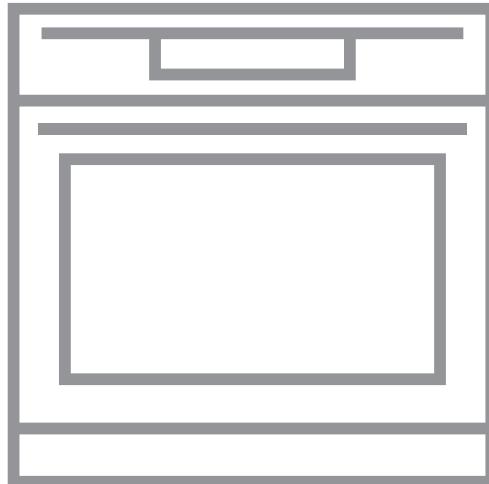


► BEE431310M

<b>HR</b>	<b>Upute za uporabu</b>
	Pećnica
<b>EL</b>	<b>Οδηγίες Χρήσης</b>
	Φούρνος
<b>RO</b>	<b>Manual de utilizare</b>
	Cuptor
<b>SR</b>	<b>Упутство за употребу</b>
	Пећница
<b>SL</b>	<b>Navodila za uporabo</b>
	Pečica

# USER MANUAL



**AEG**

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine bespriječnog 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 hlađi. 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 grijave.
- 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 oštре 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, ovlašteni servisni 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 kuhijskih 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 adapttere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabala napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

## 2.3 Primjena



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvor 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 namoćene 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 posude 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 ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Odlaganje



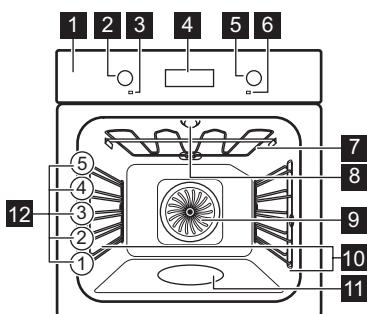
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

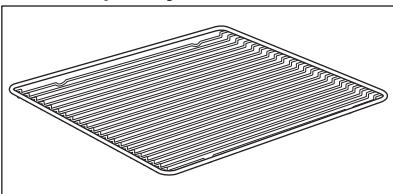
### 3.1 Opći pregled



- Upravljačka ploča
- Regulator funkcija pećnice
- Svetlo/simbol napajanja
- Zaslон
- Okretni programator (za temperaturu)
- Indikator/simbol temperature
- Grijač
- Žarulja
- Ventilator
- Nosač polica, uklonjivo
- Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- Položaji police

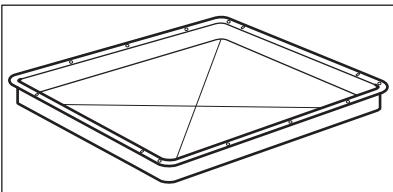
### 3.2 Dodatna oprema

#### Mreža za pečenje



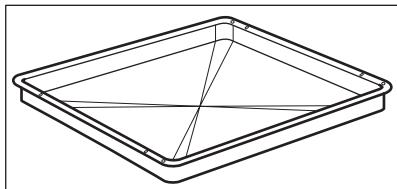
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

#### Pekač za pecivo



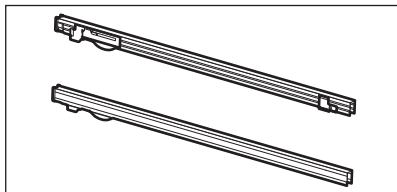
Za torte i biskvite.

#### 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.

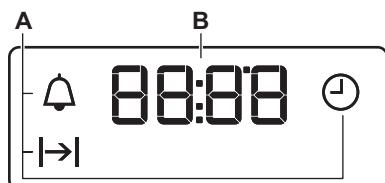


Za postavljanje funkcije sata.



Postavljanje vremena.

### 4.3 Zaslon



- 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



2. korak



3. korak

Postavite sat	Očistite pećnicu	Prethodno zagrijte praznu pećnicu
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pritisnite: </li><li>2.  - pritisnite za postavljanje sati. Pritisnite: </li><li>3.  - pritisnite za postavljanje minuta. Pritisnite: </li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.</li><li>2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: </li><li>Vrijeme: 1 h.</li><li>2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: </li><li>Vrijeme: 15 min.</li></ol>

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 pećni- Aplikacija ce



Pećnica je isključena.



Položaj "Isklj."

Za uključivanje svjetla.



Osvjetljenje unutrašnjosti



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 pećni- 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



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

### Odmrzavanje



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

### Vlažno pečenje



Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu toasta.

### Roštilj

## Funkcija pećni- Aplikacija



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

### Turbo roštilj



Svetlo 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 poglavje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

# 7. FUNKCIJE SATA

## 7.1 Funkcije sata

### Funkcija sata



#### Vrijeme

### Aplikacija

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 promjeniti: Vrijeme

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

**1. korak** + - pritisnite nekoliko puta. (2) - počinje bljeskati.

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

(1) - pritisnute više puta za promjenu vremena. (2) - počinje bljeskati.

### Kako postaviti: Trajanje

**1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

**2. korak** (1) - pritisnute 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** (1) - pritisnute nekoliko puta. (2) - počinje bljeskati.

**2. korak** +, — - pritisnute 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** (1) - pritisnute 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!

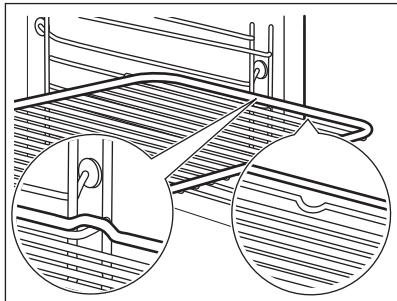
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Umetanje dodataka

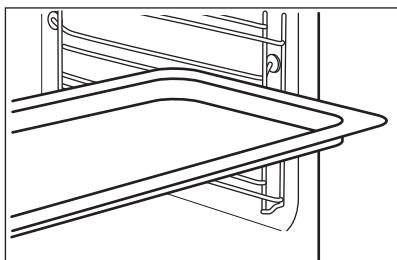
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**Mreža za pečenje:**

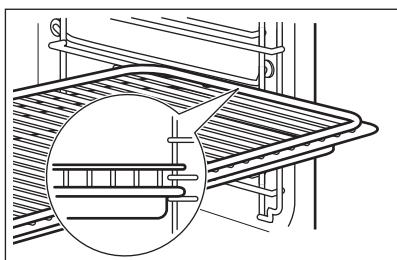
Gurnite mrežu između vodilica nosača police .

**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.



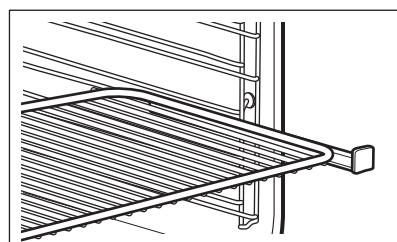
## 8.2 Uporaba sklopivih vodilica

Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

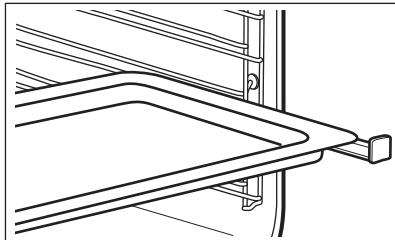
**Žičana polica:**

Postavite žičanu policu na sklopive vodilice.



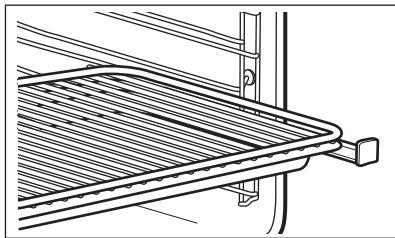
### Duboka plitica:

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. Ovise 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 polica za određene vrste hrane.  
Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

### 10.2 Unutarnja strana vrata

S unutarnje strane vrata nalaze se:

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

### 10.3 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjena. 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 navedenom u recepciji.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

## 10.5 Pečenje na jednom položaju police

		PEĆE- NJE U KALUPI- MA		(°C)		(min)	
Pite i kolači od lisnatog tijesta, pret-hodno 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.



### TORTE / KOLAČI / KRUH



(°C)



(min)

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 tjestom	160 - 170	40 - 80

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.



### TORTE / KO- LAČI / KRUH



(°C)



(min)



Rolada	180 - 200	10 - 20	3
Raženi kruh:	prvi: 230	20	1
	zatim: 160 - 180	30 - 60	
Kolač od maslaca s bade- mima / Slatki kolač	190 - 210	20 - 30	3
Princes krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Pleterica / Vijenac od kru- ha	170 - 190	30 - 40	3
Kolač s voćem na vrhu (ti- jesto s kvascem / mješavi- na), koristite duboku pliticu	170	35 - 55	3
Kolači od tjesteta s kva- scem i nježnim slojem (krema, glazura)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Koristite treći položaj police u pećnici.



### KEKSI



(°C)



(min)

Biskviti od prhkog tjesteta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20
Pecivo-kiflice, prethodno za- grijte 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
Riblji 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
Princes krafne / Ekleri, prethodno zagrijte praznu pećnicu				160 - 180		25 - 45		1 / 4
Suhi drobljenac				150 - 160		30 - 45		1 / 4

	KEKSI / SITNI KOLAČI / KOLAČI / PECI- VA	 °C	(min)		2 položaja	3 položaja
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4		-	
Biskviti od prhkog ti- jesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4		1 / 3 / 5	
Biskviti od mješavine biskvita	160 - 170	25 - 40	1 / 4		-	
Uštipci, prethodno zagrijte praznu peć- nicu	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 sprječili 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 prelijite 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 pe- čenje	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, prethod- no zagrijte praznu pećni- cu	po cm debljine			Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8



## GOVEDINA



Goveđe pečenje ili filet, po cm debljine  
dobro pečeno, prethodno  
zagrijte praznu pećnicu

Turbo roštilj

170 - 180

8 - 10



## SVINJETINA



**Koristite funkciju: Turbo roštilj.**



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

Buncek, prethodno kuhan

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## TELETINA



**Koristite funkciju: Turbo roštilj.**



Teleće pečenje

1

160 - 180

90 - 120

Teleće koljenica

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## JANJETINA



**Koristite funkciju: Turbo roštilj.**



(kg)



({°C})



(min)

Janjeći but / Janjeće peče-  
nje

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## DIVLJAČ



**Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.**



(kg)



({°C})



(min)

Hrbat / Zečji but, prethod-  
no 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 kokos

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.



