.

Konvencionalno pečenje



Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.

Donji grijač



Odmrzavanje

Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.



Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene o: Vlažno pečenje.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.

## Funkcija pečnice Aplikacija



Turbo roštilj

Za pečenje velikih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



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

### 6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Funkcije sata

#### Funkcija sata

#### Aplikacija



Vrijeme

Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.



Trajanje

Za postavljanje duljine rada pećnice.




Zvučni alarm



Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.

## 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

### Kako promijeniti: Vrijeme

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

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





2. korak  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Nakon otprilike 5 sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

 - pritisnite više puta za promjenu vremena.  - počinje bljeskati.

### Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

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



3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako postaviti: Zvučni alarm


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


2. korak  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.

3. korak Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

4. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako poništiti: Funkcije sata

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

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

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

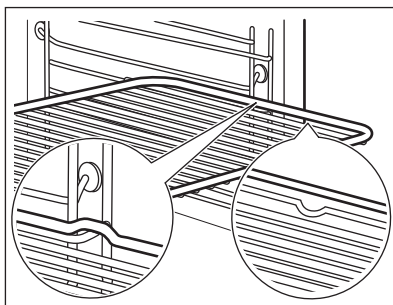
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Umetanje dodataka

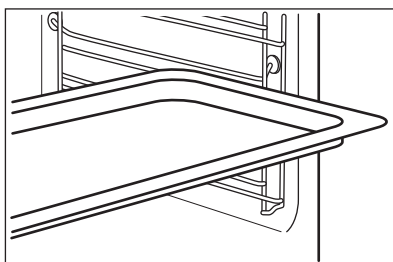
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**Mreža za pečenje:**

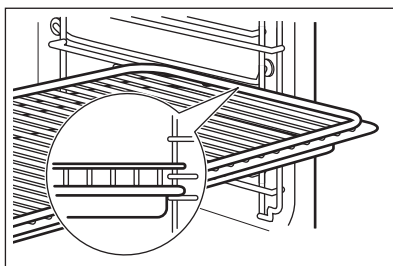
Gurnite mrežu između vodilica nosača police .

**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.

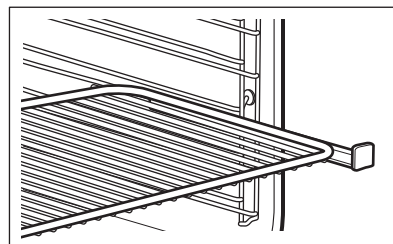


## 8.2 Uporaba sklopivih vodilica

Ne podmazujte sklopive vodilice.

**Žičana polica:**

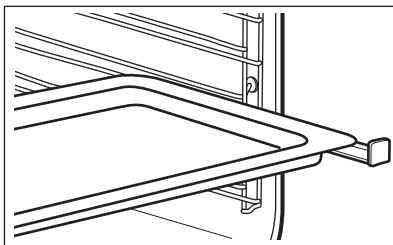
Postavite žičanu policu na sklopive vodilice.



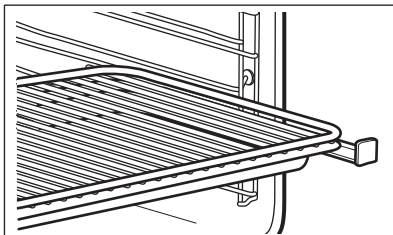
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

**Duboka plitica:**

Postavite duboku pliticu na sklopive vodilice.

**Istovremena upotreba žičane police i duboke plitice:**

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno postavite na sklopivu vodilicu.



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 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 I PREPORUKE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Ovisе o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Donje tablice prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj police za određene vrste hrane.

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

### 10.2 Unutarnja strana vrata

**S unutarnje strane vrata nalaze se:**

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

### 10.3 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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






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

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

## 10.4 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

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




## 10.5 Pečenje na jednom položaju police

 <b>PEČENJE U KALUPI-MA</b>		 (°C)	 (min)	
Pite i kolači od lisnatog tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	10 - 25	2
Mješavina podloga za pite - dizano tijesto	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1
Suhi kolač / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Kolač od sira	Konvencionalno pečenje	170 - 190	60 - 90	1

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.





Koristite pliticu za pečenje.

 <b>TORTE / KOLAČI / KRUH</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Posuti kolač	150 - 160	20 - 40
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina), koristite duboku pliticu	150	35 - 55
Voćne torte s prhkim tijestom	160 - 170	40 - 80





Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.

 <b>TORTE / KOLAČI / KRUH</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
Rolada	180 - 200	10 - 20	3
Raženi kruh:	prvi: 230	20	1
	zatim: 160 - 180	30 - 60	
Kolač od maslaca s bademima / Slatki kolač	190 - 210	20 - 30	3
Princez krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Vijenac od krah	170 - 190	30 - 40	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina), koristite duboku pliticu	170	35 - 55	3
Kolači od tijesta s kvascem i nježnim slojem (krema, glazura)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Koristite treći položaj police u pećnici.

 <b>KEKSI</b>		 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Biskviti od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20
Pecivo-kiflice, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	160	10 - 25
Biskviti od mješavine biskvita	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20

 KEKSI		 (°C)	 (min)
Uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30
Rolada od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40
Kolačići s bademima	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Kolači od bjelanjka / Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150
Pecivo-kiflice, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Konvencionalno pečenje	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Pečena i zapečena jela





Koristite prvi položaj police u pećnici.





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

## 10.7 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite plitice za pečenje.

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

 KEKSI / SITNI KOLAČI / KOLAČI / PEČI- VA	 (°C)	 (min)	 2 položaja	3 položaja
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4	-
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviti od mješavine biskvita	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Rolada od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Kolačići s bademima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskvit od bjelanjka / Puslice	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

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

Velike komade mesa pecite izravno u plitici ili na mreži za pečenje postavljenom iznad plitice.

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






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

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

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

## 10.9 Pečenje mesa

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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





## GOVEDINA



(°C)



(min)

Goveđe pečenje ili filet,  
dobro pečeno, prethodno  
zagrijte praznu pećnicu

po cm debljine

Turbo roštilj

170 - 180

8 - 10



## SVINJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Lopatica / Vratina / Rolana  
šunka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotleti / Svinjska rebra

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Mesna pita

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Bunceci, prethodno kuhan

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## TELETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Teleće pečenje

1

160 - 180

90 - 120

Teleća koljenica

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## JANJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Janjeći but / Janjeće pečeno

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## DIVLJAČ



Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

Hrbat / Zečji but, prethodno zagrijte praznu pećnicu

do 1

230

30 - 40

Srneći hrbat

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srneći but

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## PERAD



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Perad u komadima

0,2 - 0,25 svaki komad

200 - 220

30 - 50

Pile, polovica

0,4 - 0,5 svaki komad

190 - 210

35 - 50

Pile, mlada kokoš

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Patka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Guska

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Puretina

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Puretina

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## RIBA, CIJELA (NA PARI)



Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

Riba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu



### PIZZA



Koristite prvi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Pite

180 - 200

40 - 55

Pita od špinata

160 - 180

45 - 60

Quiche Lorraine / Pita od sira

170 - 190

45 - 55

Kolač od sira

140 - 160

60 - 90

Pita od povrća

160 - 180

50 - 60



### PIZZA



Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.



Koristite drugi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Pizza, tanka kora, koristite duboki pladanj

200 - 230

15 - 20

Pizza, debela kora

180 - 200

20 - 30

Beskrasni kruh

230 - 250

10 - 20

Uštipci

160 - 180

45 - 55

Slani alzaški kolač

230 - 250

12 - 20

Pierogi (punjeni jastučići)

180 - 200

15 - 25

## 10.11 Roštilj

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.



## ROŠTILJ



Koristite funkciju: Roštilj



(°C)



(min)

s jedne strane



(min)

s druge strane



	(°C)	(min) s jedne strane	(min) s druge strane	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi filet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjeća rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća slabina	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeći hrbat	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Zamrznuta hrana



## ODLEĐIVANJE



Koristite funkciju: Vrući zrak.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanki	200 - 220	20 - 30	3
Pomfrit, debeli	200 - 220	25 - 35	3
Kroketi / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pirjani krumpir	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Pečeni sir	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2






## 10.13 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer to produžava vrijeme odležavanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

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

## 10.14 Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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



Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.




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

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




Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .

	<b>VOĆE BEZ KOŠTICE</b>	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića
---	-------------------------	--

Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozđ 35 - 45

	<b>VOĆE S KOŠTICOM</b>	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
---	------------------------	--	---

Breskve / Dunje / Šljive 35 - 45 10 - 15

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




### 10.15 Dehidracija - Vrući zrak

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.



Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Za 1 posudu koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 posude za pečenje koristite prvi i četvrti položaj police.

 POVRČE	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C .

 VOĆE	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

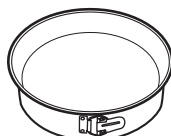
### 10.16 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



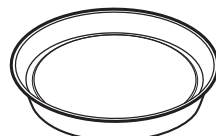
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visi-  
na 5 cm







Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm







### 10.17 Vlažno pečenje







Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

## 10.18 Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima				
		 (°C)	 (min)	
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit bez masnoće	Konvencionalno 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	Konvencionalno 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	Konvencionalno pečenje	160	20 - 30	
Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 35	



## PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi



Koristite treći položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu

Konvencionalno pečenje

170

20 - 30



## PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi



(°C)



(min)



Prhko tijesto / Prutići od tijesta

Vrući zrak

140

25 - 45

1 / 4

Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu

Vrući zrak

150

23 - 40

1 / 4

Biskvit bez masnoće

Vrući zrak

160

35 - 50

1 / 4



## ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi biftek, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

## 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### 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

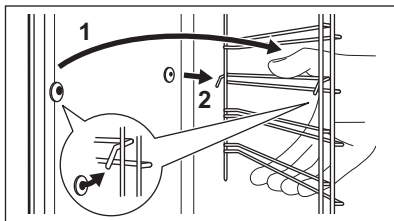
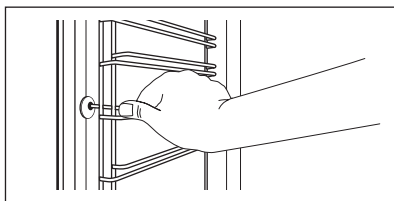
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
- 3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
- 4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodičima morate usmjeriti prema naprijed.



## 11.3 Kako koristiti: Čišćenje pomoću vode

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

- 1. korak** Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 300 ml.
- 2. korak** Postavite funkciju: 
- 3. korak** Postavite temperaturu na 90 °C.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi kako biste je očistili. Uklonite nosače polica.
- 2. korak** Uhvatite kutove roštilja. Izvucite ga prema naprijed protiv pritiska opruge i izvucite ga iz dva držača. Roštilj se savija.
- 3. korak** Očistite strop pećnice toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom. Pustite da se osuši.
- 4. korak** Roštilj postavite obrnutim redoslijedom.

- 5. korak** Postavite nosače polica.

## 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Možete ukloniti vrata i unutarnje staklene ploče da ih očistite. Broj staklenih ploča je različit za različite modele.

