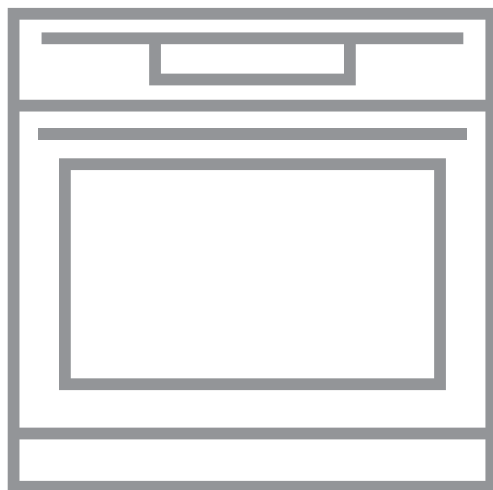


► <b>BG</b> Ръководство за употреба	2
<b>CS</b> Návod k použití	55
<b>ET</b> Kasutusjuhend	104
<b>HU</b> Használati útmutató	154
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	203
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	252
<b>RO</b> Manual de utilizare	304
<b>SK</b> Návod na používanie	354

# USER MANUAL



BSE792380M

**AE****G**

# ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>3</b>	<b>4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....</b>	<b>11</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	4	4.1 Контролен панел.....	11
1.2 Обща безопасност.....	4	4.2 Екран.....	12
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>6</b>	<b>5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>13</b>
2.1 Инсталация.....	6	5.1 Първоначално почистване .....	13
2.2 Електрическо свързване.....	7	5.2 Първо свързване.....	14
2.3 Използване.....	7	5.3 Начално предварително затопляне.....	14
2.4 Грижа и почистване.....	8	5.4 Как да настроите: Твърдост на водата.....	14
2.5 Готвене на пара.....	9	<b>6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>15</b>
2.6 Вътрешно осветление.....	9	6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	15
2.7 Обслужване.....	9	6.2 Водосъдържател.....	16
2.8 Изхвърляне.....	9		
<b>3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Общ преглед.....	10		
3.2 Аксесоари.....	10		

6.3	Начин на използване: Водосъдържател.....	17	11.4	Напомняне за почистване.....	38
6.4	Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара.....	17	11.5	Как да почистим: Водосъдържател.....	38
6.5	Как да настроите: Готвене SousVide.....	19	11.6	Начин на използване: Отстр. на котл. камък.....	39
6.6	Как да настроите: Помощ при готвене.....	20	11.7	Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	40
6.7	Функции за затопляне.....	21	11.8	Начин на използване: Изплакване.....	40
6.8	Бележки относно: Печене с влажност.....	24	11.9	Напомняне за изсушаването....	41
7.	<b>ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>24</b>	11.10	Начин на използване: Сушене.....	41
7.1	Описание на функциите на часовника.....	24	11.11	Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	41
7.2	Как да настроите: Функции на часовника.....	24	11.12	Как да подмените: Лампа.....	43
8.	<b>КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>27</b>	12.	<b>ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>44</b>
8.1	Поставяне на аксесоари.....	27	12.1	Как да постъпите, ако.....	44
8.2	Термосонда.....	27	12.2	Начин на управление: Кодове за грешка.....	46
9.	<b>ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>30</b>	12.3	Данни за сервизно обслужване.....	47
9.1	Как да запазите: Предпочитани.....	30	13.	<b>ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>47</b>
9.2	Заклучване на функция.....	30	13.1	Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	47
9.3	Автоматично изключване.....	30	13.2	Енергоспестяваща.....	48
9.4	Охлаждащ вентилатор.....	31	14.	<b>СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>49</b>
10.	<b>ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>31</b>	14.1	Меню.....	49
10.1	Препоръки за готвене.....	31	14.2	Подменю за: Почистване.....	49
10.2	Печене с влажност.....	31	14.3	Подменю за: Опции.....	50
10.3	Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	32	14.4	Подменю за: Настройка.....	50
10.4	Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	33	14.5	Подменю за: Сервиз.....	51
11.	<b>ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>36</b>	15.	<b>ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>51</b>
11.1	Бележки относно почистването.....	36	16.	<b>ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....</b>	<b>53</b>
11.2	Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	37	17.	<b>ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>54</b>
11.3	Как да се използва: Почистване С Пара.....	37			

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за

настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

## 2.4 Грижа и почистване



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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



## 2.5 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

## 2.6 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



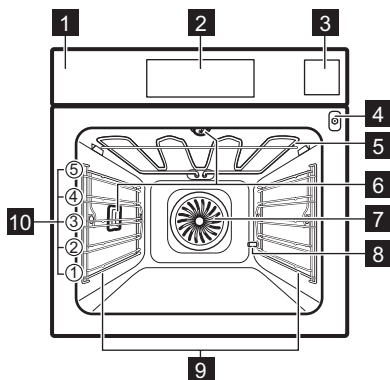
### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

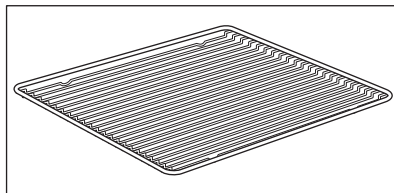


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

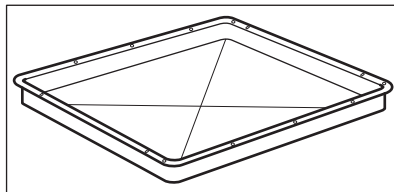
#### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



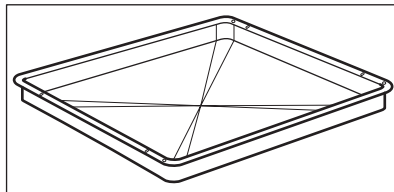
#### Тава за печене

За торти и бисквити.



#### Съд за грил / печене

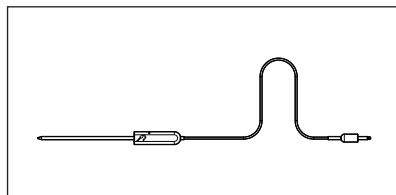
За печене или като съд за събиране на мазнина.



# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

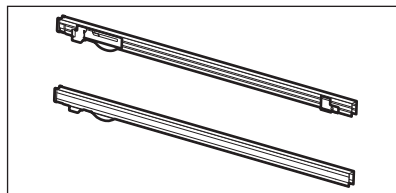
## Термосонда

За измерване на температурата в храната.



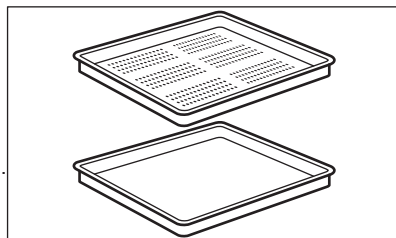
## Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



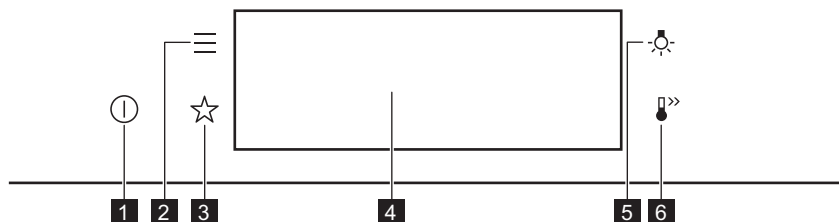
## Комплект за готвене с пара

Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна. Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



## 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

### 4.1 Контролен панел



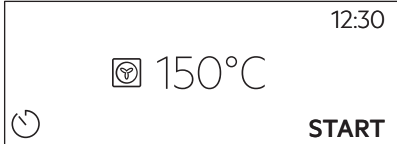
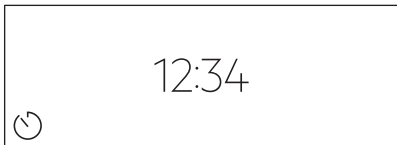
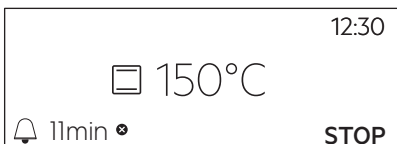
<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задържете, за да включите и изключите фурната.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на фурната.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

 <b>Натиснете</b>	 <b>Преместете</b>	 <b>Натиснете и задръжте</b>
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

## 4.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
	Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Час от денонощието</li> <li>B. СТАРТ/СТОП</li> <li>C. Температура</li> <li>D. Функции нагряване</li> <li>E. Таймер</li> <li>F. Термосонда (само за избрани модели)</li> </ul>
--	--

## Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За потвърждаване на избора / настройката.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За отмяна на последното действие.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За включване и изключване на опции.</p>
--	---	--	--

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

<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Функцията е включена.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Звуковата аларма е изключена.</p>
--	---	--

## Индикатори на таймера

<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За настройване на функцията: Забавен старт.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">За отмяна на настройката.</p>
--	--

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

--	--	--

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

## 5.2 Първо свързване



Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.


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

## 5.3 Начално предварително затопляне



**Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.**





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

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

## 5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

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

Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

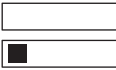



			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4

Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.
---	---	--	--

① Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

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

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

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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да настроите: Функции нагряване

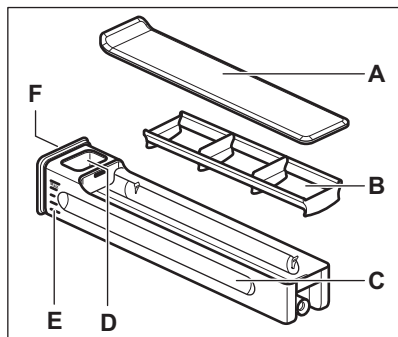
Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
----------	--

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



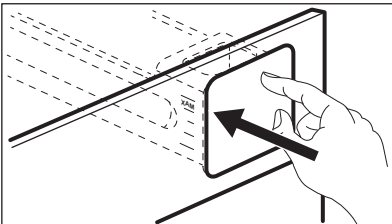
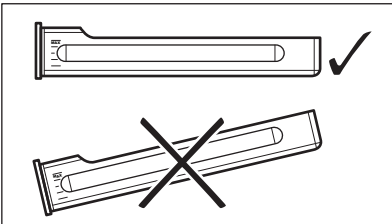

## 6.2 Водосъдържател




- A. Капак
- B. Предпазител
- C. Чекмедже
- D. Отвор за пълнене на вода
- E. Накип
- F. Преден капак




## 6.3 Начин на използване: Водосъдържател

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Натиснете предния бутон на водосъдържателя.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Това може да стане по два начина:</p>	
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p><b>А:</b> оставете водосъдържателя във фурната и излейте водата от съда,</p>	<p><b>Б:</b> извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.</p>
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Дръжте водосъдържателя в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане на вода.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.</p>	
<p> <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.</p>		

## 6.4 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара

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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



<b>Стъпка 4</b>	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.
<b>Пара за запарване</b> 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
<b>Пара за задушаване</b> 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
<b>Пара за нежна хрупкавост</b> 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
<b>Пара за печене и запичане</b> 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: <b>OK</b> .
<b>Стъпка 6</b>	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и извадите.
<b>Стъпка 7</b>	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</div> <p>Използвайте скалата на водосъдържателя.</p>
<b>Стъпка 8</b>	Ако е необходимо, избършете външната част на водосъдържателя с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.

<b>Стъпка 9</b>	Натиснете: <b>START</b> . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
<b>Стъпка 10</b>	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. В края на готвенето, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.
<b>Стъпка 11</b>	Изключете фурната.
<b>Стъпка 12</b>	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.
<b>Стъпка 13</b>	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



## 6.5 Как да настроите: Готвене SousVide

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете: <b>OK</b> . Дисплеят показва настройките на температурата.
<b>Стъпка 4</b>	Настройте температурата и натиснете: <b>OK</b> .
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете  . Екранът показва настройките на таймера.
<b>Стъпка 6</b>	Настройте таймера и натиснете: <b>OK</b> .