Riba



(kg)



(°C)



(min)

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu



### PIZZA



Koristite prvi položaj police u pećnici.



Pite



(°C)



(min)

180 - 200

40 - 55

Pita od špinata

160 - 180

45 - 60

Quiche Lorrai-ne / 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.



Pite



(°C)



(min)

Pizza, tanka kora, koristite duboki pladanj

200 - 230

15 - 20

Pizza, debela kora

180 - 200

20 - 30

Beskvajni kruh

230 - 250

10 - 20

Uštipci

160 - 180

45 - 55

Slani alzaški ko-

230 - 250

12 - 20

lač

Pierogi (punjeni jastučići)

180 - 200

15 - 25

## 10.11 Roštijl

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštijljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.



## ROŠTILJ



**Koristite funkciju: Roštilj**



(°C)



(min)  
s jedne strane



(min)  
s druge strane



Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi 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



### ODLEDIVANJE



**Koristite funkciju: Vrući zrak.**



(°C)



(min)



Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, 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 odleđivanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

			(kg)	(min) Vrijeme odmrza-vanja	(min) Daljne 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 poklopцима koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopциma.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

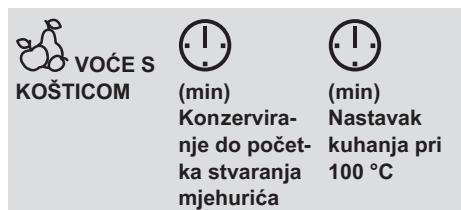
U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.

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 .



Jagode / Borovnice / Mali-ne / Zreli ogrozd 35 - 45



Breskve / Dunje / Šljive 35 - 45 10 - 15

	PO- VRĆE	(min) Konzervira- nje do počet- ka stvaranja mjeđurića	(min) Nastavak ku- hanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10	
Krastavci	50 - 60	-	
Miješano povrće za kiseljenje	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 korstite treći položaj police u pećnici.

## 10.16 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

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

## 10.17 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

	POVRĆE		(°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

		(°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.

 PEĆENJE 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

 PEĆENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi						
Koristite treći položaj police u pećnici.						
			(°C)		(min)	
Prhko tjesto / Prutići od tjestova	Vrući zrak	140		25 - 40		
Prhko tjesto / Prutići od tjestova, 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.



Sitni kolači, po 20 na plitici, pret-hodno zagrijte praznu pećnicu

Konvencionalno pečenje

170

20 - 30



## PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi



Prhko tijesto / Prutići od tijesta Vrući zrak

140

25 - 45

1 / 4

Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu peć-nicu

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.



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Govedji biftek, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vre-mena

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 hrani u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



### Dodatačna oprema

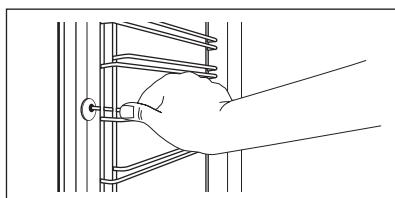
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

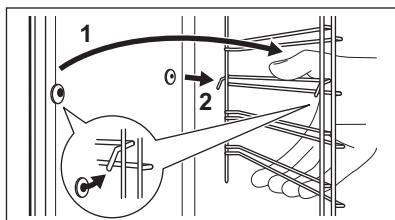
## 11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.



**2. korak** Prednji dio nosača police povucite daje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.  
Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed jed.

## 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.

**4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.

**5. korak** Isključite pećnicu.

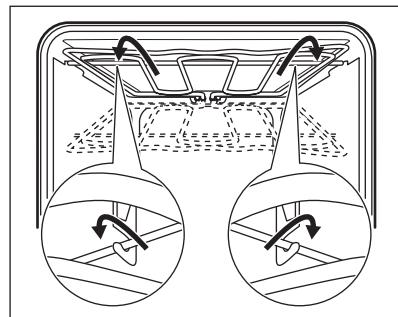
**6. korak** Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

## 11.4 Kako ukloniti: Roštijel



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opeklina.



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

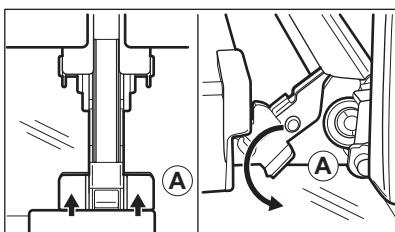


### OPREZ!

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

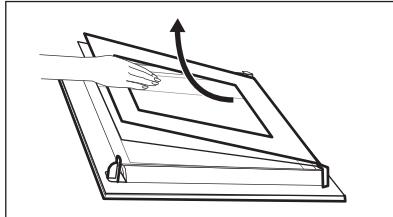
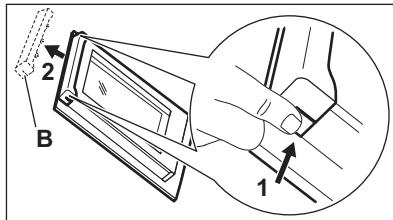


- 1. korak** Potpuno otvorite vrata.
- 2. korak** Do kraja pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.



- 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 krupu na stabilnu površinu.

- 4. korak** Uhvatite prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.
- 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 posuda.
- 8. korak** Nakon čišćenja, gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.



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

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

#### Prije zamjene žarulje:

##### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

##### 2. korak

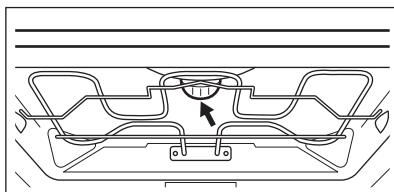
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

##### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpnu.

## 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 обратите se ovlaštenom servisnom centru.

Problem	Provjerite...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Na zaslonu 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, обратите 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 mjerjenja 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. Brtu 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 nastavit će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

### Održavanje hrane toplovim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplovim, 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 άψογη 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 αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

## 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. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημίες 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 έξυστρες 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 ΑΣΦΆΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλη 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, ελέγχετε 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                            600 (600) mm  
 (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)

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 καλώδιου 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, ίδιαίτερα 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: ασφαλειδιακόπτες, ασφάλεις (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται 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 μόνο 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.
  - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
  - Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε 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 ατσάλι 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 επίπλο 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 τζαμιά 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 ζεχωριστά: 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



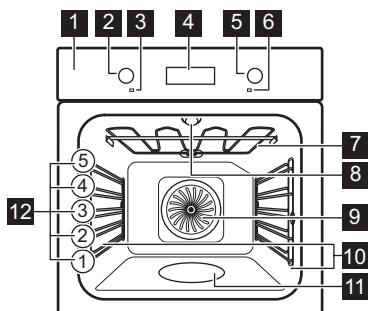
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

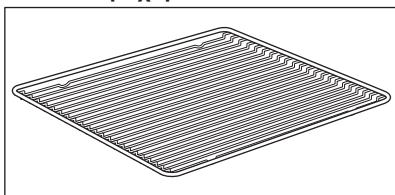
### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 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 σχάρας, αποσπώμενο
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12 Θέσεις σχαρών

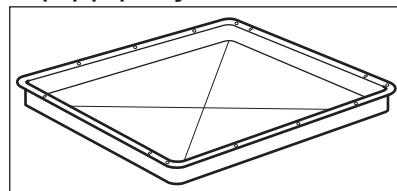
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



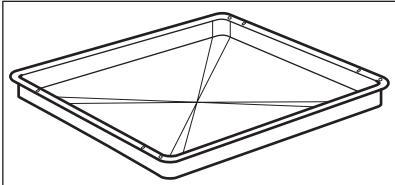
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



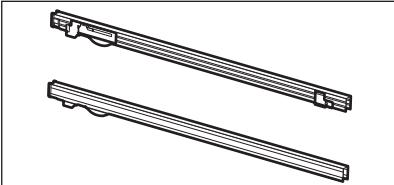
Για κέικ και μπισκότα.

### 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, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά



Για ρύθμιση της ώρας.

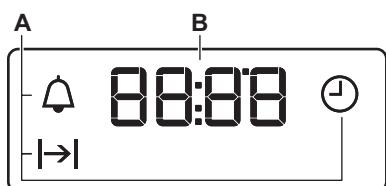


Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.



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**

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

**Καθαρίστε τον φούρνο**

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

**Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο**

- Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 1 ώρα.
- Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 15 λεπτά.

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 Άερας

Χρήση

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

**i** 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 επιδραση 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: Ήρα

⌚ - 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 Στρέψτε 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 Στρέψτε 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.

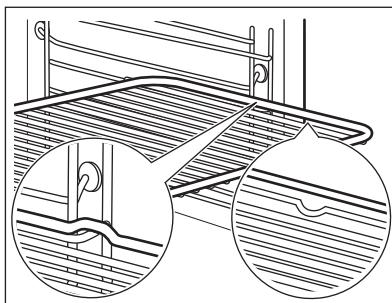
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

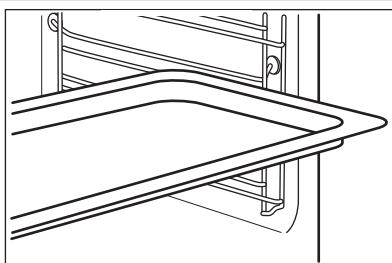
#### Μεταλλική σχάρα:

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



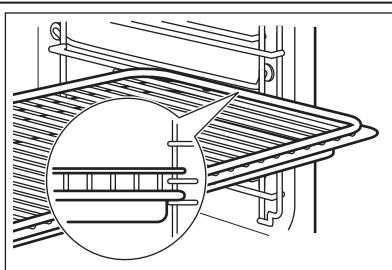
#### Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:

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.