 **UPOZORENJE!**  
Vrata su teška.

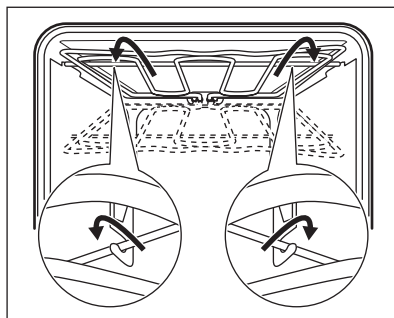
- 1. korak** Potpuno otvorite vrata.
- 2. korak** Do kraja pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.


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

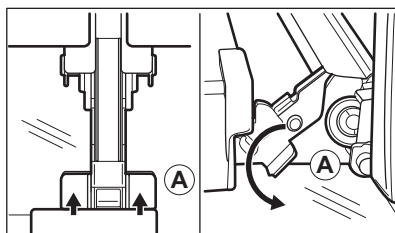
- 4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.
- 5. korak** Isključite pećnicu.
- 6. korak** Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

## 11.4 Kako ukloniti: Roštilj

 **UPOZORENJE!**  
Postoji opasnost od opekline.



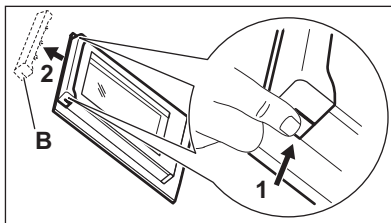
 **OPREZ!**  
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.



**4. korak** Uхватite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili košču.

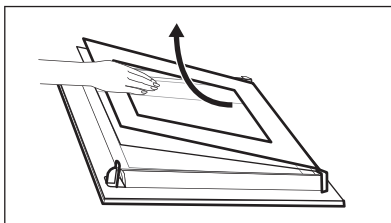
**5. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

**6. korak** Staklene ploče vrata držite za gornji rub, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



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

**8. korak** Nakon čišćenja, gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.



**9. korak** Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pre-grijati.

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

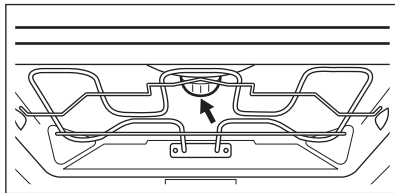
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Gornja žarulja

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



**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

## 12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

U bilo kojem slučaju koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Problem	Provjerite...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Na zaslону se prikazuje "12:00".	Došlo je do nestanka struje. Postavite vrijeme.

Problem	Provjerite...
Svjetlo ne radi.	Svjetlo je pregorjelo.

### 12.2 Servisni podaci

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

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

### Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BEE431310M 944187993
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	33.5 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 aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

## 13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne zagrijavajte unaprijed pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između pečenja držite što kraćima.

### Pečenje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastaviti će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


### Održavanje hrane toplom


Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

### Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## 14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άφογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

**Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ


Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	30
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	32
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	35
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	36
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	36
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	37
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	38
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	39
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	41
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	41
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	55
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	58
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	59

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

## **1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων**

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

## **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.

- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Η εντοιχιζόμενη μονάδα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας του προτύπου DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	600 (600) mm
---	--------------

Πλάτος ντουλαπιού	550 mm
-------------------	--------

Βάθος ντουλαπιού	605 (580) mm
------------------	--------------



Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	549 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	548 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1017 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Ανοίγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	550 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 12 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φις και καλώδιο τροφοδοσίας.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνον για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε

λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγεται την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπεται σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

## **2.4 Φροντίδα και καθάρισμα**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

## **2.5 Εσωτερικός φωτισμός**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



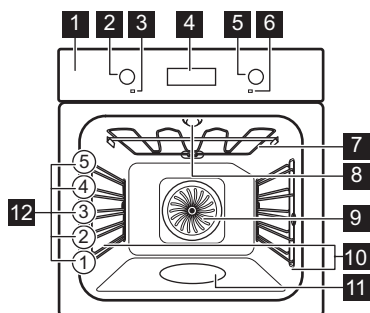
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

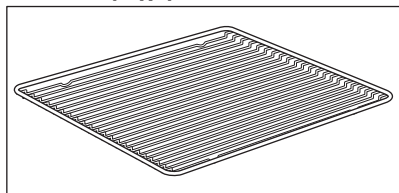
### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Στήριγμα σάκας, αποσπώμενο
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12 Θέσεις σχαρών

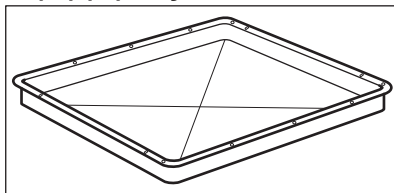
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



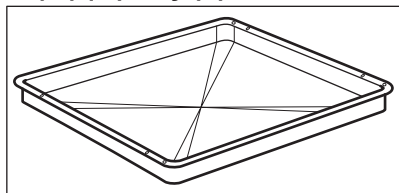
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



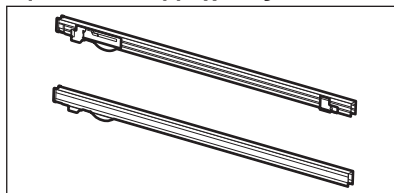
Για κέικ και μπισκότα.

### Ταψί ψησίματος/ γκριλ



Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

### Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

### 4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά



Για ρύθμιση της ώρας.

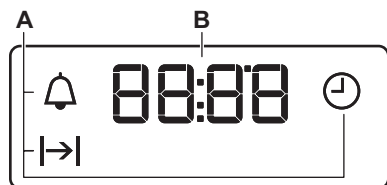


Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.



Για ρύθμιση της ώρας.

### 4.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πριν από την πρώτη χρήση

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



### Βήμα 1



### Βήμα 2



### Βήμα 3

#### Ρυθμίστε το ρολόι

1. Πιέστε:
2. - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Πιέστε:
3. - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Πιέστε:

#### Καθαρίστε τον φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Χρόνος: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Χρόνος: 15 λεπ.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.




### 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης


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

### 6.2 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
Θέση απενεργοποίησης	
	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
Φωτισμός Φούρνου	

Πρόγραμμα	Χρήση
	Θερμός Αέρας
	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Λειτουργία Πίτσα
	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση
	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
	Κάτω Θέρμανση
	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
	Απόψυξη
	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμομαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

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

### 6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία




Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

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

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ




### 7.1 Λειτουργίες ρολογιού



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

## 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

### Τρόπος αλλαγής: Ώρα

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

**Βήμα 1**  ,  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

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


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

### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 3**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζονται τα εξής: .



 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


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

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

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

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

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

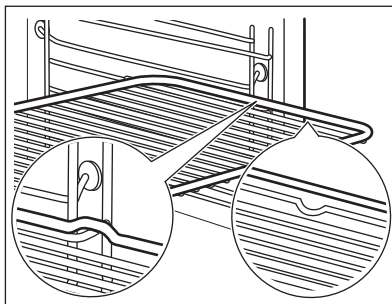
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως

ασφάλειας ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

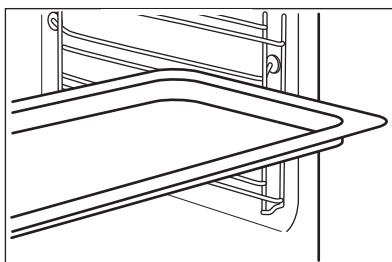
**Μεταλλική σχάρα:**

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



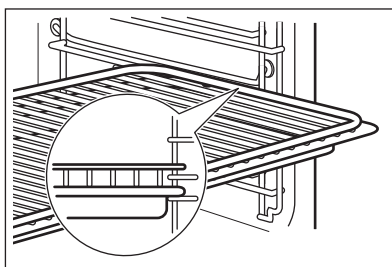
**Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



**Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



## 8.2 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

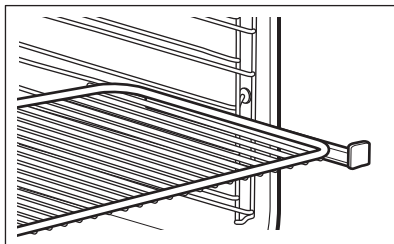
Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.



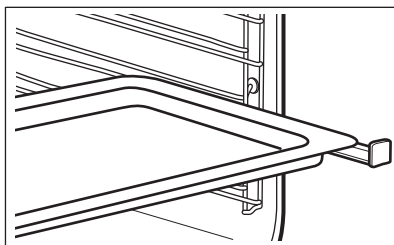
### Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



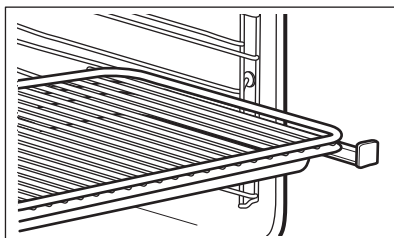
### Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



### Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί μαζί επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Ανεμιστήρας

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του

φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

## 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



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

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

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

## 10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

**Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:**

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

## 10.3 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

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

## 10.4 Συμβουλές για το ψήσιμο






Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

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

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

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.




## 10.5 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.





Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

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





Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.





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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα Ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	160	10 - 25
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.






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

## 10.7 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

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

 ΜΠΙ- ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	 2 θέσεις	 3 θέσεις
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Μπισκότα Ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



**ΜΠΙ-  
ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ  
ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ /  
ΨΩΜΑΚΙΑ**



(°C)



(λεπ.)



**2 θέσεις**

**3 θέσεις**

Μπισκότα με ασπρά-  
δι αυγού / Γλυκίσμα-  
τα από μαρέγκα

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

## 10.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το ταψί.

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

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

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).

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

## 10.9 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



**ΒΟΔΙΝΟ**



(°C)



(min)

Ψητό κατσαρόλας

1 - 1,5 kg

Πάνω/Κάτω Θέρ-  
μανση

230

120 - 150

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λί-  
γο ψημένο, προθερμάνε-  
τε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό  
πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέ-  
ρα

190 - 200

5 - 6

Ψητό βοδινό ή φιλέτο,  
μέτρια ψημένο, προθερ-  
μάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό  
πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέ-  
ρα

180 - 190

6 - 8

Ψητό βοδινό ή φιλέτο,  
καλοψημένο, προθερμάνε-  
τε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό  
πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέ-  
ρα

170 - 180

8 - 10



## ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλες / Κορτεζίνες	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ρολό Κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



## ΜΟΣΧΑΡΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό Μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



## ΑΡΝΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Αρνί σπάλα	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



## ΚΥΝΗΓΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός μπούτι,  
προθερμάνετε τον άδειο  
φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες

0,2 - 0,25 η καθεμία

200 - 220

30 - 50

Κοτόπουλο, μισό

0,4 - 0,5 το καθένα

190 - 210

35 - 50

Κοτόπουλο, κότα

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Πάπια

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Χήνα

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Γαλοπούλα

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Γαλοπούλα

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι Ολόκληρο

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60



## 10.10 Ψήσιμο με κρούστα με:Λειτουργία Πίτσα



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Τάρτες	180 - 200	40 - 55
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60
Κίς λορέν / Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	200 - 230	15 - 20
---	-----------	---------



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30
Άζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	230 - 250	12 - 20
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25

## 10.11 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

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



## ΓΚΡΙΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



	(°C)	(min) 1η πλευρά	(min) 2η πλευρά	
Ψητό βοδινό	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσια μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ψάρι Ολόκληρο, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Καταψυγμένα τρόφιμα



## ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα σνακ, κατεψυγμ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες / Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνια / Καννελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	40 - 60	2
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Απόψυξη






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

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

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών, εάν χρειάζεται.