<b>Стъпка 7</b>	Натиснете: START .
<b>Стъпка 8</b>	По вакуумните торбички и във вътрешността на фурната може да се натрупа вода. След готвене внимателно отворете вратичката на фурната. Използвайте чиния и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Когато се уверите, че фурната е студена, отстранете водата от дъното на вътрешността с помощта на гъба. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



## 6.6 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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








<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете ястие или вид храна.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: START .

Изберете клавиш за бърз достъп!












## 6.7 Функции за затопляне










### СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Грил</b>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Горещ въздух/ вентилир</b>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <b>Дълбоко замразени храни</b>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <b>Традиционно печене</b>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <b>Долен нагревател</b>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

## СПЕЦИАЛНИ

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

## ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Steamify</b>	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 <b>Готвене SousVide</b>	Името на функцията се отнася за метода на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздел Готвене SousVide по-долу и глава „Полезни съвети“ с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
 <b>Възстановяване с пара</b>	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 <b>Печене на хляб</b>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или френзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <b>Втасване на тесто</b>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 <b>Само пара</b>	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба
 <b>Висока влажност</b>	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 <b>Средна влажност</b>	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от тесто с мая - хрупкава и лъскава коричка.
 <b>Ниска влажност</b>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 6.8 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


### 7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин.
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.

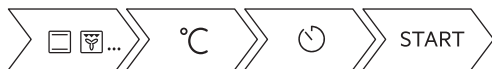
### 7.2 Как да настроите: Функции на часовника


Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: ОК.



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


Изберете клавиш за бърз достъп!




Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене
Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.
Натиснете <b>+1 мин.</b> , за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера	
Стъпка 1	Натиснете:  .
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK.
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	

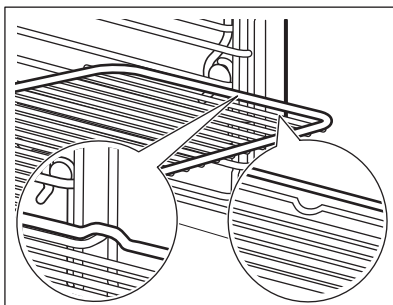
## 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 8.1 Поставяне на аксесоари

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

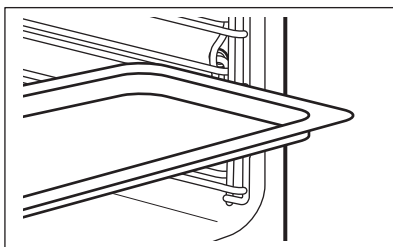
**Скара/рафт:**

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



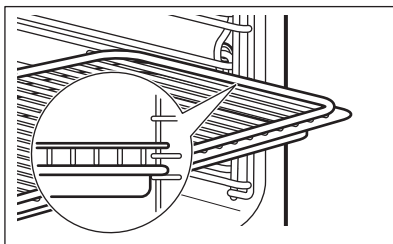
**Тава за печене / Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



**Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:**

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.





### 8.2 Термосонда

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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## Трябва да се настройт две температури:

 Температурата на фурната минимум 120°C.	 Температурата в сърцевината.
--	---

## За максимално добри резултати при готвене:

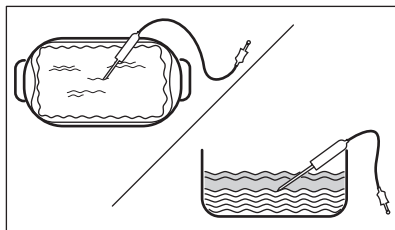
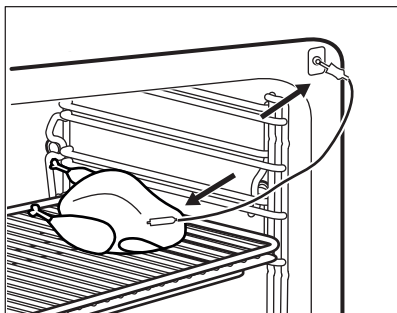
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---



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

## Начин на използване: Термосонда

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.</p>
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p> – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.</p>
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li> <li>• Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li> </ul>
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b>, за да отидете до основния екран.</p>
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Натиснете: <b>START</b> . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.</p>
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>




Изберете клавиш за бърз достъп!



## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 9.1 Как да запазите: Предпочитани

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

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



### 9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

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

### 9.3 Автоматично изключване

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


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

## 9.4 Охлаждащ вентилатор

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

# 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 10.1 Препоръки за готвене







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

## 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

## 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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







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









## 10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

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

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

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



## ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Използвайте позицията на третия рафт.



(°C)



(мин)

Малки кейкове 20 броя/  
табла, подгрейте празна-  
та фурна

Традиционно печене

170

20 - 30



## ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити



(°C)



(мин)



Масленки / Сладкиши  
на пръчици

Горещ въздух/венти-  
лир

140

25 - 45

1 / 4

Малки кейкове 20 броя/  
табла, подгрейте праз-  
ната фурна

Горещ въздух/венти-  
лир

150

23 - 40

1 / 4

Пандишпанова торта  
без мазнина

Горещ въздух/венти-  
лир

160

35 - 50

1 / 4



## ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

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

## Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350.









Настройте температурата на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm )	 (кг)		 (мин.)	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	0,3	3	8 - 9	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 – 11	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



Настройте температурата на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm )	 (кг)		 (мин.)	
Грах, замразен	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85° C.	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.  
Почистете долната част на вътрешността с няколко капки оцет, за да премахнете остатъците от варовик.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.


Почистете петната с лек почистващ препарат.



#### Всекидневна употреба

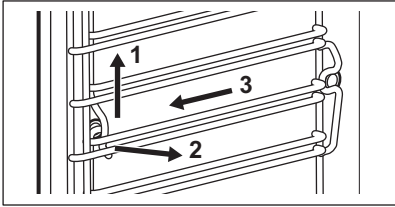
Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

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

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

## 11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

## 11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички акcesoари и подвижни скари.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

<b>Стъпка 1</b>	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.	
<b>Стъпка 2</b>	Изберете: Меню / Почистване.	
<b>Функция</b>	<b>Описание</b>	<b>Времетр.</b>

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почистване С Паря	Леко почистване	30 мин
Почистване с Паря Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете <b>START</b> . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.	
<b>Стъпка 4</b>	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.	
❗ Когато тази функция работи, лампата изгасва.		