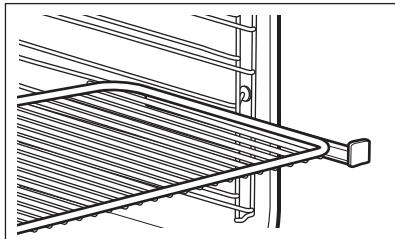
## 8.2 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

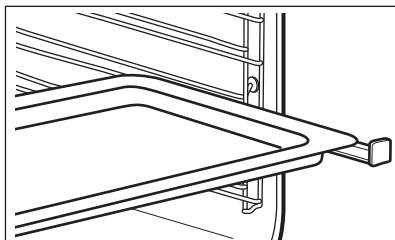
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στο φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

**Μεταλλική σχάρα:**

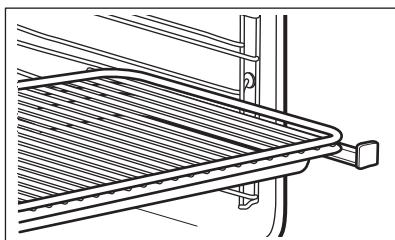
Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**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 επιφάνεις 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 κέκι σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

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

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

## 10.4 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

ΜΟ ΣΕ ΦΟΡ-ΜΕΣ	(°C)	(λεπτ.)	
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 ταφί ψησίματος.

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

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταφί ψησίματος.

	ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ		(°C)		(ΛΕΠΤ.)	
Κέικ κορμός	180 - 200			10 - 20		3
Ψωμί σίκαλης:	πρώτα: 230			20		1
	μετά: 160 - 180			30 - 60		
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210			20 - 30		3
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210			20 - 35		3
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	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)		(ΛΕΠΤ.)
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)	(ΛΕΠΤ.)		
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 / ΓΛΥΚΑ		(°C)		(ΛΕΠΤ.)		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)		(ΛΕΠΤ.)		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 ασφράτου 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	-



2 θέσεις

3 θέσεις

Μπισκότα με ασπράδι αυγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα

130 - 170

1 / 4

-

## 10.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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, αλείφετε αρκετές φορές τις μεριδες κρέατος με τους χυμούς τους.

## 10.9 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



Ψητό κατσαρόλας

1 - 1,5 kg

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

230

120 - 150

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

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

190 - 200

5 - 6

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

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

180 - 190

6 - 8

Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλωψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

για κάθε εκατοστό πάχους

Γκριλ με Θερμό Αέρα

170 - 180

8 - 10



## ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



({°C})



(min)

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,  
προθέρμανετε 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

Πλάτια

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)
Τάρτες	180 - 200	40 - 55
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60
Κις 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)
Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	200 - 230	15 - 20



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(min)

Πίτσα, χοντρή ζύμη

180 - 200

20 - 30

Αζυμό 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.



## ΓΚΡΙΛ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



Ψητό βιδινό	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)



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)	(λεπτ.) Χρόνος απόψυξης	(λεπτ.) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1		100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνου.
κρέας	1		100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνου.
Πέστροφα	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 ίδιων 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), σημάνετε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.



Φράουλες / Μύρτιλα /  
Σμέουρα / Ωριμα φραγκο-  
σταφύλα



(ΛΕΠΤΑ)  
Χρόνος μέχρι να  
αρχίσει το σιγανό  
βράσιμο

35 - 45



Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα



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

35 - 45



(ΛΕΠΤΑ)  
Συνέχεια μα-  
γειρέματος  
στους 100 °C

10 - 15

## 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 ταψιά, 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.



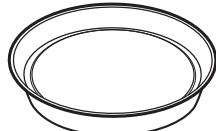
Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φορμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 26 cm

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm

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)	 (λεπτά)	
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.



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



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.



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5



**ΓΚΡΙΛ**



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(λεπτά)

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



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

Προϊόντα Καθαρισμού

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 αφίνετε τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

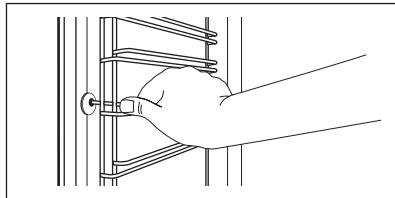
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να  
καθαρίσετε τον φούρνο.

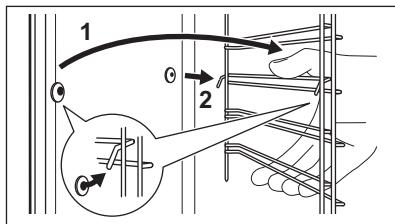
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποστάσετε 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 βραχίονων 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.

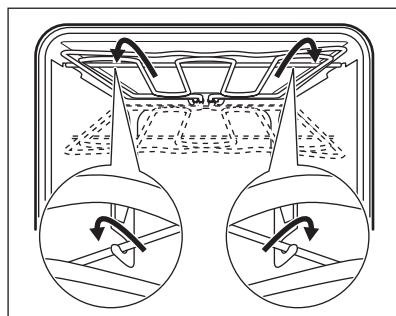
**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

### 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** Πλάστε τις άκρες του γκριλ. Τραβήξτε το προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελαστηρίου 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.

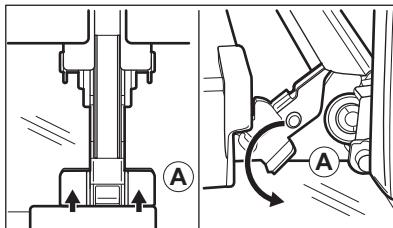


### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

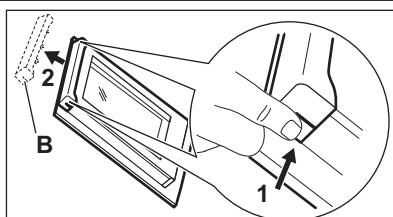
**Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

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



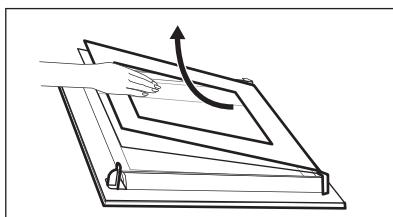
**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά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



**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!

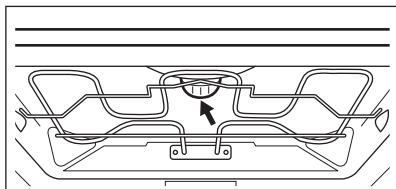
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι  
ζεστός.

### 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 των πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

#### Πρόβλημα

#### Ελέγχετε εάν...

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.  
Ταί.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».

Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.

### 12.2 Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μαςή 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
Ογκος	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 Λευκωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα Α και Β.

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 γκρίλ - 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 μαγειρέμα.

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 εξοικονομήστε 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 ζεστάνετε 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 reparări:

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



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

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



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

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

## ASISTENȚĂ CLIENTI 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 siguranță

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. PANOU 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. EFICIENTĂ 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 vârstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați 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 vârstă 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 înlătărească 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 înlătura 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 peretii lateralii. 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 aparițe și corpuși de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără oprelești.

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

Înălțimea minimă a cabinetului (înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de luncru)	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 placuța 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 fierbinți.
- Protectia 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 întrebunțințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apă.
- 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 scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umedite 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 gătitului.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o crătiță 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.
- Înluciți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grija atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lăvă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solventi 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



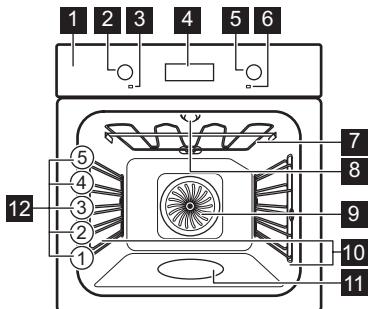
### AVERTISMENT!

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 încuietarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

### 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

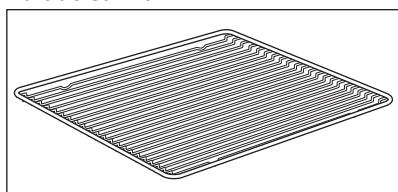
#### 3.1 Prezentare generală



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

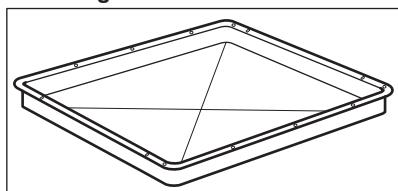
#### 3.2 Accesorii

##### Raft de sârmă



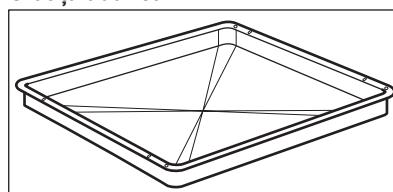
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

##### Tavă de gătit



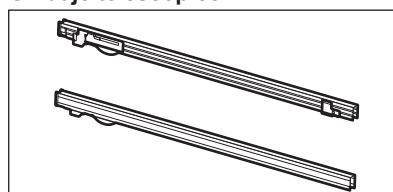
Pentru prăjituri și fursecuri.

##### 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. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul.  
Butonulieseînafără.

### 4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane



Pentru a seta ora.

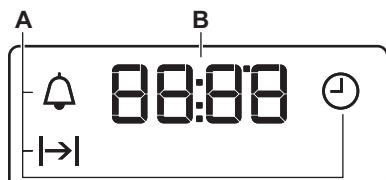


Pentru a seta o funcție ceas.



Pentru a seta ora.