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

## 10.14 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

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

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

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

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

Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

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

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

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.



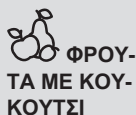
**ΜΑΛΑΚΑ  
ΦΡΟΥΤΑ**



(λεπτά)  
Χρόνος μέχρι να  
αρχίσει το σιγανό  
βράσιμο

Φράουλες / Μύρτιλα /  
Σμέουρα / Ωριμα φραγκο-  
στάφυλα

35 - 45



**ΦΡΟΥΤΑ  
ΜΕ ΚΟΥ-  
ΚΟΥΤΣΙ**



(λεπτά)  
Χρόνος μέ-  
χρι να αρχί-  
σει το σιγα-  
νό βράσιμο



(λεπτά)  
Συνέχεια μα-  
γειρέματος  
στους 100 °C

Ροδάκινα / Κυδώνια /  
Δαμάσκηνα

35 - 45

10 - 15



**ΛΑ-  
ΧΑΝΙΚΑ**



(λεπτά)  
Χρόνος μέ-  
χρι να αρχί-  
σει το σιγα-  
νό βράσιμο



(λεπτά)  
Συνέχεια μα-  
γειρέματος  
στους 100 °C

Καρότα

50 - 60

5 - 10

Αγγούρια

50 - 60

-

Ανάμικτα τουρσιά

50 - 60

5 - 10

Ρέβα / Αρακάς /  
Σπαραγγιά

50 - 60

15 - 20

## 10.15 Αφυδάτωση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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



**ΛΑΧΑΝΙΚΑ**



(°C)



(ώ)

Φασόλια

60 - 70

6 - 8

Πιπεριές

60 - 70

5 - 6

Λαχανικά για σούπα

60 - 70

5 - 6

Μανιτάρια

50 - 60

6 - 8

Μυρωδικά

40 - 50

2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.



**ΦΡΟΥΤΑ**



(ώ)

Δαμάσκηνα

8 - 10

Βερίκοκα

8 - 10

Φέτες μήλου

6 - 8

Αχλάδια

6 - 9

## 10.16 Ψήσιμο με Υγρασία - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



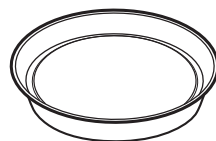
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm







Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm







## 10.17 Ψήσιμο με Υγρασία

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

	 (°C)	 (min)	
Κριτσίνια, 0,5 kg συνολικά	190 - 200	50 - 60	3
Ψητά χτένια με το κέλυφος	180 - 200	30 - 40	4
Ψάρι Ολόκληρο παστό, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Ψάρι Ολόκληρο σε λαδόκολλα, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Αμαρέτι (20, 0,5 kg συνολικά)	170 - 180	40 - 50	3
Μηλόπιτα με ζύμη σε τρίμματα	190 - 200	50 - 60	4
Κέικ muffins σοκολάτας (20, 0,5 kg συνολικά)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.18 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1



### ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)



(ΛΕΠΤΑ)

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 40

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

160

20 - 30

Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Θερμός Αέρας

150

20 - 35

Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

170

20 - 30



### ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα



(°C)



(ΛΕΠΤΑ)



Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά

Θερμός Αέρας

160

35 - 50

1 / 4



### ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος

Γκριλ

24 - 30

4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

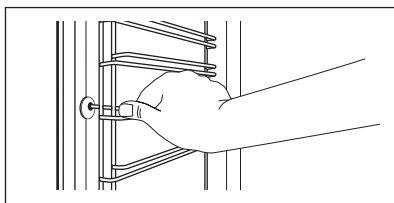
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

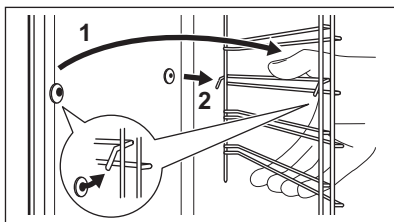
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 11.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 300 ml.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία:

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

**Βήμα 4** Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

## 11.4 Τρόπος αφαίρεσης: Γκριλ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

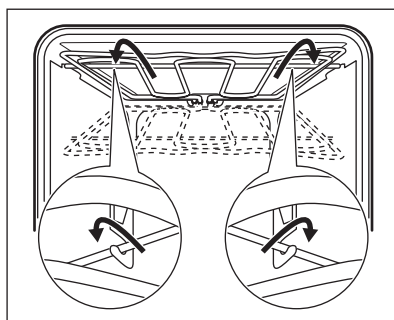
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

**Βήμα 2** Πιάστε τις άκρες του γκριλ. Τραβήξτε το προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελατηρίου και έξω από τις δύο ασφάλειες. Το γκριλ διπλώνει προς τα κάτω.

**Βήμα 3** Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα απαλό απορρυπαντικό. Αφήστε το να στεγνώσει.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε το γκριλ ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

**Βήμα 5** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών.





## 11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



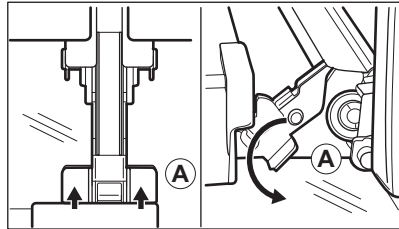
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Η πόρτα είναι βαριά.



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

**Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

**Βήμα 2** Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

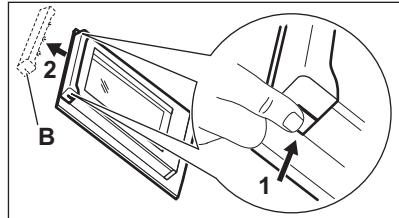


**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά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

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

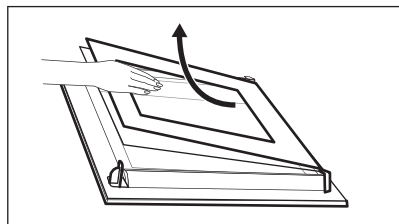
**Βήμα 5** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

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



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

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



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

## 11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

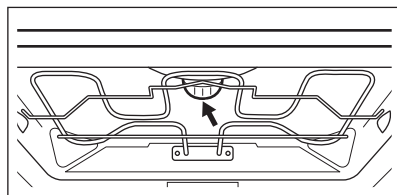
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Επάνω λαμπτήρας

**Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



**Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε εάν...

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

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

### 12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

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

## Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BEE431310M 944187993
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος
Μάζα	33.5 kg

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παραρτήματα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα A και B.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

### 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο

της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν από το μαγείρεμα.

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

### **Μαγείρεμα με αέρα**

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

### **Υπολειπόμενη θερμότητα**

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάνετε άλλα φαγητά.


### **Διατήρηση του φαγητού ζεστού**


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

### **Ψήσιμο με Υγρασία**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## **14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

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

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

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

**Vizitați website-ul nostru la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASISTENȚĂ CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	61
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	63
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	66
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	67
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	67
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	68
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	69
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	70
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	72
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	72
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	84
12. DEPANAREA.....	88
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	88

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil

pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Siguranța generală**

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.
- Aparatul încorporat trebuie să corespundă cerințelor de stabilitate din DIN 68930.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	600 (600) mm
---	--------------

Lățimea cabinetului	550 mm
---------------------	--------

Adâncimea cabinetului	605 (580) mm
-----------------------	--------------

Înălțimea feței aparatului	594 mm
----------------------------	--------

Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
-------------------------------	--------

Lățimea feței aparatului	549 mm
--------------------------	--------

Lățimea spatelui aparatului	548 mm
-----------------------------	--------

Adâncimea aparatului	567 mm
----------------------	--------

Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
---------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1017 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	550 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 12 mm

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.

- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:



- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
  - Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
  - Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
  - Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
  - Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Iluminarea interioară



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



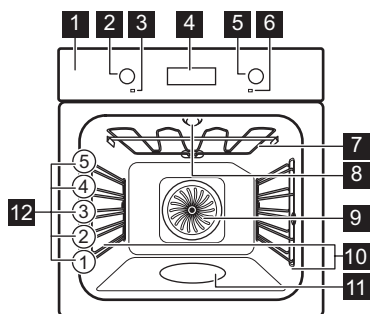
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

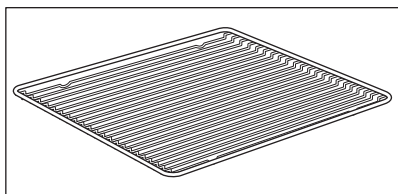
### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec / simbol alimentare
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru grătar, detașabil
- 11 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 12 Poziții rafturi

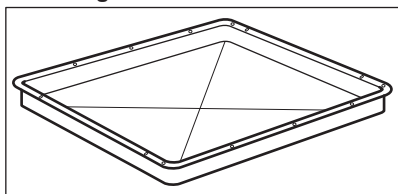
### 3.2 Accesoriile

#### Raft de sârmă



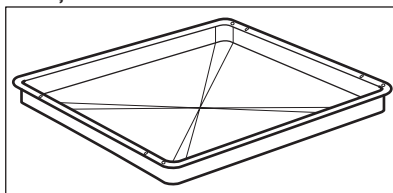
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



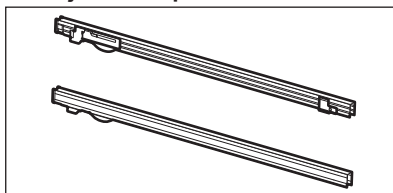
Pentru prăjituri și fursecuri.

#### Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

#### Ghidaje telescopice



Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

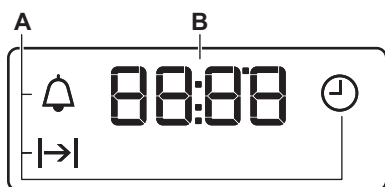
### 4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul.  
Butonul iese în afară.

### 4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.

### 4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind  
siguranța.

### 5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Etapa 1

Setați ceasul



Etapa 2



Curățați cuptorul





Etapa 3

Preîncălziți cuptorul gol

1. Apăsați: 

2.  - apăsați pentru a seta ora. Apăsați: 


3.  - apăsați pentru a seta minutele. Apăsați: 

1. Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

1. Setări temperatura maximă a funcției: 

Ora: 1 h.

2. Setări temperatura maximă a funcției: 

Ora: 15 min.

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

**Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Etapa 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

**Etapa 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

### 6.2 Funcții de gătire

#### Funcție de gătire Aplicație

0

Cuptorul este oprit.

Poziția Sfârșit



Pentru a aprinde becul.