## Когато почистването приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.
--------------------	---	---

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Паря Plus.

## 11.5 Как да почистим: Водосъдържател


<b>Стъпка 1</b>	Отстранете водосъдържателя от фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Отстранете капака на водосъдържателя. Повдигнете капака заедно с издутината отзад.	
<b>Стъпка 3</b>	Отстранете бента. Издърпайте го от отделението, докато излезе.	

<b>Стъпка 4</b>	Измийте частите на водосъдържателя с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте водосъдържателя в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 5</b>	Сглобете отново водосъдържателя.	
<b>Стъпка 6</b>	Поставете вътре бента. Натиснете го в отделението.	
<b>Стъпка 7</b>	Сглобете капака. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го натиснете към отделението.	
<b>Стъпка 8</b>	Вкарайте водосъдържателя.	
<b>Стъпка 9</b>	Натиснете водосъдържателя към фурната, докато се фиксира.	


## 11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.	
<b>Стъпка 1</b>	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
<b>Стъпка 3</b>	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете: Меню / Почистване.
<b>Стъпка 5</b>	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.

<b>Стъпка 6</b>	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
<b>Времетраене на втората част:</b> около 35 мин.	
<b>Стъпка 7</b>	Напълнете водосъдържателя с вода. Не бива да остава препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. Сложете водосъдържателя.
<b>Стъпка 8</b>	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

### Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Махнете останалата вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплейт Ви подканя да повторите процедурата.		

## 11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък


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

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

## 11.8 Начин на използване: Изплакване

<b>Преди да започнете:</b>	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.



<b>Стъпка 1</b>	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Напълнете водосъдържателя с вода.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.
<b>Стъпка 4</b>	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
<b>Стъпка 5</b>	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

## 11.9 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите фурната.

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

### 11.10 Начин на използване: Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

<b>Стъпка 1</b>	Уверете се, че фурната е студена.
<b>Стъпка 2</b>	Премахнете всички принадлежности.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
<b>Стъпка 4</b>	Следвайте инструкциите на екрана.

### 11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



#### **ВНИМАНИЕ!**

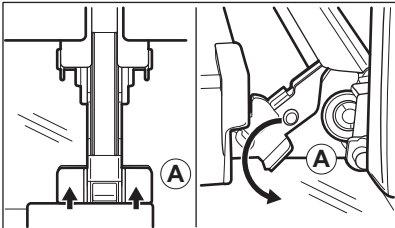
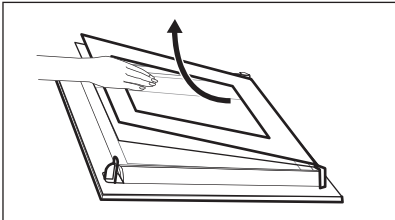
Вратата е тежка.

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

<b>Стъпка 1</b>	Отворете вратата изцяло.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
<b>Стъпка 4</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 5</b>	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 6</b>	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	
<b>Стъпка 7</b>	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 8</b>	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
<b>Стъпка 9</b>	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.	

## 11.12 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

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

## Горна лампа

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

## Странична лампа

Стъпка 1	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
Стъпка 2	Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
Стъпка 3	Отстранете и почистете металната рамка и уплътнението.
Стъпка 4	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Стъпка 5</b>	Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
<b>Стъпка 6</b>	Поставете лявата опора на скарата.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...



Фурната не се включва или не загрива



Възможна причина



Решение

Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.

Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.

Часовникът не е настроен.

Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.

Вратата не е добре затворена.

Затворете плътно вратата.

Предпазителят е изгорял.

Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.

Функцията „Защита за деца“ е включена.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.



Компоненти



Описание



Решение




Лампичката е изгоряла.

Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






## Водосъдържателят не работи правилно

 <b>Описание</b>	 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
<p>Фурната не задържа водосъдържателя, след като го поставите.</p>	<p>Не сте притиснали плътно корпуса на водосъдържателя.</p>	<p>Поставете плътно водосъдържателя във фурната.</p>
<p>Водата излиза от водосъдържателя.</p>	<p>Не сте сглобили капака на водосъдържателя или предпазителя правилно.</p>	<p>Сглобете отново капака на водосъдържателя или предпазителя.</p>






## Проблеми с процедурата по почистване

 <b>Описание</b>	 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
<p>Водосъдържателят е труден за почистване.</p>	<p>Капакът и предпазителят не са отстранени.</p>	<p>Свалете капака и предпазителя.</p>
<p>Няма вода в съда за грил/печене след премахването на котления камък.</p>	<p>Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.</p>	<p>Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.</p>
<p>Има мръсна вода по долната част на фурната след отстраняване на котления камък.</p>	<p>Съдът за грил/печене е позициониран грешно в скарата.</p>	<p>Отстранете останалата вода и препарат за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Следващия път поставете съда за грил/печене на първата позиция на скарата.</p>
<p>Има твърде много вода по долната част на фурната след почистване.</p>	<p>Поставили сте твърде много почистващ препарат във фурната преди да започнете почистването.</p>	<p>Следващия път равномерно разпределете тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.</p>

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





## Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Решение
Работата по почистването не е задоволителна.	Започнали сте почистването, когато фурната е била твърде гореща.	Изчакайте, докато фурната изстине. Повторете почистването.
	Не сте извадили всички аксесоари от фурната преди почистването.	Извадете всички аксесоари от фурната. Повторете почистването.



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



## 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

 Код и описание	 Отстраняване
F111 – Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на фурната ще продължат да функционират.

 Код и описание	 Отстраняване
F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.	Изключете фурната и изчакайте да изстине. Включете фурната отново.

 Код и описание	 Отстраняване
F144 – датчикът в Водосъдържател не може да измери нивото на водата.	Изпразнете Водосъдържател и отново го напълнете.
F508 –Водосъдържател не работи правилно.	Изключете и включете фурната.

## 12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

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

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BSE792380M 944188706
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл

Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	39.5 кг

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 13.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

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

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

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

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.