### 4.3 Afisaj



- A. Funcțiile ceasului  
B. Cronometru

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 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



Etapa 2



Etapa 3

Setați ceasul

Curățați cuporul

Preîncălziți cuporul gol

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apăsați: </li> <li>2.  - apăsați pentru a seta ora. Apăsați: </li> <li>3.  - apăsați pentru a seta minutele. Apăsați: </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scoateți din cupor toate accesorile și suporturile pentru raftul mobil.</li> <li>2. Curățați cuporul și accesoriile cu o lăvă moale, apă caldă și un detergent neutru.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setați temperatură maximă a funcției: </li> <li>Ora: 1 h.</li> <li>2. Setați temperatură maximă a funcției: </li> <li>Ora: 15 min.</li> </ol> |
|---|---|---|

Oriți cuporul și așteptați să se răcească. Puneți în cupor accesorile și suporturile raftului detașabil.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitoalele privind siguranță.

### 6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Etapa 1</b> | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| <b>Etapa 2</b> | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatură.                                      |
| <b>Etapa 3</b> | Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția opri pentru a opri cuporul.             |

### 6.2 Funcții de gătire

#### Funcție de gătire Aplicație



Cuporul este opri.

Pozitia Sfârșit



Pentru a aprinde becul.

Iluminare cupor



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

Aer cald cu ventilație



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

Functie Pizza

#### Funcție de gătire Aplicație



Incalzire sus/jos



Incalzire jos



Decongelare



Căldură umedă



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

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

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

Această funcție este concepută să economisească energie 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 bucătilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Turbo Grill

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



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

## 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 cuporului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuporul 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 „Eficiență 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 cuporului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuporului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuporul este oprit.

### 7.2 Modul de utilizare: Funcțiile ceasului

#### Cum se schimbă: Ora curentă

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

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

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

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

#### Modul de utilizare: Durată

**Etapă 1** Selectați o funcție a cuporului și temperatură.

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

**Etapă 3**  ,  - apăsați pentru a seta durata.  
Afișajul indică: 

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

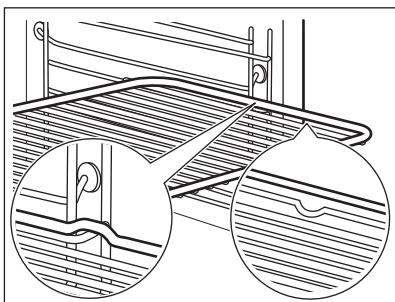
asemenea, dispozitive anti-răsturnare.  
Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

### 8.1 Introducerea accesoriilor

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

#### Raft de sârmă:

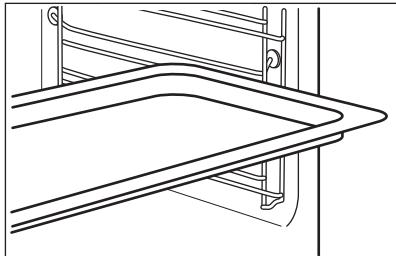
Împingeți raftul între şinele de ghidaj ale suportului raftului .



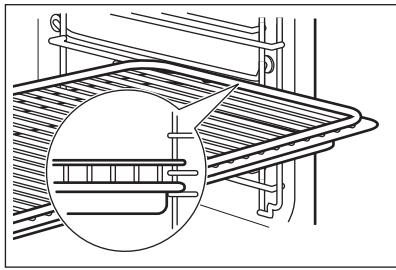
---

**Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

Împingeți tava între şinele de ghidaj ale nivelului raftului.

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

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



---

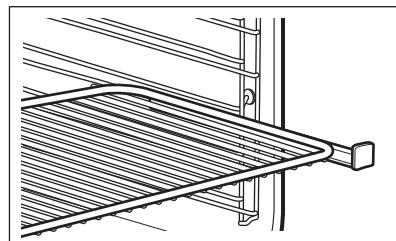
## 8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

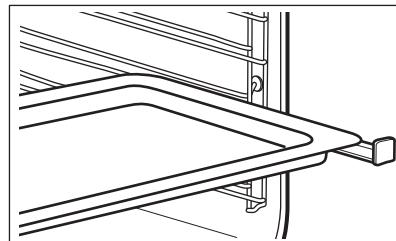
Înainte de a închide ușa cupitorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cupor.

**Raftul de sărmă:**

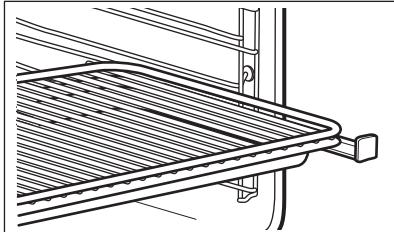
Puneți raftul de sărmă pe ghidajele telescopice.

**Crată adâncă:**

Introduceți crată 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 Suflanta cu aer rece

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

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

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire 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 cupotorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durată 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 cupotorului, 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 prăjitului nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmitează 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

	<b>COA-</b>			(°C)		(min)	
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălzită cuptorul gol		Aer cald cu ventilatie	170 - 180	10 - 25	2		
Tartă cu blat de pandişpan		Aer cald cu ventilatie	150 - 170	20 - 25	2		
Prăjitură Ring / Brioșă		Aer cald cu ventilatie	150 - 160	50 - 70	1		
Prăjitură Madeira / Prăjitură 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 PATI-  
SERIE / PÂINE**



(°C)



(min)

Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o crătiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și cocă fragedă	160 - 170	40 - 80

Preîncălzii cuporul gol.

Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.

Utilizați o tavă de gătit.



**PRĂJITURI /  
PRODUSE DE PATI-  
SERIE / PÂINE**



(°C)



(min)



Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de secară:	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 corona	170 - 190	30 - 40	3
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o crătiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură 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)

Biscuiti cu aluat fraged	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	10 - 20
Rulouri, preîncălzii cuporul gol	Aer cald cu ventilatie	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pandispan	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	15 - 20
Aluat de foietaj, preîncălzii cuporul 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, preîncălziti 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, preîncălzite 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, preîncălziti cuptorul gol		160 - 180		25 - 45			1 / 4
Prajitura Streusel uscată		150 - 160		30 - 45			1 / 4

	BISCUI- TI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI		(min)		2 poziții	3 poziții
Rulouri	180		20 - 30	1 / 4	-	
Biscuiti cu aluat fra- ged	150 - 160		20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5	
Biscuiți cu aluat de pandispan	160 - 170		25 - 40	1 / 4	-	
Aluat de foietaj, pre- încălziti căptorul 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

Folosiți vase de căptor rezistente la căldură.

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

Frigeți bucățile mari de carne direct în tavă sau pe raftul de sărmă 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 durată de gătire.

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

Stropiți 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, preîncălziti căptorul gol		pentru fiecare cm de grosime		Turbo Grill	190 - 200			5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu, preîncălziti căptorul gol		pentru fiecare cm de grosime		Turbo Grill	180 - 190			6 - 8

**VITĂ**

Friptură de vită sau file,  
bine făcută, preîncălzii  
cupitorul 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 / Fritură de miel 1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel 1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## VÂNAT



**Utilizați funcția: Încalzire sus/jos.**



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, până la 1 preîncălzizi cuptorul gol

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

Găscă 3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Curcan 2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Curcan 4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PEŞTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.



(kg)



({°C})



(min)

Pește întreg

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Crustă crocantă cu: Functie Pizza



### PIZZA



Utilizați raftul de pe primul nivel.



({°C})



(min)

Tarte

180 - 200

40 - 55

Tartă cu spanac

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine /

170 - 190

45 - 55

Tartă elvețiană

Prăjitura cu

140 - 160

60 - 90

branza

Plăcintă cu le-

160 - 180

50 - 60

gume



### PIZZA



Preîncălziți cuporul gol înainte de a găti.



Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



({°C})



(min)

Pizza, blat subțiri și crocant, folosiți o crătiță adâncă

Pizza, blat gros și crocant

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 cuporul gol înainte de a găti.

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

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



## GRĂTAR



### Utilizați funcția: Grill



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de 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 Prepare congelate



### DECONGELAREA



### Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.



(°C)



(min)



Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, 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
Aripiore 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 durata decongelării.

Pentru porțile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu față în jos la baza cavității

Utilizați raftul de pe primul nivel.

	(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 frișcă 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 aceleași 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 cămă.

Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.

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

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

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

reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

 FRUCT MOALE	(min)	Fierbere până la apariția bulelor de aer
---	-------	--

Căpșuni / Afine / Zmeură / 35 - 45  
Agrise coapte

	<b>FRUCT</b>		(min)		(min)
CU SÂMBURE	Fierbere până la apariția bulelor de aer			Fierbere în continuare la 100 °C	
Piersici / Gutui / Prune	35 - 45			10 - 15	

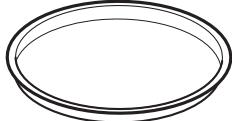
	<b>LE-</b>		(min)		(min)
GUME	Fierbere până la apariția bulelor de aer			Fierbere în continuare la 100 °C	
Morcovi	50 - 60			5 - 10	
Castraveți	50 - 60			-	
Murături asortate	50 - 60			5 - 10	
Kohlrabi / Mazăre / Sparanghel	50 - 60			15 - 20	

## 10.15 Dehidratare - 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.

	<b>Tigai de pizza</b>		<b>Tavă de copt</b>		<b>Ramekin-uri</b>		<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm		Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm		Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm		Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	

## 10.17 Căldură umedă

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

Pentru rezultate mai bune, opriți cupitorul 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 temperatură 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
Scocii 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
Prajitura 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 institutile de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

		 (°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

		 (°C)	 (min)
Biscuit sfărâmicios / Patisserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40
Biscuit sfărâmicios / Patisserie, preîncălzită cuptorul gol	Incalzire sus/jos	160	20 - 30
Prajitura mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălzită cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35



## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

Prăjitori mici, 20 de bucăți/tavă,  
preîncălziti căptorul gol

Incalzire sus/jos

170

20 - 30



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți



(°C)



(min)



Biscuit sfărâmicios / Patisserie

Aer cald cu ventilatie

140

25 - 45

1 / 4

Prăjitori mici, 20 de bucăți/tavă,  
preîncălziti căptorul gol

150

23 - 40

1 / 4

Pandispan fără grăsimi

Aer cald cu ventilatie

160

35 - 50

1 / 4



## GRĂTAR



Preîncălziti căptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea  
durății de gătit

24 - 30

4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind  
siguranța.