Iluminare cuptor



Aer cald cu ventilație

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setări temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.

#### Funcție de gătire Aplicație



Incalzire sus/jos

Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.



Incalzire jos

Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.



Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.



Căldură umedă

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Căldură umedă.



Grill

Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Turbo Grill

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 60 °C în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

### 6.3 Note cu privire la: Căldură umedă

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign conform cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu EN 60350-1.




Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI



### 7.1 Funcțiile ceasului



Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

### 7.2 Modul de utilizare: Funcțiile ceasului

#### Cum se schimbă: Ora curentă

 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

**Etapa 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Etapa 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

 - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

#### Modul de utilizare: Durata

**Etapa 1** Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

**Etapa 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Etapa 3**  ,  - apăsați pentru a seta durata.

Afișajul indică: .



 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.



## Modul de utilizare: Durata

**Etapa 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

## Modul de utilizare: Cronometru


**Etapa 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


**Etapa 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Etapa 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Etapa 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

## Anularea: Funcțiile ceasului

**Etapa 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Etapa 2** Apăsați lung: .  
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

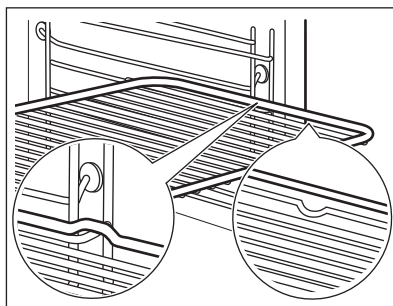
### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

#### Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

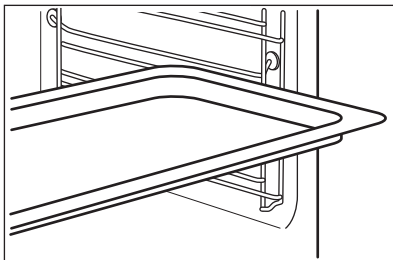
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de raft.



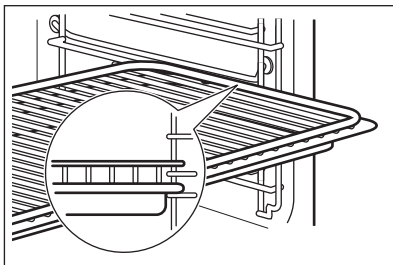
---

**Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

**Raft de sârmă, Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



---

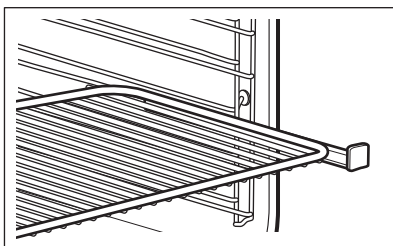
**8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice**

Nu ungeți ghidajele telescopice.

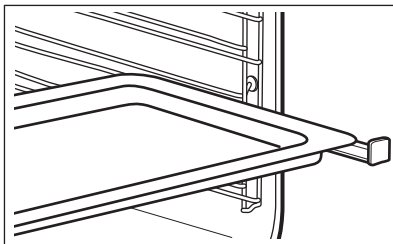
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

**Raftul de sârmă:**

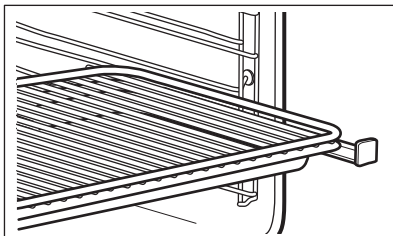
Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.

**Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



**Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:**  
Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Sufianta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă

opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătit din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

### 10.2 Partea interioară a ușii

**Pe partea interioară a ușii se află:**

- numerele pentru pozițiile raftului.
- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparate.

### 10.3 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.






Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.



## 10.4 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.

## 10.5 Coacerea pe un singur nivel al raftului

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	170 - 180	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald cu ventilatie	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe	Aer cald cu ventilatie	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitura cu branza	Incalzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

Utilizați o tavă de gătit.

**PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE****(°C)****(min)**

Prăjitură cu nucă sau alune

150 - 160

20 - 40

Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă

150

35 - 55

Tarte cu fructe și cocă fragedă

160 - 170

40 - 80

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.

Utilizați o tavă de gătit.

**PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE****(°C)****(min)**

Ruladă

180 - 200

10 - 20

3

Pâine de seară:

prima dată: 230

20

1

după aceea: 160 - 180

30 - 60

Prăjitură cu unt și migdale / Prăjituri cu zahăr ars

190 - 210

20 - 30

3

Choux a la creme / Eclere

190 - 210

20 - 35

3

Pâine împletită / Paine coronita

170 - 190

30 - 40

3

Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă

170

35 - 55

3

Plăcintă dospită cu umplură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)

160 - 180

40 - 80

3

Christstollen

160 - 180

50 - 70

2

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

**BISCUIȚI****(°C)****(min)**

Biscuiți cu aluat fraged

Aer cald cu ventilatie

150 - 160

10 - 20

Rulouri, preîncălziți cuptorul gol

Aer cald cu ventilatie

160

10 - 25

Biscuiți cu aluat de pandișpan

Aer cald cu ventilatie

150 - 160





15 - 20

Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol

Aer cald cu ventilatie





170 - 180

20 - 30

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilatie	100 - 120	30 - 50
Patiserie cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilatie	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Preparate coapte și gratinate





Utilizați raftul de pe primul nivel.

		 (°C)	 (min)
Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Incalzire sus/jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Incalzire sus/jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	30 - 60
Dulciuri	Incalzire sus/jos	180 - 200	40 - 60
Paste	Incalzire sus/jos	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

Utilizați tăvile de copt.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE	 (°C)	 (min)	 2 poziții
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4



**BISCUI-  
ȚI / PRĂJITURI  
MICI / PRODUSE  
DE PATISERIE /  
RULOURI**



(°C)



(min)



2 poziții

3 poziții

Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fra- ged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aluat de foietaj, pre- încălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Sfaturi pentru frigere

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Frigeți bucățile mari de carne direct în tavă sau pe raftul de sârmă pus deasupra tăvii.

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.

Frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).

Stropii bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerii.

## 10.9 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.



## VITĂ



(°C)



(min)

Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Incalzire sus/jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătita mediu, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8

**VITĂ****(°C)****(min)**

Friptură de vită sau file,  
bine făcută, preîncălziți  
cuptorul gol

pentru fiecare cm  
de grosime

Turbo Grill

170 - 180

8 - 10

**PORC****Utilizați funcția: Turbo Grill.****(kg)****(°C)****(min)**Spinare / Gât / Halcă de jam-  
bon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Cotlete / Coastă de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Bucată de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Picior de porc, semipreparat

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

**VITEL****Utilizați funcția: Turbo Grill.****(kg)****(°C)****(min)**

Friptura de vitel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vitel

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## MIEL



Utilizați funcția: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
----------------------------------	---------	-----------	-----------

Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60
---------------	---------	-----------	---------



## VÂNAT



Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol	până la 1	230	30 - 40
--	-----------	-----	---------

Spată de căprioară	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
--------------------	---------	-----------	---------

Pulpă de căprioară	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90
--------------------	---------	-----------	---------



## PASĂRE



Utilizați funcția: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pui, porții	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50
-------------	--------------------	-----------	---------

Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50
---------------	-------------------	-----------	---------

Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
----------------------	---------	-----------	---------

Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
------	---------	-----------	----------

Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
-------	---------	-----------	-----------

Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
--------	-----------	-----------	-----------

Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240
--------	-------	-----------	-----------



## PEȘTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.



(kg)



(°C)



(min)

Pește întreg

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Crustă crocantă cu:Funcție Pizza



### PIZZA



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)



(min)

Tarte 180 - 200 40 - 55

Tartă cu spanac 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Tartă elvețiană 170 - 190 45 - 55

Prăjitura cu branza 140 - 160 60 - 90

Plăcintă cu le-gume 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.



Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



(°C)



(min)

Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă 200 - 230 15 - 20

Pizza, blat gros și crocant 180 - 200 20 - 30

Pâine nedospită 230 - 250 10 - 20

Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc 160 - 180 45 - 55

Tartă flambată 230 - 250 12 - 20

Găluște 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.



## GRĂȚAR



Utilizați funcția: Grill



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



	(°C)	(min) Pe o parte	(min) Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vita	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Preparate congelate



## DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiti, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiti, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chifteluțe	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, congelate	160 - 180	40 - 60	2
Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2



## 10.13 Decongelare






Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durată decongelării.

Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității

Utilizați raftul de pe primul nivel.

cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriilor aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.

	 (kg)	 (min) Timp de decongelare	 (min) Mai mult timp de decongelare	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1.4	60	60	-

## 10.14 Conservare

Utilizați funcția Incalzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.



Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.

Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.




Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau




reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

	<b>FRUCT MOALE</b>	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer
---	--------------------	--

Căpșuni / Afine / Zmeură / 35 - 45  
Agrise coapte

 <b>FRUCT CU SĂMBURE</b>	 (min)	 (min)
		<b>Fierbere până la apariția bulelor de aer</b>
Piersici / Gutui / Prune	35 - 45	10 - 15

 <b>LE- GUME</b>	 (min)	 (min)
		<b>Fierbere până la apariția bulelor de aer</b>
Morcovi	50 - 60	5 - 10
Castraveți	50 - 60	-
Murături asortate	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20

### 10.15 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

### 10.16 Căldură umedă - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



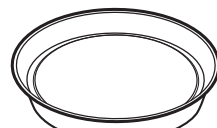
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Vitroceraamică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm




### 10.17 Căldură umedă

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.



Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.





Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

 <b>LEGUME</b>	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3







Setați temperatura la 60 - 70 °C.







 <b>FRUCT</b>	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

	 (°C)	 (min)	
Grisine, 0,5 kg în total	190 - 200	50 - 60	3
Scoici întregi la cuptor	180 - 200	30 - 40	4
Pește întreg în sare, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Pește întreg în hârtie ceruită, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg în total)	170 - 180	40 - 50	3
Prăjitură cu mere	190 - 200	50 - 60	4
Brioșe cu ciocolată (20; 0,5 kg în total)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.18 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus/jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	180	70 - 90	1

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți				
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	160	20 - 30	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35	



### COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă,  
preîncălziți cuptorul gol

Incalzire sus/jos

170

20 - 30



### COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți



(°C)



(min)



Biscuit sfărâmișos / Patiserie

Aer cald cu ventilatie

140

25 - 45

1 / 4

Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă,  
preîncălziți cuptorul gol

Aer cald cu ventilatie

150

23 - 40

1 / 4

Pandișpan fără grăsimi

Aer cald cu ventilatie

160

35 - 50

1 / 4



### GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumăta-  
tea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind  
siguranța.

## 11.1 Note cu privire la curățare



### Agenti de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



### Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



### Accesoriile

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

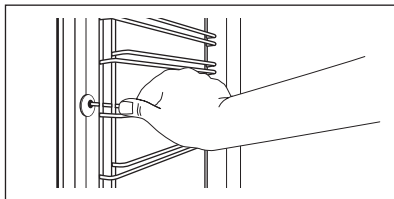
Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

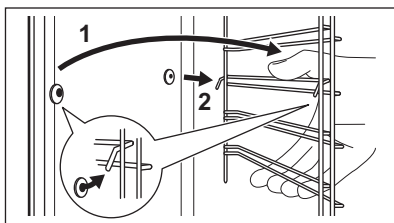
**Etapa 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**Etapa 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Etapa 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și scoateți-o în afară.