## Подгряване на храна

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

## Готвене с изключена лампичка

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

## Печене с влажност


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

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

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

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

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

### 14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

Подменю	Приложение
Почистване с Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Почистване на парогенератора. Използвайте изплакване след често готвене с пара.

## 14.3 Подменю за: Опции

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

## 14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за управление.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.

Подменю	Описание
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

## 14.5 Подменю за: Сервиз

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

## 15. ЛЕСНО Е!



Преди първата употреба трябва да настроите:

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

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
--	---	---	---	---	--------------

Започнете да използвате фурната

Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .

## Започнете да използвате фурната

<b>Бързо изключване</b>	Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време.	① - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи.
-------------------------	--	--

## Започнете да готвите

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

## Готвене на пара – Steamify

Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване	Пара за задушаване	Пара за нежна хрупкавост	Пара за печене и запичане
50 – 100°C	105 – 130°C	135 – 150°C	155 – 230°C



## Научете как да готвите бързо

Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: ①.	Натиснете: ≡.	Натиснете: 🍴 Помощ при готвене.	Изберете ястието.

## Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

<b>10% финален асистент</b> Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете <b>+1min</b> .
--	--

Почистете фурната с пара		
<b>Стъпка 1</b> Натиснете: 	<b>Стъпка 2</b> Натиснете: 	<b>Стъпка 3</b> Изберете режим:
<b>Почистване С Пара</b>		За леко почистване.
<b>Почистване с Пара Plus</b>		За пълно почистване.
<b>Отстр. на котл. камък</b>		За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
<b>Изплакване</b>		За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

## 16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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

**Как да настроите: Функции нагряване**



**Как да настроите: Steamify – готвене с функция за затопляне с пара**



**Как да настроите: Готвене SousVide**



**Как да настроите: Помощ при готвене**



**Как да настроите: Време за готвене**



# ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

---

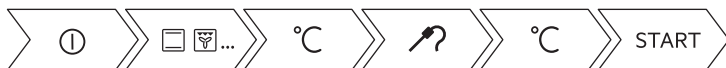
Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера





Начин на използване: Термосонда



## 17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

---

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>56</b>	<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>62</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	57	3.1 Celkový pohled.....	62
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	57	3.2 Příslušenství.....	62
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>58</b>	<b>4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...63</b>	
2.1 Instalace.....	58	4.1 Ovládací panel.....	63
2.2 Připojení k elektrické síti.....	59	4.2 Displej.....	64
2.3 Použití.....	60	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>65</b>
2.4 Čištění a údržba.....	61	5.1 První čištění .....	65
2.5 Vaření v páře.....	61	5.2 První připojení.....	66
2.6 Vnitřní osvětlení.....	61	5.3 První předeřhání.....	66
2.7 Servis.....	61	5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	66
2.8 Likvidace.....	61	<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>67</b>
		6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	67

6.2 Zásobník na vodu.....	68	11.4 Připomínka čištění.....	88
6.3 Jak použít: Zásobník na vodu.....	68	11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu.....	88
6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce.....	69	11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	89
6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření.....	71	11.7 Připomínka odstranění vodního kamene.....	90
6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	71	11.8 Pokyny k použití: Proplachování.....	90
6.7 Pečicí funkce.....	72	11.9 Připomínka sušení.....	91
6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	75	11.10 Jak použít: Sušení.....	91
<b>7. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>75</b>	<b>11.11</b>	
7.1 Popis funkcí hodin.....	75	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	91
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	76	11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	92
<b>8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>77</b>	<b>12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>93</b>
8.1 Vkládání příslušenství.....	77	12.1 Co dělat, když.....	94
8.2 Pečicí sonda.....	78	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	95
<b>9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>80</b>	12.3 Servisní údaje.....	96
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	80	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>97</b>
9.2 Blokování tlačítek.....	81	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	97
9.3 Automatické vypnutí.....	81	13.2 Úspora energie.....	97
9.4 Chladicí ventilátor.....	81	<b>14. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>98</b>
<b>10. TYPY A RADY.....</b>	<b>82</b>	14.1 Nabídka.....	98
10.1 Doporučení k pečení.....	82	14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	99
10.2 Vlhký horkovzduch.....	82	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	99
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	83	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	100
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	83	14.5 Podnabídka pro: Obsluha.....	100
<b>11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>86</b>	<b>15. JE TO SNADNÉ!.....</b>	<b>100</b>
11.1 Poznámky k čištění.....	86	<b>16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....</b>	<b>102</b>
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky.....	87	<b>17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>103</b>
11.3 Jak používat: Čištění párou.....	87		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

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



## 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### 2.1 Instalace

**VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití



### VAROVÁNÍ!

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

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



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vaření v páře



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidace



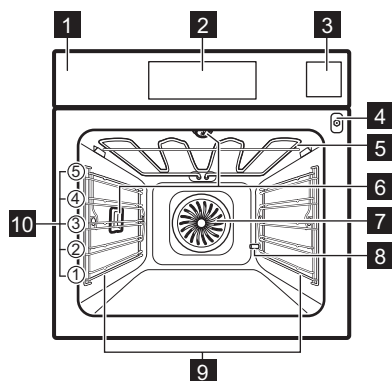
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled

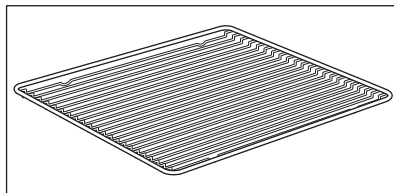


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečící sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

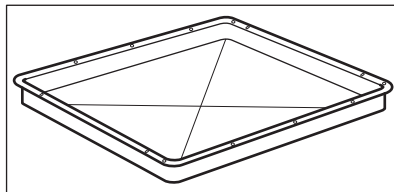
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



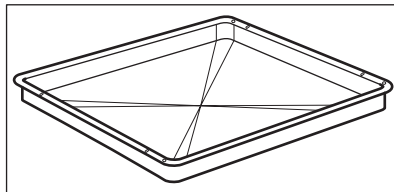
#### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



#### Hluboký pekáč/plech

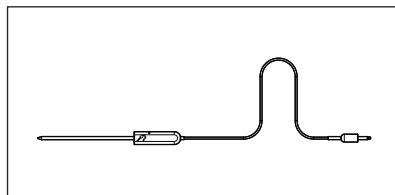
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