## 11.1 Note cu privire la curățare



### Agentii de curățare

Curățați partea din față a cuporului cu o lavelă 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 cupor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavelă moale după fiecare utilizare.



### Accesoriiile

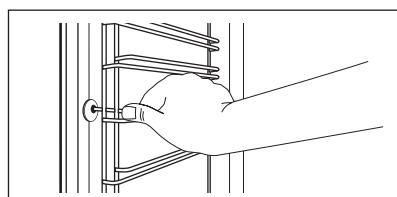
Curățați toate accesoriiile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavelă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriiile în mașina de spălat vase.

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

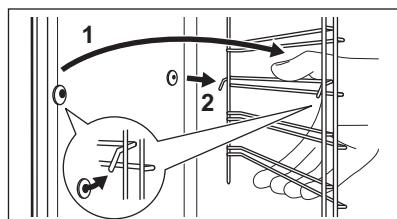
## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuporul.

**Etapa 1** Opreți cuporul și așteptați să se răcească.



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



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

**Etapa 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.  
Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopică 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 cupor.

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

**Etapa 2** Setați funcția: .

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

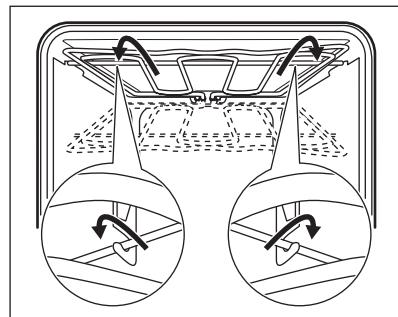
**Etapa 4** Lăsați cuporul să funcționeze timp de 30 min.

**Etapa 5** Oprîți cuporul.

**Etapa 6** Așteptați până când cuporul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

## 11.4 Cum se scot: Grill

 **AVERTISMENT!**  
Pericol de arsuri.



**Etapa 1** Oprîți cuporul 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 cuporului cu apă caldă, o cărpă 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: Ușă

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

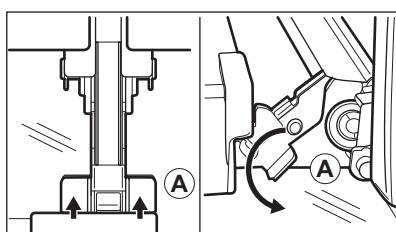


**ATENȚIE!**  
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

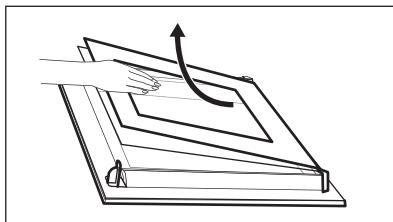
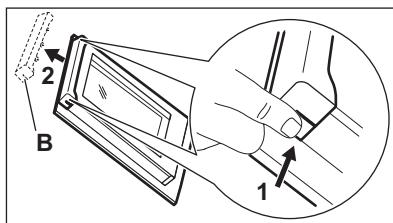
 **AVERTISMENT!**  
Ușa este grea.

**Etapa 1** Deschideți ușa complet.

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



<b>Etapa 3</b>	Închideți ușa cuporului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cupor înănd-o înclinată oblic în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
<b>Etapa 4</b>	Apucăți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.
<b>Etapa 5</b>	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
<b>Etapa 6</b>	Apucăți pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidajele.
<b>Etapa 7</b>	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.
<b>Etapa 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.
<b>Etapa 9</b>	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

Oriți cuporul. Așteptați până când cuporul este rece.

#### Etapa 2

Deconectați cuporul de la sursa de alimentare electrică.

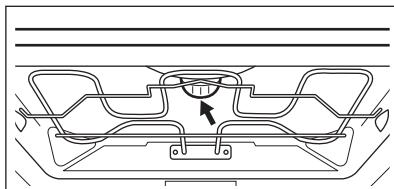
#### Etapa 3

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 Fișă 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 cuporului	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 gătire.

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuporul înaintea gătitului.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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

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. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatelor

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

## ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте одабрали овај AEG 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.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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 додирање 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 инсталirate 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 распружавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени производјач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електричитета.
- 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 квалифицирана особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата 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 ку- хињског елемента (мини- мална висина елемента испод радне плоче)	600 (600) mm
--	--------------

Ширина кухињског еле- мента	550 mm
--------------------------------	--------

Дубина кухињског еле- мента	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 уградњеног 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 компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уградњену 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 додираје 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 новом 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 експозије.

- 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 великим оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испарања 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 перне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте стављати воду директно у врүћ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата перне 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 извуките 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 детерценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутства о безбедности на амбалажи.

## **2.5 Унутрашње осветљење**



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицима 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!**

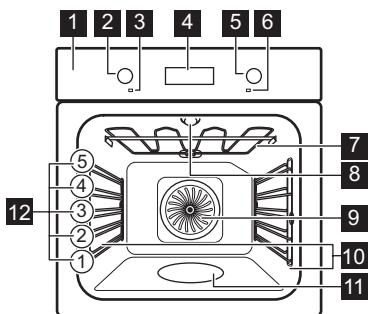
Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.

- Исечите мрежни електрични кабл на место 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

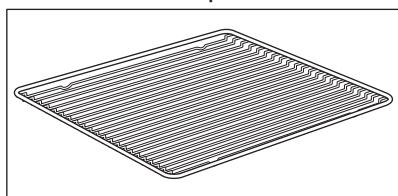
### 3.1 Општи приказ



- Командна таблица
- Командно дугме за функције загревања
- Лампица / симбол напајања
- Дисплеј
- Командно дугме (за температуру)
- Индикатор / симбол температуре
- Грејни елемент
- Лампица
- Вентилатор
- Подршка решетке, могуће уклањање
- Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- Положаји решетке

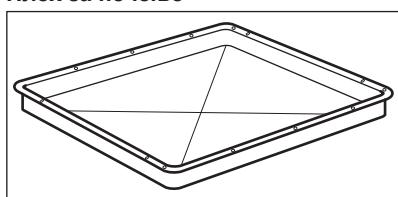
### 3.2 Прибор

#### Решеткаста полица



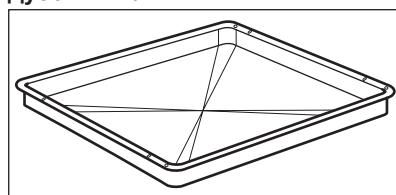
За посуђе за кување, калупе за колаче, печенje.

#### Плех за печенje



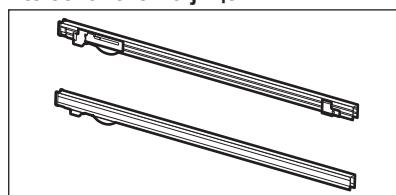
За колаче и кекс.

#### Дубоки тигањ



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

#### Телескопске вођице



За лакше убаџивање 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.

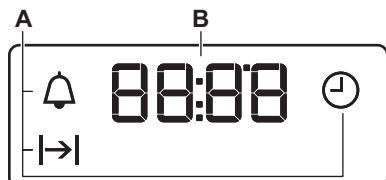


За подешавање функције часовника.



Да бисте подесили време.

### 4.3 Дисплеј



- A. Функције сата  
B. Таймер

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Пре прве употребе

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



Корак 1



Корак 2



Корак 3

Подесите сат

Очистите перну

Претходно загрејте празну перну

1. Притисните:
  2. - притисните да подесите сат. Притисните:
  3. - притисните да подесите минуте. Притисните:
1. Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
  2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлом водом и благим детеџентом.
1. Подесите максималну температуру за функцију:
  2. Време: 1 h.
1. Подесите максималну температуру за функцију:
  2. Време: 15 min.

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетки 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 ис-кључено да бисте искључили рерну. |

### 6.2 Функције загревања

#### Функција за- гревања



Рерна је искључена.

Положај Ис-  
кључено



За укључивање лампице.

Светло

Печење уз равни  
вентил.



За печение на највише три по-ложаја решетке истовремено и за сушење хране.  
Подесите температурлу да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема.

#### Функција за- гревања

#### Примена



Функција за пицу

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



Конвенционално  
припрема

За печение теста и меса на једном положају решетке.



Загревање одоз-  
до

За печение колача са хрскавом доњом кором и за конзервира-ње хране.



Одимрзавање

За одимрзавање хране (поврћа и воћа). Време одимрзавања зависи од количине и ве-личине смрзнуте хране.



Печење уз влаж-  
ност

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током пећења. Када користите ову функција, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се преостала топлота. Снага загревања може бити умање-на. 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 грилоање

За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање грatinираних јела и за запе-цање.



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
	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
Доба дана	
	За подешавање времена рада рерне.
Трајање	
	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.
Таймер	

### 7.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да промените: Доба дана

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

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

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

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

### Како да подесите: Трајање

- Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.
- Корак 2**  - узастопно 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: Таймер

- Корак 1**  - узастопно 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**  - узастопно 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.

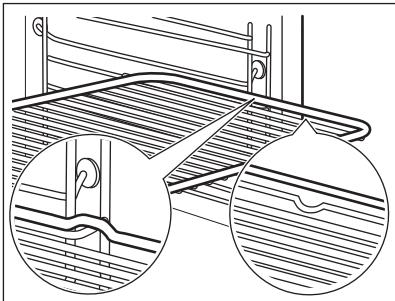
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 8.1 Убацивање прибора

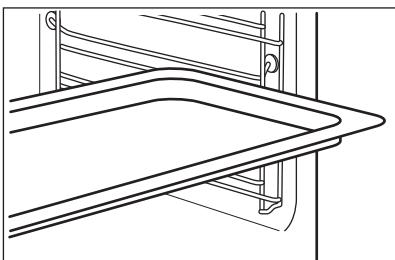
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

**Решеткаста полица:**

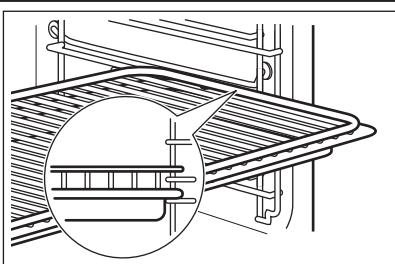
Уграјте полицу између вођица на носачу решетке.