**Etapa 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.



## 11.3 Modul de utilizare: Curățare cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

**Etapa 1** Turnați apă în adâncitura cavității: 300 ml.

**Etapa 2** Setați funcția: 

**Etapa 3** Setați temperatura la 90 °C.

**Etapa 1** Oprii cuptorul și așteptați să se răcească pentru a-l curăța. Scoateți suporturile rafturilor.

**Etapa 2** Apucați grătarul de colțuri. Trageți înspre arc și scoateți din cele două suporturi. Grătarul se pliază.

**Etapa 3** Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, o cârpă moale și detergent neutru. Lăsați-l să se usuce.

**Etapa 4** Instalați grătarul în ordine inversă.

**Etapa 5** Instalarea suporturilor pentru rafturi.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă diferă de la un model la altul.

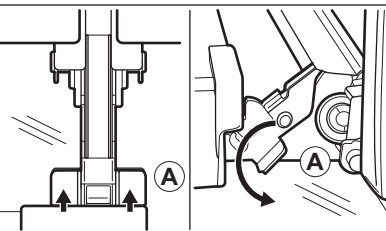


### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

**Etapa 1** Deschideți ușa complet.

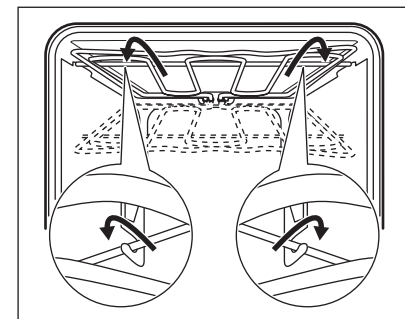
**Etapa 2** Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri.

## 11.4 Cum se scot: Grill



### ATENȚIE!

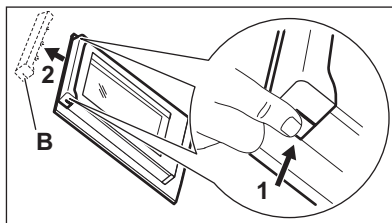
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

**Etapa 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o înclinată oblic în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

**Etapa 4** Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.

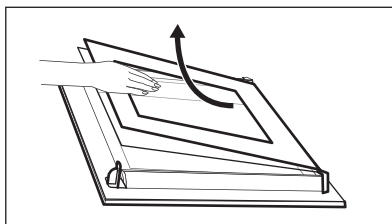
**Etapa 5** Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

**Etapa 6** Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.



**Etapa 7** Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Etapa 8** După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



**Etapa 9** Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

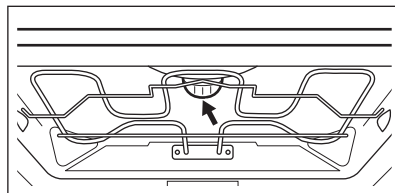
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

**Etapa 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



**Etapa 2** Curățați capacul de sticlă.

**Etapa 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.

**Etapa 4** Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă. Setați timpul.

### Problemă

### Verificați dacă...

Becul nu funcționează.

Becul este ars.

### 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Codul numeric al produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BEE431310M 944187993
Indexul de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică



Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	33.5 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
 Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
 Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătitului. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

### Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте одабрали овај АЕГ производ. Направили смо га како бисмо вам у наредним годинама обезбедили рад без застоја заједно са најновијим технологијама које олакшавају свакодневицу. Ове функције вероватно нећете наћи код уобичајених уређаја. Посветите се читању у наредних неколико минута како бисте добили корисне информације.

**Посетите нашу веб страницу да бисте:**



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	90
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	92
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	95
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	96
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	96
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	97
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	98
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	99
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	101
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	101
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	115
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	118
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	118

## 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 овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### **1.2 Опште мере безбедности**

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- 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.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу 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 рерне отварају без ограничења.

- 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)	600 (600) mm
---	--------------

Ширина кухињског елемента	550 mm
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	605 (580) mm
---------------------------	--------------

Висина предње стране уређаја	594 mm
------------------------------	--------

Висина задње стране уређаја	576 mm
-----------------------------	--------

Ширина предње стране уређаја	549 mm
------------------------------	--------

Ширина задње стране уређаја	548 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1017 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	550 x 20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4 x 12 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају

инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи 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 стављати 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.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај постављен иза комада намештаја са плочом (нпр. иза врата), постарајте се да врата никада не буду затворена када уређај ради. Иза затворене табле намештаја се могу накупити топлота и влага које могу да оштете уређај, намештај или под. Немојте затварати таблу на комаду намештаја док се уређај потпуно не охлади након употребе.

## 2.4 Нега и чишћење



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.

- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од повреде или гушења.

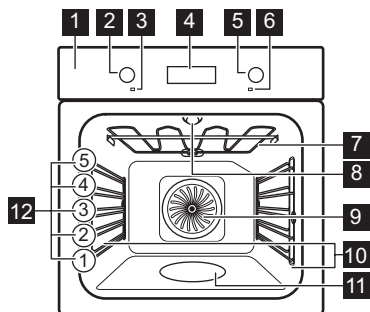
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.

- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

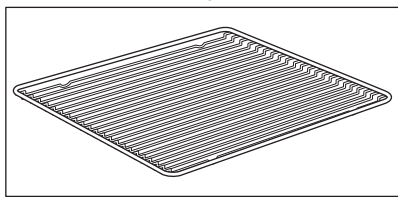
### 3.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Лампица / симбол напајања
- 4** Дисплеј
- 5** Командно дугме (за температуру)
- 6** Индикатор / симбол температуре
- 7** Грејни елемент
- 8** Лампица
- 9** Вентилатор
- 10** Подршка решетке, могуће уклањање
- 11** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 12** Положаји решетке

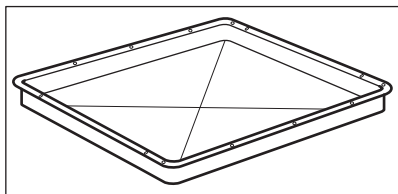
### 3.2 Прибор

#### Решеткаста полица



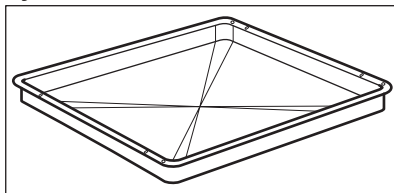
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

#### Плех за печење



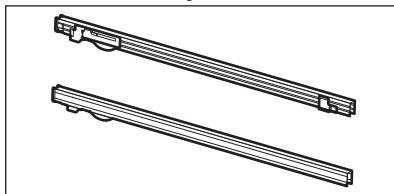
За колаче и кекс.

#### Дубоки тигањ



За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

#### Телескопске вођице



За лакше убацавање и вађење плехова и решеткастих полица.

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

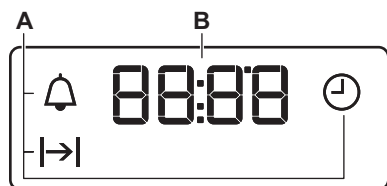
### 4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 4.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⌚	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

### 4.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Уверите се да је просторија проветрена.



Корак 1

Подесите сат



Корак 2








Очистите рерну



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Притисните: .</li> <li>2.  - притисните да подесите сат. Притисните: .</li> <li>3.  - притисните да подесите минуте. Притисните: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.</li> <li>2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлим водом и благим детецентом.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подесите максималну температуру за функцију: .<br/>Време: 1 h.</li> <li>2. Подесите максималну температуру за функцију: .<br/>Време: 15 min.</li> </ol> |
|--|---|---|

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетке које се скидају у рерну.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функција загревања

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Корак 1</b> | Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.            |
| <b>Корак 2</b> | Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.   |
| <b>Корак 3</b> | Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну. |

### 6.2 Функције загревања

#### Функција загревања

#### Примена

0

Рерна је искључена.

Положај Искључено



Светло

За укључивање лампице.



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема.

#### Функција загревања

#### Примена



Функција за пилцу

За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.



Конвенционално припрема

За печење теста и меса на једном положају решетке.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.



Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



Печење уз влажност

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Печење уз влажност.



Грил

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција за-гревања	Примена
---------------------	---------



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање графинираних јела и за запецање.



Лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60 °C током неких функција рерне.

### 6.3 Напомене за: Печење уз влажност

Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске




ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Печење уз влажност. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.


## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Функције сата



Функција сата	Примена
 Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

### 7.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да промените: Доба дана

 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.

**Корак 1**  - узадно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време. После отприлике 5 секунди, треперење престаје и дисплеј приказује време.


 - узадно притискајте да бисте променили време.  - почиње да трепери.


### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узадно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите трајање.

На дисплеју се приказује: .

 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да подесите: Тајмер

**Корак 1**  - узадно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време.

Функција аутоматски стартује након 5 секунди.

Кад дође крај подешеном времену, чује се звучни сигнал.

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 4** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

### Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  - узадно притискајте док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите: .

Функција сата се искључује након неколико секунди.

## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

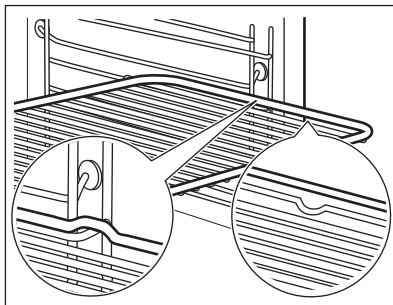
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 8.1 Убацивање прибора

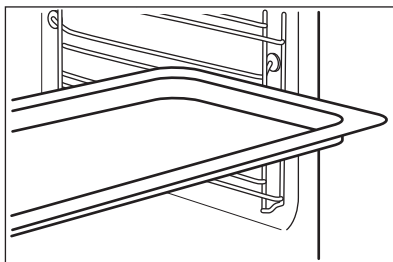
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

**Решетка полица:**

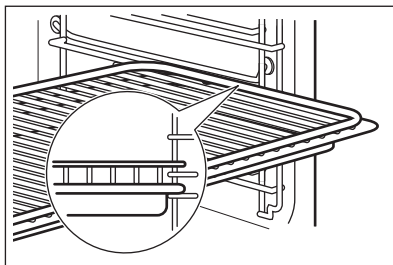
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .

**Плех за печење /Дубоки тигањ:**

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.

**Решетка полица, Плех за печење /Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



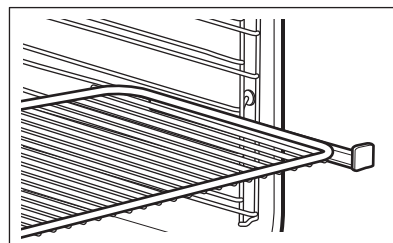
## 8.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

**Решетка полица:**

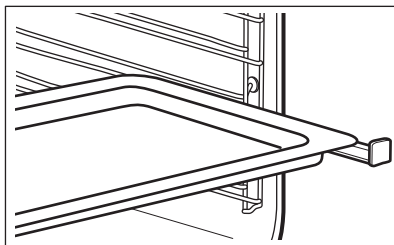
Ставите решеткасту полицу на телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.