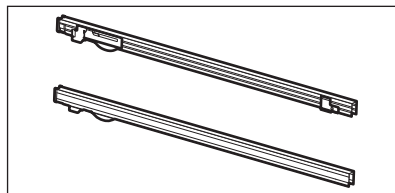
## Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



## Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

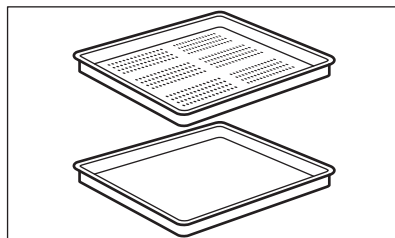


## Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

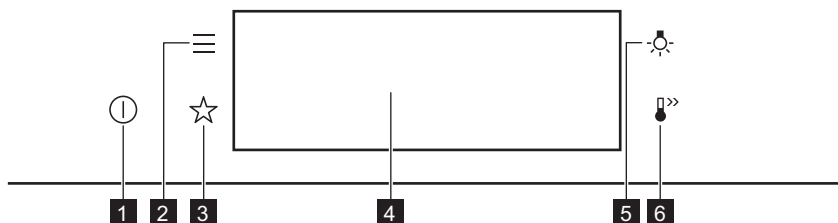
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.



## 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU




### 4.1 Ovládací panel



<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.

# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

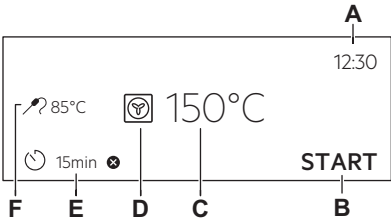
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

 <b>Mačkejte tlačítko</b>	 <b>Posuňte</b>	 <b>Stiskněte a podržte</b>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

## 4.2 Displej





	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
	Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.



	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Denní čas</li> <li>B. ZAPNOUT/VYPNOUT</li> <li>C. Teplota</li> <li>D. Pečicí funkce</li> <li>E. Časovač</li> <li>F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)</li> </ul>
---	---

## Ukazatele na displeji

**Základní ukazatele** – slouží k navigaci na displeji.

<p> K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p> K vrácení posledního úkonu.</p>	<p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
---	--	--	--

**Ukazatele funkce Zvukový signál** – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, zazní zvukový signál.

<p> Funkce je zapnutá.</p>	<p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>
---	--	---

## Ukazatele časovače

<p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	<p> Ke zrušení nastavení.</p>
--	--

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

		
---	---	---

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

## 5.2 První připojení



Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

## 5.3 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.





Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.


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

## 5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

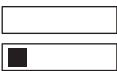



Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepete přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

 Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečící funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečící funkce.
<b>Krok 2</b>	Stisknutím symbolu pečící funkce přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pečící funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START. Pečící sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

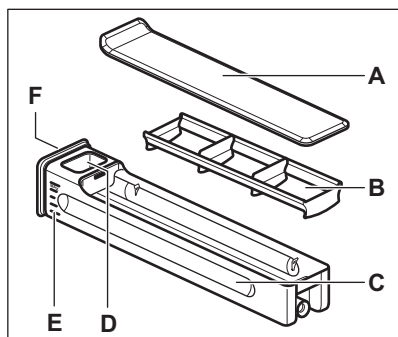
**Krok 6**

troubu vypněte.

**Využijte zkratku!**



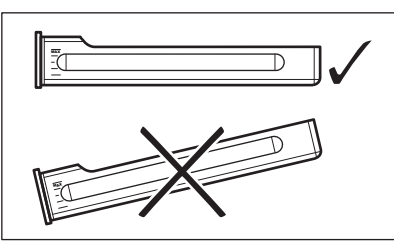

## 6.2 Zásobník na vodu




- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední kryt

## 6.3 Jak použít: Zásobník na vodu


<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:</p>	
	<p><b>A:</b> Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.</p>	<p><b>B:</b> Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.</p>

<b>Krok 3</b>	Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.	
<b>Krok 4</b>	Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.	
<b>Krok 5</b>	Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.	
 <b>POZOR!</b> Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.		

## 6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte  . Nastavte parní pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.
<b>Pára pro parní přípravu</b> 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
<b>Pára pro dušení</b> 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
<b>Pára pro křupavou kůrku</b> 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.



# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

<b>Pára pro pečení</b> 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: OK.
<b>Krok 6</b>	Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
<b>Krok 7</b>	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>VAROVÁNÍ!</b> Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p></div> <p>Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.</p>
<b>Krok 8</b>	V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
<b>Krok 9</b>	Stiskněte: START. Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
<b>Krok 10</b>	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladič ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
<b>Krok 11</b>	troubu vypněte.
<b>Krok 12</b>	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.
<b>Krok 13</b>	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

## Využijte zkratku!



## 6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu a stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte  . Na displeji se zobrazí nastavení časovače.
<b>Krok 6</b>	Nastavte časovač a stiskněte: OK.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: START .
<b>Krok 8</b>	Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po ukončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Po vychladnutí trouby odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

**Využijte zkratku!**





## 6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ







<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: <b>START</b> .

Využijte zkratku!




## 6.7 Pečicí funkce









### STANDARDNÍ


Pečicí funkce	Použití
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Pravý horký vzduch</b>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <b>Mražené potraviny</b>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <b>Horní/spodní ohřev</b>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <b>Pizza</b>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.










Pečící funkce	Použití
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.



## SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Příprava jogurtu</p>	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.</p>

## PÁRA

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Steamify</b></p>	<p>Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.</p>
 <p><b>Režim vakuového vaření</b></p>	<p>Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.</p>
 <p><b>Regenerace</b></p>	<p>Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.</p>
 <p><b>Pečení chleba</b></p>	<p>Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>
 <p><b>Kynutí těsta</b></p>	<p>K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.</p>
 <p><b>Vaření v páře</b></p>	<p>K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře</p>
 <p><b>Vysoká vlhkost</b></p>	<p>Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.</p>

Pečící funkce	Použití
 <b>Střední vlhkost</b>	Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 <b>Nízká vlhkost</b>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

## 6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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


## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.