**Плех за печење /Дубоки тигањ:**

Уграјте плех између вођица на подршци решетке.

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

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



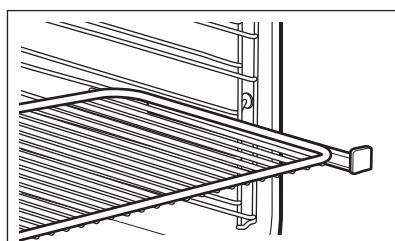
## 8.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазуйте телескопске вођице.

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

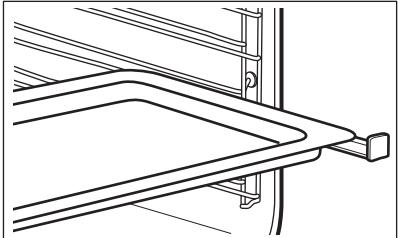
**Решеткаста полица:**

Ставите решеткасту полицу на телескопске вођице.



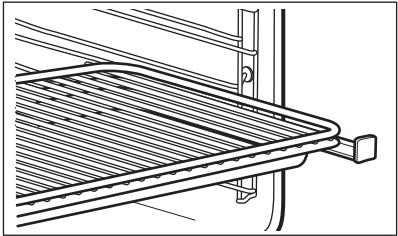
#### **Дубоки тигањ:**

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 печенјем**



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

Ваша рерна можда пеке 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 низу температурату.

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 нијеовољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на низу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњеџав или намршкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало низу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и низу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пеке.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и низу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

## 10.5 Печење на једном нивоу решетке

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



## ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА

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 печенje.



## КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



Торта посуга 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 перну.

Користите функцију: Конвенционално припрема.

Користите плех за печенje.



## КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



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 глазуром	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Еклеп- 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 божић- ни колач)	160 - 180		50 - 70		2	

Користите трећи ниво решетке.

	КЕКСИ			(°C)		(min)
Хрскави кекс	Печење уз равни вен- тил.	150 - 160		10 - 20		
Земичке, претходно загрејте празну перну	Печење уз равни вен- тил.	160		10 - 25		
Кекси направљени од смесе за бисквит торту	Печење уз равни вен- тил.	150 - 160		15 - 20		
Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну перну	Печење уз равни вен- тил.	170 - 180		20 - 30		
Кекси направљени од теста са квасцем	Печење уз равни вен- тил.	150 - 160		20 - 40		
Макарони	Печење уз равни вен- тил.	100 - 120		30 - 50		
Пецива направљена од бе- ланца / Пуслице	Печење уз равни вен- тил.	80 - 100		120 - 150		
Земичке, претходно загрејте празну перну	Конвенционално при- према	190 - 210		10 - 25		

## 10.6 Печење и гратинирана јела

Користите први положај решетке.

			(°C)		(min)
Багети преливени топље- ним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170		15 - 30	
Гратинирано поврће, прет- ходно загрејте празну пер- ну	Турбо гриловање	160 - 170		15 - 30	
Лазање	Конвенционално припрема	180 - 200		25 - 40	
Рибљи хлебчићи	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 КО-  
ЛАЧИ / ПЕЦИ-  
ВА / 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 плеху 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



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 за-  
грајте 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.



Плећка / Врат / Шунка у ко-  
маду

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Одресци / Ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ћуфте

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свињске коленице, претход-  
но куване

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



Телеће печање

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 јаг-  
њетина

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)

Пеја / Зечји бут, прет-  
ходно загрејте празну  
перну

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
Ћурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ћурка	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 спана- ћа	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 тигања 200 - 230 15 - 20

Пица, дебела корица 180 - 200 20 - 30

Хлеб без квасца 230 - 250 10 - 20

Флан од пеки-ва 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
Говеји филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свињски каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телеше печење	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цела риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Смрзнута храна



ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил..



(°C)



(min)



Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	3
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	3
Исечен кромпир / Исечен кромпир/крокети	220 - 230	20 - 35	3
Рендани кромпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазање / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазање / Канелони, 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 покривавјате 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 одмрза-  
вања



(min)

Додатно време  
одмрзавања



Пиле

1

100 - 140

20 - 30

Окрените када истекне половина времена.

			(min) Време одмрза- вања	(min) Додатно време одмрзања	
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 Конзервирање

Користите функцију Загревање одоздо.

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

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

Користите први положај решетке.

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

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

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

	<b>МЕКО ВОЋЕ</b>		(min)	Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огроzd			35 - 45	

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

	<b>ПОВРЋЕ</b>		(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 / Гравашак / Шпаргла			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 пала 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)
Пасуль	60 - 70	6 - 8
Папrike	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 нерефлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



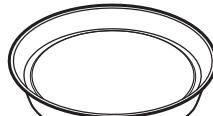
Плех за пицу



Посуда за печење



Мала посуда за  
печење



Плех за флан

Таман, нерефлектујући  
Пречник 28 cm

Таман, нерефлектујући  
Пречник 26 cm

Керамички  
Пречник 8 cm,  
висина 5 cm

Таман, нерефлектујући  
Пречник 28 cm

## 10.17 Печење уз влажност

За постицање 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 школке 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 пећење, 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. Пећење у плеховима				
		 (°C)	 (min)	
Бисквити без масноће	Пећење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Бисквити без масноће	Конвенционално припрема	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Пећење 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				
		 (°C)	 (min)	
Шкотски кекс с маслацем / Печиво у облику трачица	Пећење уз равни вентил.	140	25 - 40	
Шкотски кекс с маслацем / Печиво у облику трачица, претходно загрејте празну перну	Конвенционално припрема	160	20 - 30	
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну перну	Пећење уз равни вентил.	150	20 - 35	



## ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс



Користите трећи ниво решетке.



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

Конвенционално припрема

170

20 - 30



## ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс



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.



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 детерцентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остатци 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 детерцентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

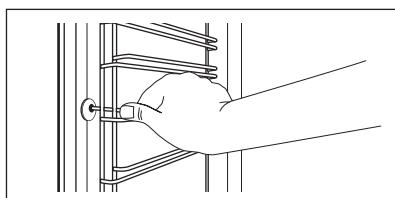
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

### 11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

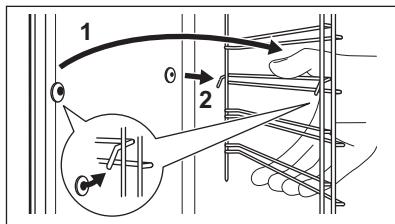
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

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



**Корак 3** Извуките 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 перне уклониле заостале масноће и комадићи хране.

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

**Корак 2** Подесите функцију: .

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

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

**Корак 5** Искључите перну.

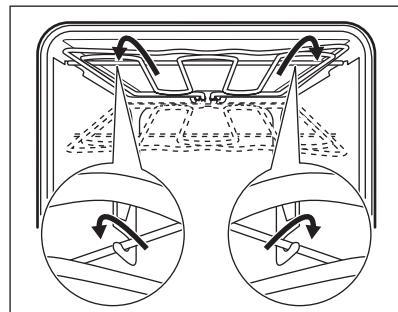
**Корак 6** Сачекајте да се перна охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

### 11.4 Како да извадите: Грил



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



**Корак 1** Искључите перну 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 перне топлом водом са благим детергенцом помоћу мекане крпе. Оставите да се осуши.

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

**Корак 5** Поставите подршку за решетке.

### 11.5 Како да скинете и инсталirate: 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 полу-  
ге (A) 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 (B) 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 гор-  
њу ивицу и једну по једну их изву-  
ците нагоре из вођице.
- 
- 
- Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите ста-  
клене плоче у машини за прање судова.
- 
- 
- Корак 8** Након чишћења, поступак описан горе обавите супротним редосле-  
дом.
- 
- 
- Корак 9** Прво поставите мању плочу, а затим већи и врата.  
Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегре-  
вања површине врата.

## 11.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

##### Корак 1

Искључите рерну. Сачекајте да се  
рерна охлади.

##### Корак 2

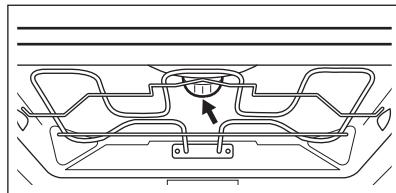
Искључите утикач кабла за напа-  
јање рерне из мрежне утичнице.

##### Корак 3

Дно унутрашњости рерне прекриј-  
те 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 прегорео.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.

### Проблем

Лампица не ради.

### Проверите да ли...

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. Немојте 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/циклиусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са фор-сирањем вентилатора	0.81 kWh/циклиусу
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 STB 2478-2017, додатак G; STB 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

ЕН 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 пећења.

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

### Пећење са вентилатором

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

### Преостала топлота

Када је време пећења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум, 3 – 10 минута пре истека времена пећења. Месо ће наставити да се пеће 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 оброка.

### Пећење уз влажност

Функција предвиђена за уштеду енергије током пећења.