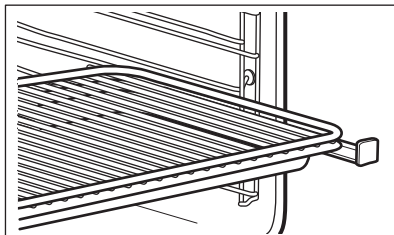
### Дубоки тигањ:

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



### Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:

Поставите решетку и дубоку посуду заједно на телескопске вођице.



## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 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



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Табеле испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### 10.2 Унутрашња страна врата

Са унутрашње старне врата налази се следеће:

- бројеви положаја решетке.

- подаци о функцијама рерне, препоручени положаји решетке и температуре за припрему јела.

### 10.3 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема






потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.

Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

### 10.4 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је сувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

### 10.5 Печење на једном нивоу решетке

 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА		 (°C)	 (min)	
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	10 - 25	2
Корица за воћни колач - смеша за бисквит тарту	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	2
Куглоф / Бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1



## ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА



(°C)



(min)



Мадера колач / Воћне торте	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Колач од сира	Конвенционално припрема	170 - 190	60 - 90	1

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Користите плех за печење.



## КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



(°C)



(min)

Торта посута мрвицама		150 - 160	20 - 40
Воћни колачи (направљени од киселог теста/ смесе за бисквит торту), користите дубоки тигањ		150	35 - 55
Воћни фланови направљени са прхким тестом		160 - 170	40 - 80

Претходно загрејте празну рерну.

Користите функцију: Конвенционално припрема.

Користите плех за печење.



## КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



(°C)



(min)



Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ражани хлеб:	прво: 230	20	1
	затим: 160 - 180	30 - 60	
Колач са бадемима и ма- слацем / Торте са ше- ћерном глазуrom	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Екле- ри	190 - 210	20 - 35	3
Плетеница / Украшени хлеб	170 - 190	30 - 40	3
Воћни колачи (направ- љени од киселог теста/ смесе за бисквит торту), користите дубоки тигањ	170	35 - 55	3
Колачи од киселог теста са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем)	160 - 180	40 - 80	3

**КОЛАЧИ /  
ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ****(°C)****(min)**

Штолен (немачки божићни колач)

160 - 180

50 - 70

2

Користите трећи ниво решетке.

**КЕКСИ****(°C)****(min)**

Хрскави кекс

Печење уз равни вентил.

150 - 160

10 - 20

Земичке, претходно загрејте празну рерну

Печење уз равни вентил.

160

10 - 25

Кекси направљени од смесе за бисквит тарту

Печење уз равни вентил.

150 - 160

15 - 20

Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну

Печење уз равни вентил.

170 - 180

20 - 30

Кекси направљени од теста са квасцем

Печење уз равни вентил.

150 - 160

20 - 40

Макарони

Печење уз равни вентил.

100 - 120

30 - 50

Пецива направљена од беланаца / Пуслице

Печење уз равни вентил.

80 - 100

120 - 150

Земичке, претходно загрејте празну рерну

Конвенционално припрема

190 - 210

10 - 25

**10.6 Печење и гратинирана јела**

Користите први положај решетке.

**(°C)****(min)**

Багети преливени топљеним сиром

Печење уз равни вентил.

160 - 170

15 - 30

Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну

Турбо гриловање

160 - 170

15 - 30

Лазање

Конвенционално припрема

180 - 200

25 - 40

Рибљи хлелчићи

Конвенционално припрема

180 - 200

30 - 60

Пуњено поврће

Печење уз равни вентил.

160 - 170

30 - 60

Слатка пецива

Конвенционално припрема

180 - 200

40 - 60

Запечена тестенина

Конвенционално припрема

180 - 200





45 - 60








## 10.7 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Користите плехове за печење.

 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА	 (°C)	 (min)	 2 положаја
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ	 (°C)	 (min)	 2 положаја	 3 положаја
Земичке	180	20 - 30	1 / 4	-
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Кекси направљени од смесе за бисквит торту	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Кекси направљени од беланаца / Пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

Месо без масти пеците поклопљено (можете да користите алуминијумску фолију).

Велике комаде меса пеците директно на плеху или на решеткастој полици изнад плеха.

Успите мало течности у плех како бисте спречили да масноћа која капље са меса загори у плеху за печење.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.

## 10.9 Печење

Користите први положај решетке.



## ГОВЕДИНА



(°C)



(min)

Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	Конвенционално припрема	230	120 - 150
Печена јунетина или филети, слабо печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено, претходно загрејте празну рерну	по центиметру дебљине	Турбо гриловање	170 - 180	8 - 10



## СВИЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Ђуфте	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



## ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Телеће печење	1		160 - 180	90 - 120
---------------	---	--	-----------	----------



## ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Телећи котлет

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## ЈАГЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Јагњећи бут / Печена јагњетина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагњећа леђа

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## МЕСО ДИВЉАЧИ



Користите функцију: Конвенционално припрема.



(kg)



(°C)



(min)

Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну

до 1

230

30 - 40

Срнећи котлет

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнећа полутка

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## ЖИВИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Живинско месо, порције	Свака од 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина	Свака од 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Ђурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ђурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240



## РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)



Користите функцију: Конвенционално припрема.



(kg)



(°C)



(min)

Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

## 10.10 Хрскаво печење са: Функција за пицу



### ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

Тартови	180 - 200	40 - 55
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60



### ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

Киш лорен / Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55
Колач од сира	140 - 160	60 - 90
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60



## ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Пица, танка корица, користите дубоки тигањ	200 - 230	15 - 20
--	-----------	---------

Пица, дебела корица	180 - 200	20 - 30
---------------------	-----------	---------

Хлеб без квасца	230 - 250	10 - 20
-----------------	-----------	---------

Флан од пецива од лиснатог теста	160 - 180	45 - 55
----------------------------------	-----------	---------



## ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Фламкухен	230 - 250	12 - 20
-----------	-----------	---------

Кнедле	180 - 200	15 - 25
--------	-----------	---------

## 10.11 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.



## ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



Говеђе печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеђи филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свињски каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телеће печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цела риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Смрзнута храна



### ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил..



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	3
Исечен кромпир / Исечен кромпир/крокети	220 - 230	20 - 35	3
Рендани кромпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазане / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазане / Канелони, замрзнути	160 - 180	40 - 60	2
Печени сир	170 - 190	20 - 30	3
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир.

Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

За велике порције хране, ставите преврнути празан тањир на дно

Користите први положај решетке.

унутрашњости рерне. Ставите храну у дубоку посуду и поставите је на тањир унутар рерне. Ако је неопходно, уколните подршке решетке.



(kg)



(min)

Време одмрзавања



(min)

Додатно време одмрзавања








Окрените када истекне половина времена.

Пиле

1

100 - 140

20 - 30

	 (kg)	 (min) Време одмрзавања	 (min) Додатно време одмрзавања	
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

## 10.14 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.



Једнако напуните тегле и затворите их штапалком.




Тегле не треба да се међусобно додирују.




Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

 МЕКО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45

 КОШТУ-ЊАВО ВОЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Брескве / Дуње / Шљиве	35 - 45	10 - 15

 ПО-ВРЋЕ	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	50 - 60	5 - 10
Краставци	50 - 60	-
Туршија	50 - 60	5 - 10
Келераба / Грашак / Шаргла	50 - 60	15 - 20




## 10.15 Сушење - Печење уз равни вентил.




Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола печења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.



За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6

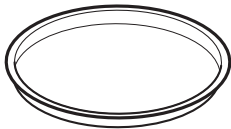
 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

 ВОЋЕ	 (h)
Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

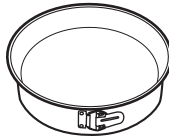
## 10.16 Печење уз влажност - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пицу

Таман, нерелектујући  
Пречник 28 cm



Посуда за печење

Таман, нерелектујући  
Пречник 26 cm



Мала посуда за  
печење

Керамички  
Пречник 8 cm,  
висина 5 cm







Плех за флан





Таман, нерелектујући  
Пречник 28 cm

## 10.17 Печење уз влажност

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.







	 (°C)	 (min)	
Штапићи од хлеба, 0,5 kg укупно	190 - 200	50 - 60	3
Печене шкољке у љускама	180 - 200	30 - 40	4
Цела риба у соли, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4









	 (°C)	 (min)	
Цела риба у папиру за печење, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Амарети (20; укупно 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Лења пита	190 - 200	50 - 60	4
Чоколадни мафини (20; укупно 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.18 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима				
		 (°C)	 (min)	
Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Бисквити без масноће	Конвенционално припрема	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	Конвенционално припрема	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс				
 Користите трећи ниво решетке.				
		 (°C)	 (min)	
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40	
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	160	20 - 30	
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35	



## ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс



Користите трећи ниво решетке.



(°C)



(min)

Ситни колачи, 20 по плеху,  
претходно загрејте празну рер-  
ну

Конвенционално припрема

170

20 - 30



## ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс



(°C)



(min)



Шкотски кекс с маслацем /  
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

Бисквити без масноће

Печење уз равни вентил.

160

35 - 50

1 / 4



## ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Грил

1 - 3

5

Одрезак од говеђег меса, окрени-  
те када истекне половина време-  
на

Грил

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.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

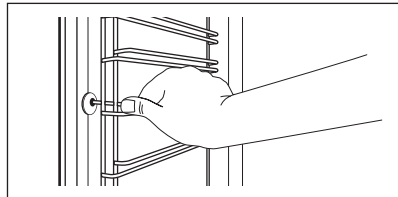
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

### 11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

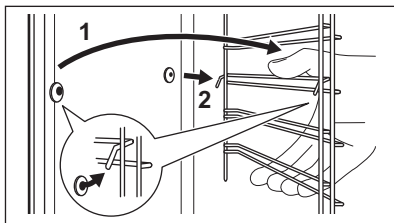
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.  
Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



## 11.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из рерне уклониле заостале масноће и комадићи хране.

**Корак 1** Сипајте воду у удубљења у унутрашњости рерне: 300 ml.

**Корак 2** Подесите функцију:

**Корак 3** Подесите температуру на 90 °C.

**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади да бисте је очистили.  
Уклоните подршку полица.

**Корак 2** Ухватите грил за крајеве. Повуците га супротно од притиска опруге ван два држача. Грил се савија надоле.

**Корак 3** Очистите горњи део рерне топлим водом са благим детерџентом помоћу мекане крпе. Оставите да се осуши.

**Корак 4** Уградња грила врши се обрнутим редоследом.

**Корак 5** Поставите подршку за решетке.

**Корак 4** Оставите рерну да ради 30 минута.

**Корак 5** Искључите рерну.

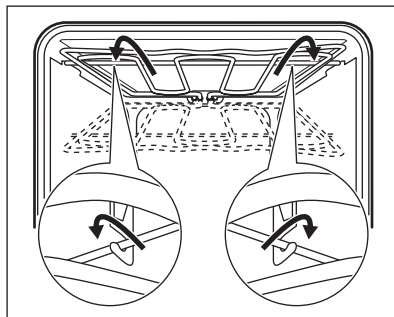
**Корак 6** Сачекајте да се рерна охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

## 11.4 Како да извадите: Грил



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



## 11.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

Врата и унутрашњу стаклену плочу можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



### УПОЗОРЕЊЕ!

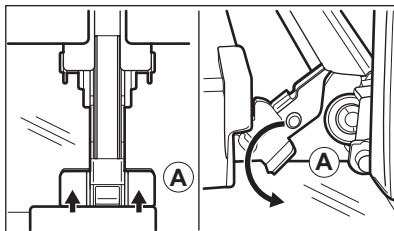
Врата су тешка.



### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, нарочито око ивица предње плоче. Стакло може да се поломи.

- Корак 1** Отворите врата до краја.
- Корак 2** До краја притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.

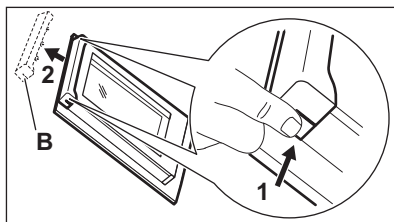


- Корак 3** Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Врата држите са обе стране и извуците их из рерне под углом према горе. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

- Корак 4** Држите оквир врата (В) са обе стране горње ивице и гурните их ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

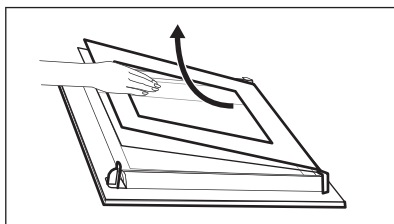
- Корак 5** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

- Корак 6** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



- Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

- Корак 8** Након чишћења, поступак описан горе обавите супротним редоследом.



- Корак 9** Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

## 11.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

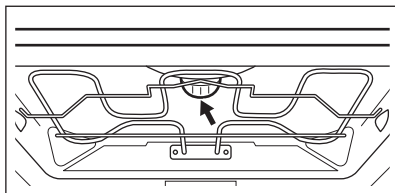
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Горња лампица

- Корак 1** Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.



- Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

- Корак 3** Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.

- Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

Проблем	Проверите да ли...
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорело.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.

### Проблем

### Проверите да ли...

Лампица не ради.

Сијалица је прегорела.

### 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости 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

Идентификација модела

BEE431310M 944187993

Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	71 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	33.5 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
 За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додаток G; СТВ 2477-2017, Анекси А и В.  
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Уштеда енергије



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне 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 рерну пре печења.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум, 3 – 10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


#### Одржавајте топлоту хране


Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

#### Печење уз влажност

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

## 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.



## ZA POPOLNE REZULTATE

Hvala, ker ste izbrali izdelek AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da bi vam brezhibno služil vrsto let, inovativna tehnologija pa vam bo olajšala življenje – tega morda ne boste našli pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut časa za branje, da boste izdelek čim bolj izkoristili.

### Obiščite naše spletno mesto za:



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registracijo svojega izdelka za boljše storitev:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nakup dodatkov, potrošnega materiala in originalnih nadomestnih delov za vašo napravo:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	121
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	123
3. OPIS IZDELKA.....	125
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	126
5. PRED PRVO UPORABO.....	127
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	127
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	128
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	130
9. DODATNE FUNKCIJE.....	131
10. NAMIGI IN NASVETI.....	131
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	144
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	147
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	148

## 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 uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## **1.2 Splošna varnostna navodila**

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjajte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### 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 ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam o stabilnosti po DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	600 (600) mm
--	--------------

Širina omarice	550 mm
----------------	--------

Globina omarice	605 (580) mm
-----------------	--------------

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
--------------------------------	--------

Višina hrbtne dela naprave	576 mm
----------------------------	--------

Širina sprednjega dela naprave	549 mm
--------------------------------	--------

Širina hrbtne dela naprave	548 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1017 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	550 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrilni vijaki	4 x 12 mm

### 2.2 Električna povezava



#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno

napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem 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 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
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.7 Odstranjevanje



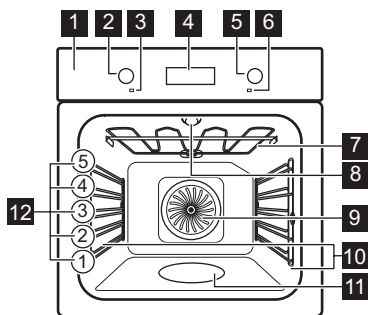
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zaph in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

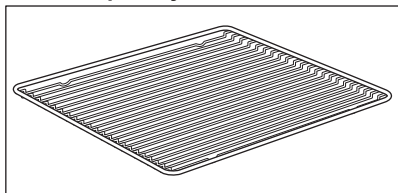
### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Grelec
- 8 Luč
- 9 Ventilator
- 10 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 11 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 12 Položaji rešetk

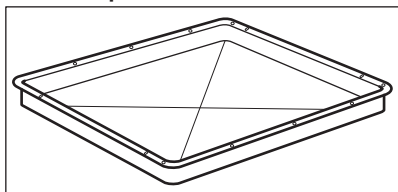
## 3.2 Pripomočki

### Mreža za pečenje



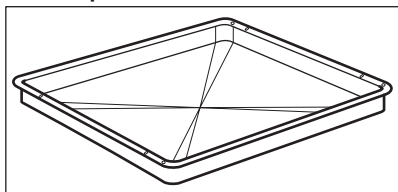
Za posodo, modele, pečenke.

### Pekač za pecivo



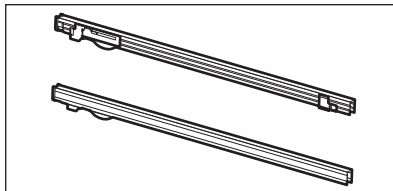
Za kolače in piškote.

### Globok pekač



Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

### Teleskopska vodila



Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 4.2 Senzorska polja/Tipke



Za nastavitev časa.

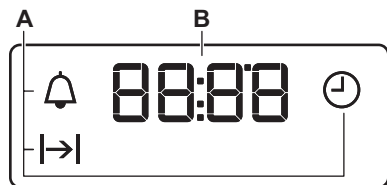


Za nastavitev časovne funkcije.



Za nastavitev časa.

## 4.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak:

Nastavite uro.

1. Pritisnite:
2. - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite:
3. - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite:



2. korak:

Očistite pečico.

1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 15 min.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!









Oglejte si poglavja o varnosti.



### 6.1 Nastavitev: Funkcija pečice


1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

3. korak: Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

## 6.2 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 0 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Konvencionalne kuhe.
 Funkcija pica	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
 Konvencionalne kuhe	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Vlažne jedi	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: Vlažne jedi.

Funkcija pečice	Uporaba
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

 Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.

## 6.3 Opombe glede: Vlažne jedi


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. Testiranja 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.



Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažne jedi. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Časovne funkcije


Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.





Časovna funkcija	Uporaba
 Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

## 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

### Sprememba: Ura

 - utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

**1. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.





**2. korak:**  ,  - pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

 - pritisčajte za spremembo časa.  - začne utripati.

### Nastavitev: Trajanje

**1. korak:** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

**2. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.



**3. korak:**  ,  - pritisnite za nastavitev trajanja.  
Na prikazovalniku se prikaže: .  
 - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

**4. korak:** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**5. korak:** Obrnite gume v položaj za izklop.

### Nastavitev: Odštevalna ura


**1. korak:**  - pritisčajte.  - začne utripati.

**2. korak:**  ,  - pritisnite za nastavitev časa.  
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.  
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.


**3. korak:** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**4. korak:** Obrnite gume v položaj za izklop.

### Preklic: Časovne funkcije

**1. korak:**  - pritisčajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

## Preklíc: Časovne funkcije

- 2. korak:** Pritisnite in držite: .  
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

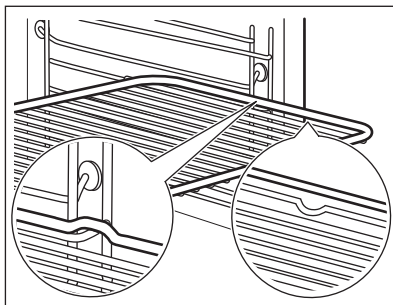
### 8.1 Vstavljanje opreme

Majhna zareza na vrhu poveča varnost.  
Zareze so tudi varovala pred prevračanjem.

#### Mreža za pečenje:

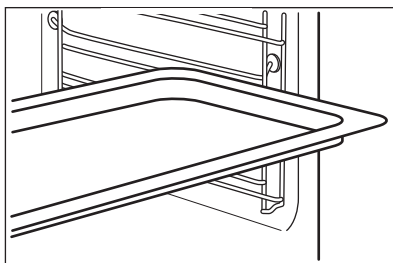
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .

Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.



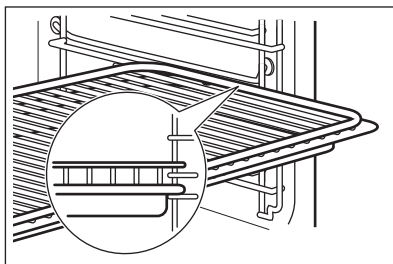
#### Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



#### Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



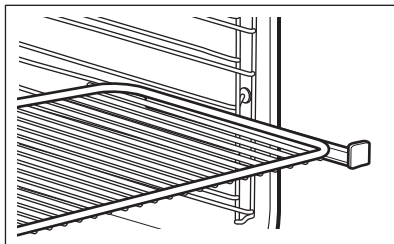
## 8.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

### Mreža za pečenje:

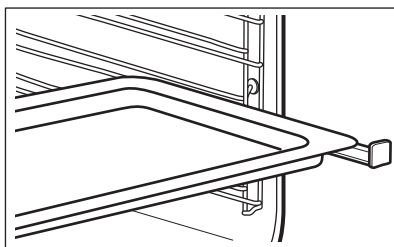
Mrežo postavite na teleskopski vodili.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



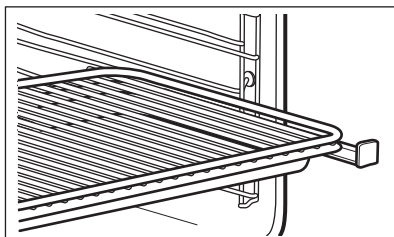
### Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



### Mreža za pečenje in globok pekač skupaj:

Mrežo za pečenje in globok pekač postavite skupaj na teleskopski vodili.



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine

pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

## 10. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih razpredelnica so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

## 10.2 Notranja stran vrat

**Na notranji strani vrat se nahajajo:**

- številke položajev rešetk.
- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetke in temperaturah za jedi.

## 10.3 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.






Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.