## 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


### Využijte zkratku!



Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
<b>Krok 1</b>	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím <b>+1min</b> prodloužíte dobu přípravy.	

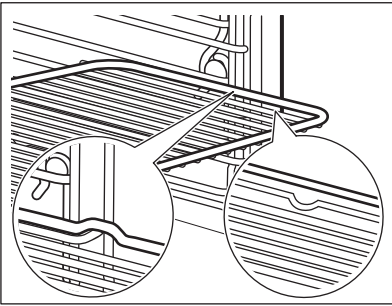
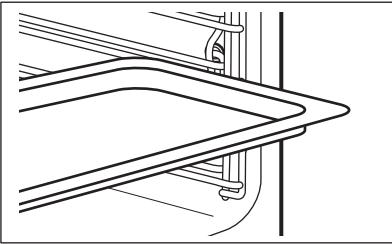
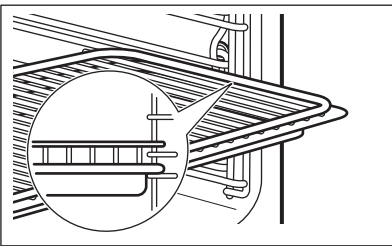
Jak změnit nastavení časovače	
<b>Krok 1</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 2</b>	Nastavte hodnotu časovače.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

### 8.1 Vkládání příslušenství


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

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

<p><b>Tvarovaný rošt:</b> Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.</p>	
<p><b>Plech na pečení / Hluboký pekáč:</b> Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.</p>	
<p><b>Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:</b> Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.</p>	

## 8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

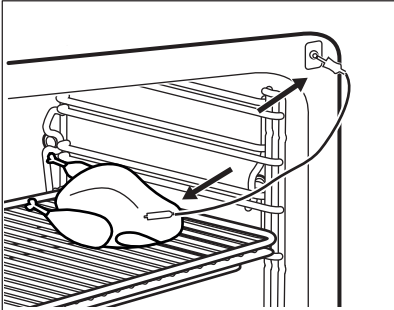
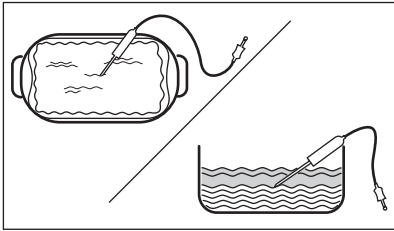

Lze nastavit dvě teploty:	
<p>°C Teplota trouby: minimálně 120 °C.</p>	<p> Teplota ve středu pokrmu.</p>

## Pro dosažení nejlepších výsledků:


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

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

## Pokyny k použití: Pečicí sonda

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.

# DOPLŇKOVÉ FUNKCE

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li><li>• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</li><li>• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: <b>OK</b> přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: <b>START</b> . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
<b>Krok 9</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>




**Využijte zkratku!**



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Jak uložit: Oblíbené



Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím <b>+</b> přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .
	 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.





## 9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

## 9.3 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

## 9.4 Chladicí ventilátor

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






## 10. TIPY A RADY






### 10.1 Doporučení k pečení


<p>Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.</p> <p>Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Nižší uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.</p> <p>Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.</p>

### 10.2 Vlhký horkovzduch

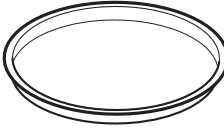
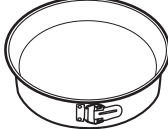


Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství







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

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

## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny






### Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2



## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1



## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky








Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



## PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

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







## GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4







## Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.  
Testy podle normy IEC 60350.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Nastavte teplotu 100 °C.

	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0,3	3	8–9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10–11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění




**Čistící prostředky**


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

Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

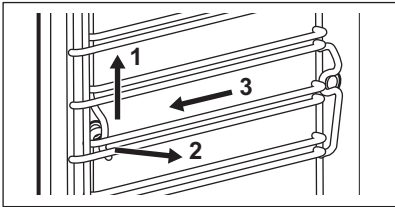
Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 <b>Každodenní použití</b>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

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

## 11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
<b>Krok 4</b>	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.	
Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.		

## 11.3 Jak používat: Čistění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelé drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

<b>Krok 1</b>	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
---------------	---

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

<b>Krok 2</b>	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
<b>Funkce</b>	<b>Popis</b>	<b>Délka</b>
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
<b>Krok 3</b>	Stiskněte <b>START</b> . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
<b>Krok 4</b>	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.	
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

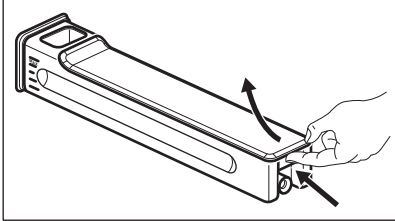
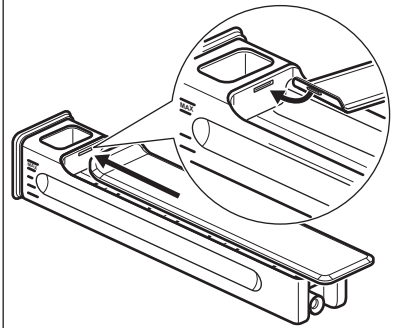
## 11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.

## 11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

<b>Krok 1</b>	Vyjměte zásobník na vodu z trouby.
---------------	------------------------------------



<b>Krok 2</b>	Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.	
<b>Krok 3</b>	Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.	
<b>Krok 4</b>	Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemyjte zásobník na vodu v myčce nádobí.	
<b>Krok 5</b>	Smontujte zpět zásobník na vodu.	
<b>Krok 6</b>	Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.	
<b>Krok 7</b>	Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.	
<b>Krok 8</b>	Vložte zásobník na vodu.	
<b>Krok 9</b>	Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.	

## 11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

<b>Trvání první části:</b> zhruba 100 min	
<b>Krok 1</b>	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
<b>Krok 2</b>	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
<b>Krok 3</b>	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Nabídka / Čištění.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

<b>Krok 5</b>	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
<b>Krok 6</b>	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
<b>Trvání druhé části:</b> zhruba 35 min	
<b>Krok 7</b>	Zásobník na vodu naplňte vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.
<b>Krok 8</b>	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

## Po dokončení odstraňování vodního kamene:

troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
❗ Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.		