## 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 нemoјте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## Z A P O P O L N E R E Z U L T A T E

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 bolje 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 boljšo storitev:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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 dobine 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 ustreznouzvrzite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenčki 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 odstranjujte 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 hrbtnega dela naprave	576 mm
------------------------------	--------

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

Širina hrbtnega 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 hrbitne strani	550 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbitni strani	1500 mm
Priridilni 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.
- Priklučni 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 vtoknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtipkajte 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, opeklein in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjaite 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 upravljaljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritisnjajte s silo.
- Naprave ne upravljaljajte 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.
- Jедi 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 pooblaščeni 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 pećice, 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 pooblaščeni servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.7 Odstranjevanje



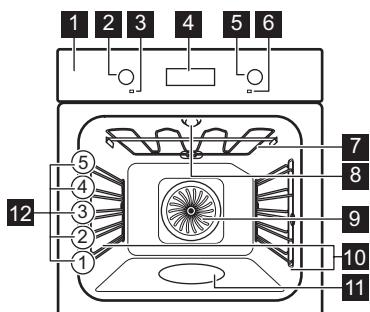
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

## 3. OPIS IZDELKA

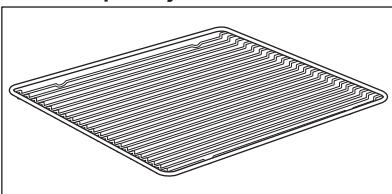
### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pećice
- 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 pećice - Posoda za čiščenje z vodo
- 12 Položaji rešetk

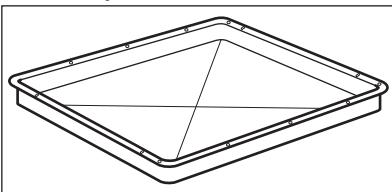
## 3.2 Pripomočki

### Mreža za pečenje



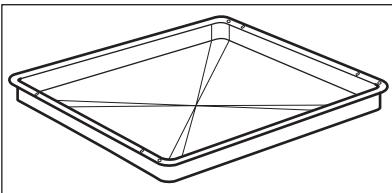
Za posodo, modele, pečenke.

### Pekač za pecivo



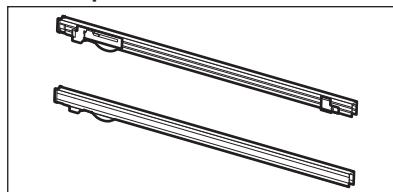
Za kolače in piškote.

### Globok pekač



Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje mašcobe.

### 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.

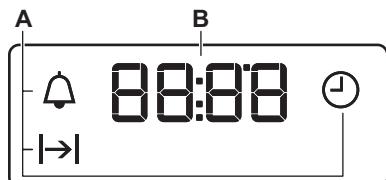


Za nastavitev časovne funkcije.



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:



2. korak:



3. korak:

#### Nastavite uro.

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

#### Očistite pečico.

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

#### Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

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

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

## 6.2 Funkcij pečice

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

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

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

### Spremembra: Ura

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

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

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

 - pritiskajte za spremembo časa.  - začne utripati.

### Nastavitev: Trajanje

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

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

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

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

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

### Nastavitev: Odštevalna ura

**1. korak:**  - pritiskajte.  - 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 gumbe v položaj za izklop.

### Preklic: Časovne funkcije

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

## Preklic: Časovne funkcije

### 2. korak:

Pritisnite in držite: —.

Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

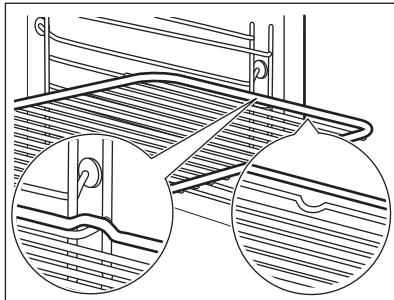
Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

### 8.1 Vstavljanje opreme

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

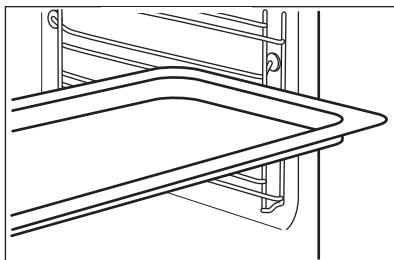
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



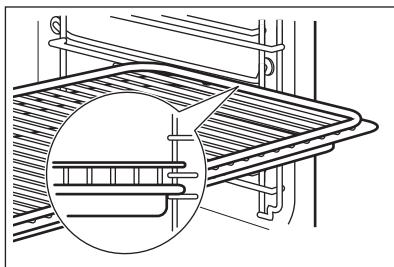
#### Pekač za pecivo /Globok pekač:

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.



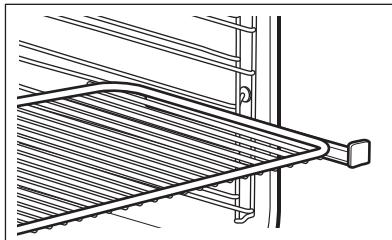
## 8.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

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

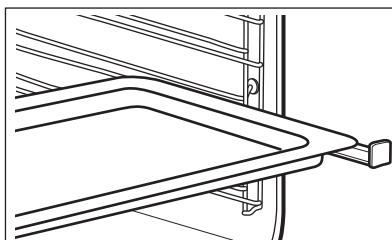
### Mreža za pečenje:

Mrežo postavite na teleskopski vodili.



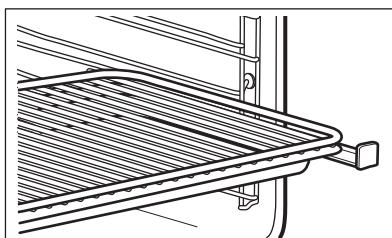
### Globok pekač:

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



### 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 razpredelnicah 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 razpredelnicah so prikazane priporočene nastavitev za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

## 10.2 Notranja stran vrat

### Na notranji strani vrat se nahajajo:

- številke položajev rešetk.
- informacije o funkcijah pečice, priporočenih položajih rešetek 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 spremnjati nastavitev temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

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

## 10.4 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previšoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previšoka 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 krajsi čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previšoka 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			(°C)		(min.)	
V MODELIH							
Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak			170 - 180		10 - 25	2
Kolač iz umešanega 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 mandlijami / Sladko pecivo	190 - 210			20 - 30		3
Princeskini krofi / Éclair	190 - 210			20 - 35		3
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190			30 - 40		3

 TORTE/ PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)	
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.

 KEKSI		 (°C)	 (min.)
Piškoti iz krhkega testa	Vroči zrak	150 - 160	10 - 20
Kruhki/Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	160	10 - 25
Piškoti iz umešanega testa	Vroči zrak	150 - 160	15 - 20
Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30
Piškoti iz kvašenega testa	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40
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.

		 (°C)	 (min.)
Francoske štručke s stopljениm 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

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.

	<b>TORTE/ PECIVO</b>			
Princeskini krofi / Éclair, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160 - 180	25 - 45		1 / 4
Droblijenec	150 - 160	30 - 45		1 / 4

	<b>PIŠKO- TI/MAJHNE TOR- TICE/PECIVO/ RULADE</b>				
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 naliйте 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>		Uporabite funkcijo: Turbo grill.					
			(kg)		(°C)		(min.)	
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1,5			160 - 180				90 - 120
Kotleti / Rebrca	1 - 1,5			170 - 180				60 - 90
Mesna štruca	0,75 - 1			160 - 170				50 - 60
Svinjska krača, predhodno kuhania	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.)

Jagnječje stegno / Pečena

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

jagnjetina

Jagnječji hrbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## DIVJAČINA



**Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.**



(kg)



({°C})



(min.)

Hrbet / Zajče 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.)

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.)

Cela riba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

## 10.10 Hrustljavo 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 špe-hovka / Švicar-ska 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

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.)
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	
Ocvrte krompir, tanek	200 - 220	20 - 30	3	
Ocvrte 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	
Piščančje 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.

Pri večjih porcijsah 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.

Uporabite prvi položaj rešetk.

		(kg)	(min.)	
			Čas odtaljevanja	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 zmrzljene delce.
Torta	1.4	60	60	-

## 10.14 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljaljte 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 / Mali- ne / Zrele kosmulje	35 - 45			

	<b>PEČKA- TO IN KOŠČI- ČASTO SA- DJE</b>		(min.)	Čas kuhanja do začetka vretja		(min.)	Nadaljeva- nje pri 100 °C
Breskve / Kutina / Slive			35 - 45			10 - 15	

	<b>ZELE- JAVA</b>		(min.)	Čas kuhanja do začetka vretja		(min.)	Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje			50 - 60			5 - 10	
Kumare			50 - 60			-	
Mešana zelenja- va			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 četrtni 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 krihlji	6 - 8	
Hruške	6 - 9	

## 10.16 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki

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

Posoda za pico	Pečač za peko	Majhne posodice za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 10.17 Vlažne jedi

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	(°C)	(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



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. Drobno pecivo



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
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	150	20 - 35
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Konvencionalne kuhe	170	20 - 30



## PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo



Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Biskvit brez maščob	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4



**ŽAR**



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavljivo temperaturo.



(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



Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vsakodnevna uporaba

Hrane ne shranujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pri pomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

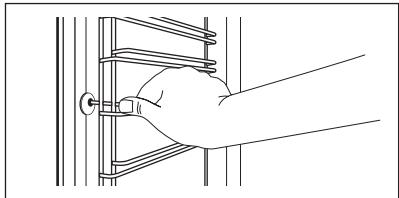
Pri pomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Pripomočki

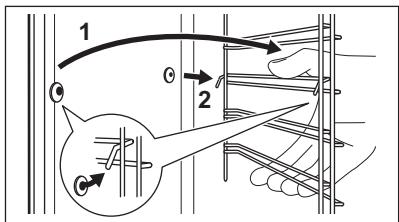
### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

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 rešetek namestite v obratnem zaporedju.  
Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



### 11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlogo za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

- 1. korak:** V vboklino pečice nalihte 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.

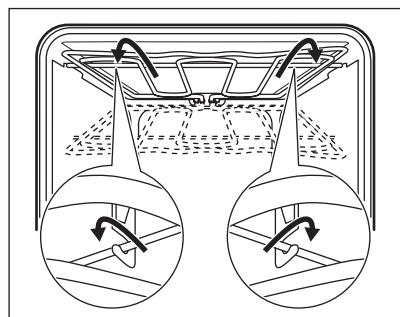
### 11.4 Odstranjevanje: Žar



#### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklina.