## 10.4 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekkel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.




## 10.5 Peka na enem nivoju

 PEKA V MODELIH		 (°C)	 (min.)	
Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	170 - 180	10 - 25	2
Kolač iz umešane-ga testa	Vroči zrak	150 - 170	20 - 25	2
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščeni kolač / Sadni kolači	Vroči zrak	140 - 160	70 - 90	1
Skutna pogača	Konvencionalne kuhe	170 - 190	60 - 90	1

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.





Uporabite pekač.





 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)
Kolač z drobljencem	150 - 160	20 - 40
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	150	35 - 55
Sadni kolač iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80

Predhodno ogrejte prazno pečico.





Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.

Uporabite pekač.

 TORTE/ PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)	
Rulada	180 - 200	10 - 20	3
Rženi kruh:	najprej: 230	20	1
	potem: 160 - 180	30 - 60	
Maslen kolač z mandlji / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	3
Princeskine krofi / Éclair	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	30 - 40	3





 <b>TORTE/ PECIVO/KRUHKI</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>	
Sadni kolač (iz kvašenega/ umešanega testa), uporabite globok pekač.	170	35 - 55	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	3
Božična štruca	160 - 180	50 - 70	2





Uporabite tretji položaj rešetk.

 <b>KEKSI</b>		 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>
Piškiti iz krhkega testa	Vroči zrak	150 - 160	10 - 20
Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	160	10 - 25
Piškiti iz umešanega testa	Vroči zrak	150 - 160	15 - 20
Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30
Piškiti iz kvašenega testa	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40
Makroni	Vroči zrak	100 - 120	30 - 50
Beljakovo pecivo / Beljakovi poljubčki	Vroči zrak	80 - 100	120 - 150
Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Konvencionalne kuhe	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Narastki in gratinirane jedi

Uporabite prvi položaj rešetk.





		 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Gratin. zelenjava, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Konvencionalne kuhe	180 - 200	25 - 40
Ribji narastek	Konvencionalne kuhe	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60






		 (°C)	 (min.)
Sladki narastki	Konvencionalne kuhe	180 - 200	40 - 60
Narastek s testen.	Konvencionalne kuhe	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekače.

 TORTE/ PECIVO	 (°C)	 (min.)	 2 položaja
Princeskini krofi / Éclair, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 PIŠKO- TI/MAJHNE TOR- TICE/PECIVO/ RULADE	 (°C)	 (min.)	 2 položaja	 3 položaji
Kruhki/Žemlje	180	20 - 30	1 / 4	-
Piškoti iz krhkega te- sta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Piškoti iz umešane- ga testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno peči- co.	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Piškoti iz beljakov / Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.







Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.







Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

## 10.9 Pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.

 <b>GOVEDINA</b>				 (°C)	 (min.)
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	Konvencionalne kuhe	230	120 - 150	
Goveja pečenka ali file, manj zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.	na cm debeline	Turbo grill	190 - 200	5 - 6	
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.	na cm debeline	Turbo grill	180 - 190	6 - 8	
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.	na cm debeline	Turbo grill	170 - 180	8 - 10	

 <b>SVINJINA</b>		 (kg)	 (°C)	 (min.)
 <b>Uporabite funkcijo: Turbo grill.</b>				
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kotleti / Rebrca	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Mesna štruca	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svinjska krača, predhodno kuhana	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	





## TELETINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Telečja pečenka

1

160 - 180

90 - 120

Telečja krača

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



## JAGNJETINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Jagnječe stegno / Pečena jagnjetina

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jagnječji hrbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## DIVJAČINA



Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.



(kg)



(°C)



(min.)

Hrbet / Zajčje stegno,  
Predhodno ogrejte prazno pečico.

do 1

230

30 - 40

Divjačinski hrbet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Divjačinsko bedro

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## PERUTNINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Perutnina, porcije	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Raca	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gos	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240



## RIBA (DUŠENA)



Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Cela riba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

## 10.10 Hrustljivo pecivo s: Funkcija pica



### PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Tarti	180 - 200	40 - 55
Špinačni nara-stek	160 - 180	45 - 60



### PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Lotarinška špehovka / Švicarska pita	170 - 190	45 - 55
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Pizza, tanka,  
uporabite glo-  
bok pekač.

200 - 230

15 - 20

Pizza, debela 180 - 200 20 - 30

Nevzhajan kruh 230 - 250 10 - 20

Pecivo iz listna-  
tega testa 160 - 180 45 - 55



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Obloženi kruhki 230 - 250 12 - 20

Ruski pirogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za  
zbiranje maščobe.



ŽAR



Uporabite funkcijo: Žar



(°C)



(min.)  
1. stran



(min.)  
2. stran



Goveja pečenka 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Goveji file 230 20 - 30 20 - 30 3

Svinjska ledvena pe-  
čenka 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Telečja pečenka 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Jagnječji hrbet 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

Cela riba, 0,5 kg - 1  
kg 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

## 10.12 Zamrznjene hrane



### ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35	3
Peč. krom. v oblicah / Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pražen krompir	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
Pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščancje perutnice	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Pri večjih porcijah hrane na dno pečice postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v pečici. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.



(kg)



(min.)

Čas odtaljevanja








(min.)

Dodatni čas odtaljevanja



	(kg)	(min.) Čas odtaljevanja	(min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min.) Čas odtaljevanja	 (min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1.4	60	60	-

## 10.14 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.



Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.




Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.




V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

 <b>MEHKO SADJE</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

 <b>PEČAKO IN KOŠČIČASTO SA-DJE</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Breskve / Kutina / Slive	35 - 45	10 - 15

 <b>ZELENJAVA</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Mešana zelenjava	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20




## 10.15 Dehidriranja - Vroči zrak

Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.



Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

 SADJE	 (h)
Slive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabolčni krhliji	6 - 8
Hruške	6 - 9

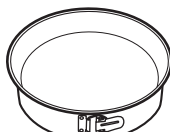
## 10.16 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm







Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cm

## 10.17 Vlažne jedi

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	 (°C)	 (min.)	
Grisini, skupno 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Pečene pokrovače v lupini	180 - 200	30 - 40	4
Cela riba v soli, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Cela riba v papirju za peko, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amareti (20; skupno 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Jabolčni drobljenec	190 - 200	50 - 60	4
Čokoladni mafini (20; skupno 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.18 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.



### PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih



(°C)



(min.)



		(°C)	(min.)	
Biskvit brez maščob	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit brez maščob	Konvencionalne kuhe	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	180	70 - 90	1



### PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo



Uporabite tretji položaj rešetk.



(°C)



(min.)

		(°C)	(min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Konvencionalne kuhe	160	20 - 30	
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	150	20 - 35	
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Konvencionalne kuhe	170	20 - 30	



### PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobnno pecivo



(°C)



(min.)



		(°C)	(min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Biskvit brez maščob	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.



(min.)



Popečen kruh

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



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.

#### Čistilna sredstva



#### 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.

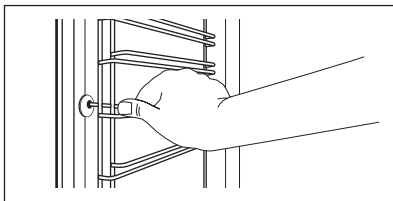
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

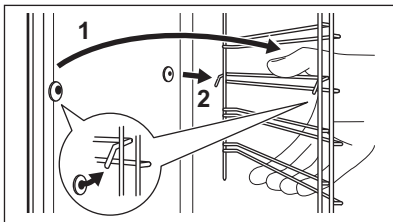
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.



- 1. korak:** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 
- 2. korak:** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.




- 3. korak:** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
- 
- 4. korak:** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



### 11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

- 1. korak:** V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.
- 
- 2. korak:** Nastavite funkcijo: 
- 
- 3. korak:** Nastavite temperaturo na 90 °C.

- 4. korak:** Pečica naj deluje 30 minut.
- 
- 5. korak:** Izklopite pečico.
- 
- 6. korak:** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost posušite z mehko krpo.

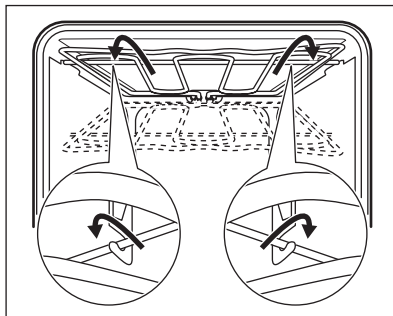
### 11.4 Odstranjevanje: Žar



#### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin.

- 1. korak:** Če želite očistiti pečico, jo izklopite in počakajte, da se ohladi. Odstranite nosilce rešetk.
- 
- 2. korak:** Žar previdno povlecite navzdol. Povlecite naprej proti vzmeti in iz dveh nosilcev. Žar lahko spredaj snamete in spustite.
- 
- 3. korak:** Strop pečice očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. Pustite, da se posuši.
- 
- 4. korak:** Žar namestite v obratnem zaporedju.



- 5. korak:** Namestite nosilce rešetk.

## 11.5 Odstranjanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.

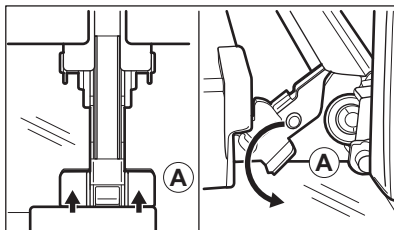


**OPOZORILO!**  
Vrata so težka.



**POZOR!**  
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

- 1. korak:** Povsem odprite vrata.
- 2. korak:** Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.

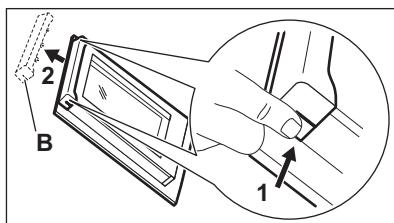


- 3. korak:** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

- 4. korak:** Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.

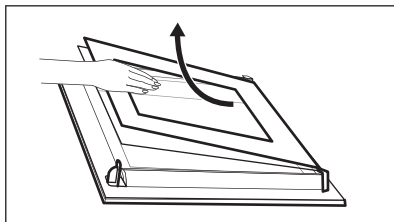
- 5. korak:** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 6. korak:** Steklena plošče vrat primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



- 7. korak:** Steklena ploščo očistite z vodo in milom. Steklena ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 8. korak:** Po čiščenju ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.



- 9. korak:** Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

## 11.6 Zamenjava: Luči



**OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

## Pred zamenjavo žarnice:

### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

### 2. korak:

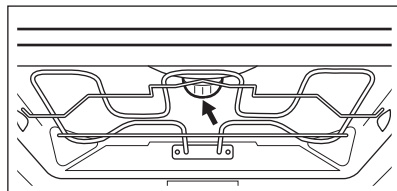
Pečico izključite iz napajanja.

### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Zgornja žarnica

**1. korak:** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



**2. korak:** Očistite steklen pokrov.

**3. korak:** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak:** Namestite steklen pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Težava	Preverite, če ...
Pečica se ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

### Težava

### Preverite, če ...

Luč ne sveti.

Je luč pregorela.

### 12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BEE431310M 944187993
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.99 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	33.5 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

### 13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


#### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažne jedi

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867361873-A-222020



**AEG**