- 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 snemete 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 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč je različno za različne modele.



### OPOZORILO!

Vrata so težka.

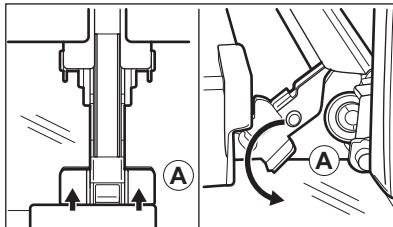


### POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

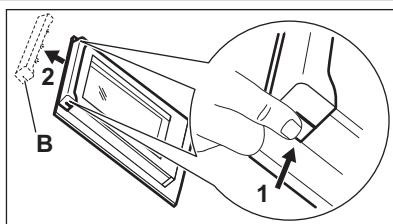
**1. korak:** Povsem odprite vrata.

**2. korak:** Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



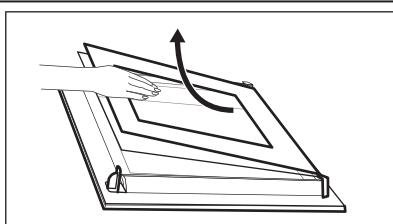
**3. korak:** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnjite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjim stranom nazadnje na mehko krpo in trdno površino.

**4. korak:** Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



**5. korak:** Okvir vrat potegnjite k sebi in ga odstranite.

**6. korak:** Steklene plošče vrat primite na zgornjem delu eno za drugo in jih potegnjite navzgor iz vodila.



**7. korak:** Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenskih 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:

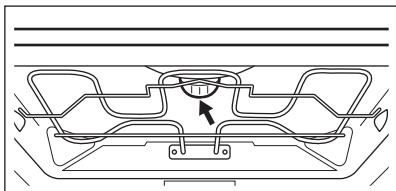
Pečico izključite iz napajanja.

### 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 pooblaščeni 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 Ukrajinou 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 krajsi.

#### 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 topoto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano topoto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

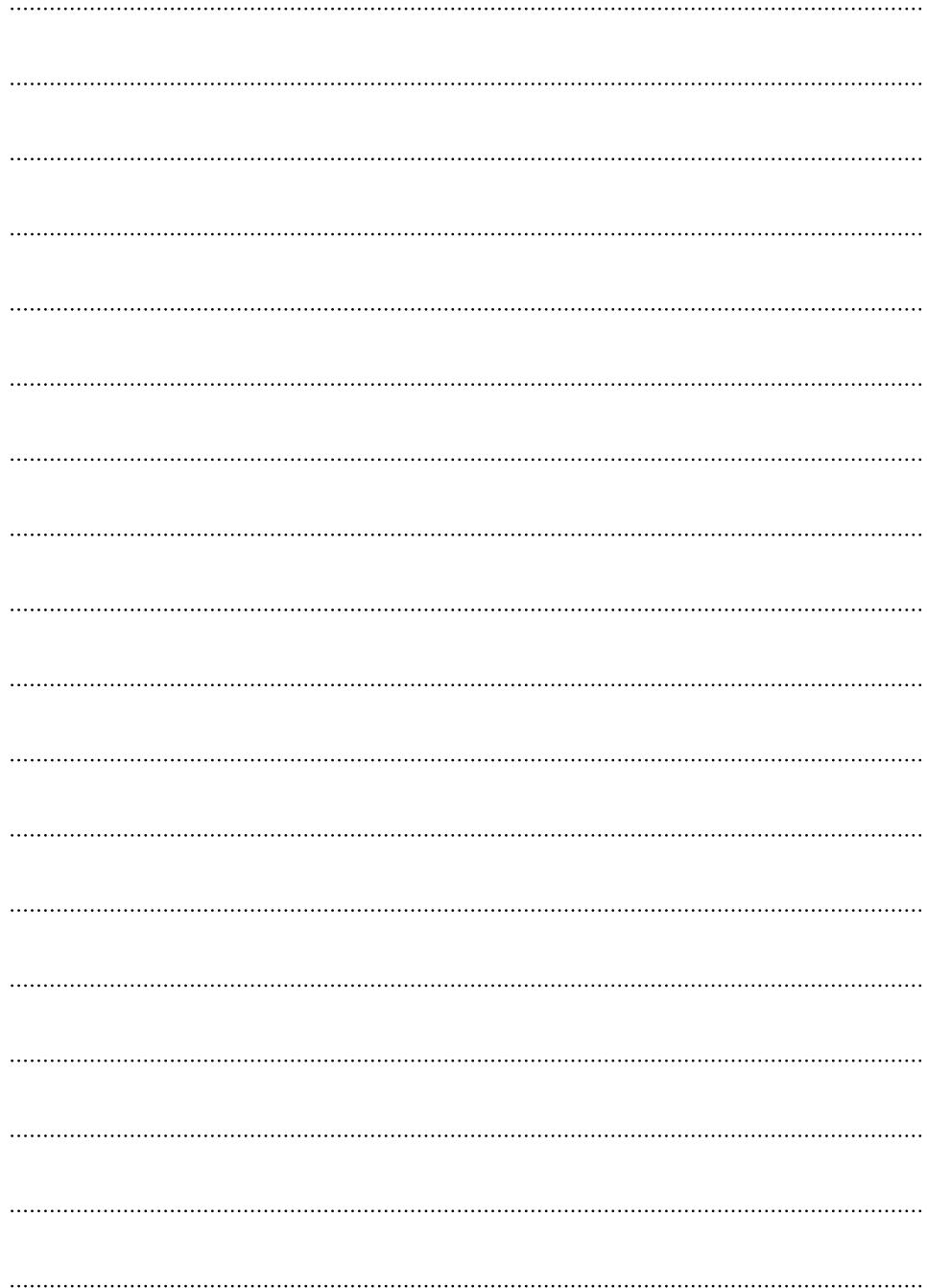
#### Vlažne jedi

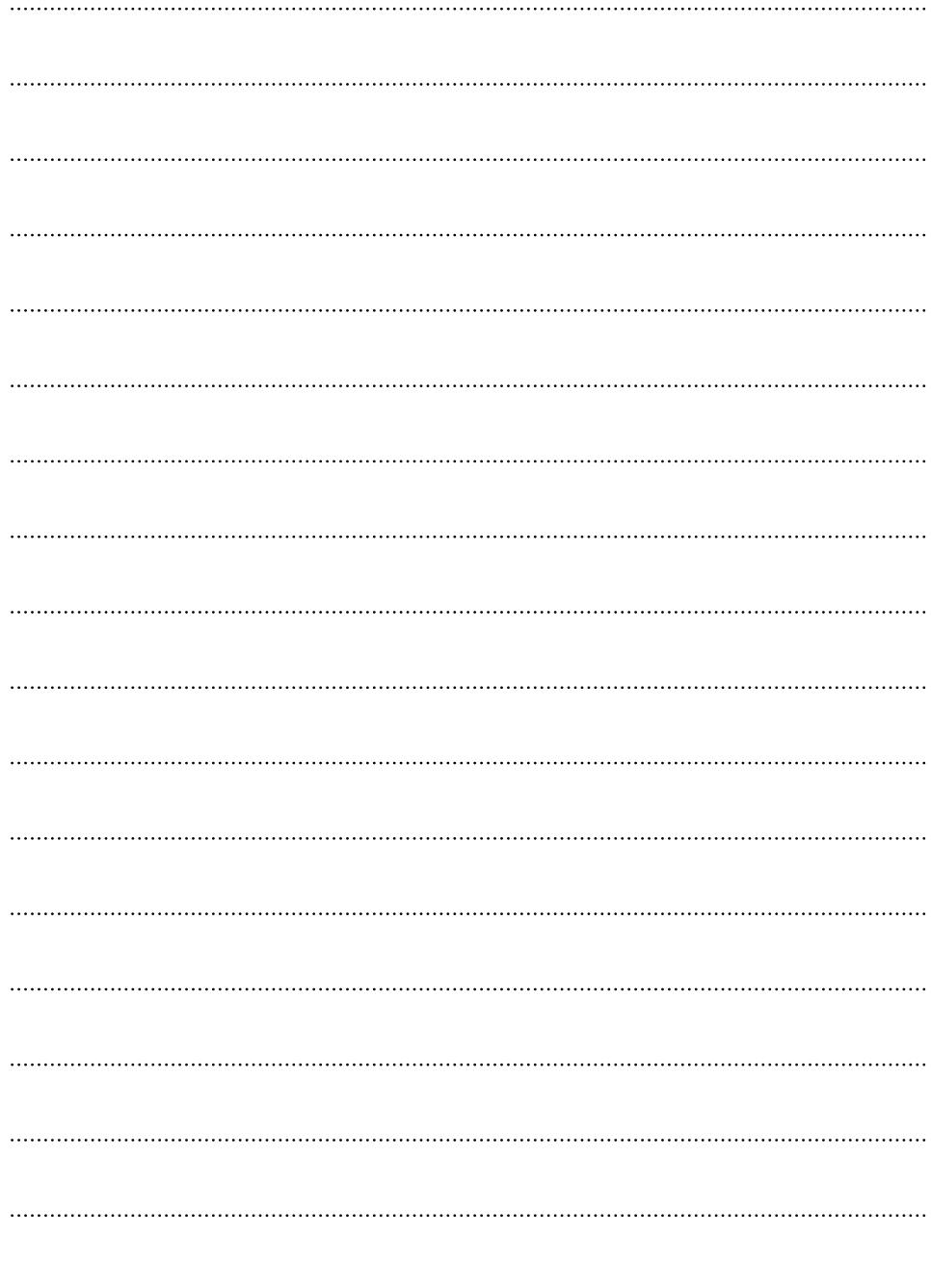
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simboliom , ne odstranjujte 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-2222020

CE

AEG