## 11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstráňte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

## 11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

<b>Krok 1</b>	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
<b>Krok 2</b>	Zásobník na vodu naplňte vodou.
<b>Krok 3</b>	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
<b>Krok 4</b>	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
<b>Krok 5</b>	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

## 11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

## 11.10 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

<b>Krok 1</b>	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
<b>Krok 2</b>	Vyjměte veškeré příslušenství.
<b>Krok 3</b>	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.
<b>Krok 4</b>	Řiďte se pokyny na obrazovce.

## 11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



### **VAROVÁNÍ!**

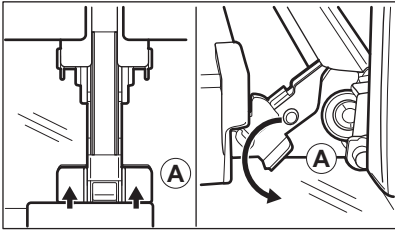
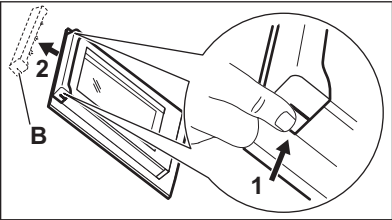
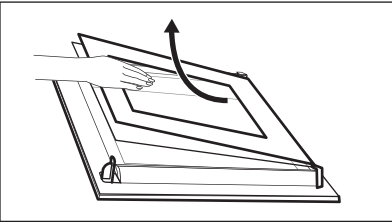
Dvířka jsou těžká.



### **POZOR!**

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

<b>Krok 1</b>	Zcela otevřete dvířka.	
<b>Krok 2</b>	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
<b>Krok 3</b>	Privřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
<b>Krok 4</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 5</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
<b>Krok 6</b>	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
<b>Krok 7</b>	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 8</b>	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
<b>Krok 9</b>	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

## 11.12 Jak vyměnit: Osvětlení



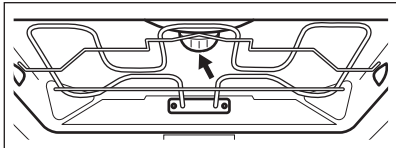
### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

## Před výměnou osvětlení:

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

## Horní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
<b>Krok 2</b>	Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.	
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
<b>Krok 4</b>	Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.	

## Boční žárovku

<b>Krok 1</b>	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
<b>Krok 2</b>	Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
<b>Krok 3</b>	Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.
<b>Krok 4</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 5</b>	Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
<b>Krok 6</b>	Namontujte levou drážku na rošt.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD









### VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

## 12.1 Co dělat, když...




 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
 Možná příčina	 Řešení
Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

 Součásti	
 Popis	 Řešení
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

 Zásobník na vodu nefunguje správně		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do trouby nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili.	Zatlačte zásobník na vodu plně do trouby.






## Zásobník na vodu nefunguje správně

 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.



## Potíže s čistícím postupem

 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v hlubokém pekáči / plechu žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Hluboký pekáč / plech není v roštu správně umístěn.	Odstraňte ze dna trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před započatím čištění jste do trouby dali příliš mnoho čistícího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byla trouba příliš horká.	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste z trouby neodstranili veškeré příslušenství.	Vyjměte z trouby veškeré příslušenství. Čištění zopakujte.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

## 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy



Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět zapněte.
F144 - snímač v Zásobník na vodu nedokáže měřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a doplňte jej.
F508 - Zásobník na vodu nefunguje správně.	Troubu vypněte a zapněte.

## 12.3 Servisní údaje

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

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

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



## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku\*

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BSE792380M 944188706
Index energetické účinnosti	61.9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.5 kg

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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

### 13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

# STRUKTURA NABÍDKY

---

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

## **Horkovzdušné pečení**

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

## **Zbytkové teplo**

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

## **Uchování teploty jídla**

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

## **Pečení s vypnutým osvětlením**

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

## **Vlhký horkovzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

# 14. STRUKTURA NABÍDKY

---

## 14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

## 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvá-jící po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.

## 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce za-pnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmo-na kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkové-mu ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se za-pnutou dětskou bezpečnostní pojistkou.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

# JE TO SNADNÉ!

## 14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

## 14.5 Podnabídka pro: Obsluha






Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.


# 15. JE TO SNADNÉ!


**Před prvním použitím musíte nastavit:**

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas
-------	-------------	---------------	---------------------------	--------------	-----------



**Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:**

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Zahájení používání trouby				
Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte: ①.	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakémkoliv obrazovce nebo při jakémkoliv zobrazené zprávě.	① – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

Příprava v páře – Steamify			
Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.			
Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	Stiskněte: 	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

# JE TO SNADNÉ!

**K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.**

**Podpora dokončení přípravy při 10 %**  
Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

**Vyčištění trouby pomocí parního čištění**

**Krok 1**

Stiskněte: 

**Krok 2**

Stiskněte: 

**Krok 3**

Zvolte režim:

**Čištění párou**

Pro lehké čištění.

**Čištění párou plus**

Pro důkladné čištění.

**Odstraňování vod. kamene**

Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

**Proplachování**

Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

## 16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

**Jak nastavit: Pečící funkce**



**Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře**



**Jak nastavit: Vaření SousVide**



## Jak nastavit: Podporované Vaření



## Jak nastavit: Čas pečení



## Jak odložit: Začátek a konec přípravy





## Jak zrušit: Nastavení časovače



## Pokyny k použití: Pečící sonda



## 17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

---

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>105</b>	<b>3. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>111</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	106	3.1 Üldine ülevaade.....	111
1.2 Üldine ohutus.....	106	3.2 Lisatarvikud.....	111
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>107</b>	<b>4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 112</b>	
2.1 Paigaldamine.....	107	4.1 Juhtpaneel.....	112
2.2 Elektriühendus.....	108	4.2 Ekraan.....	113
2.3 Kasutamine.....	109	<b>5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 114</b>	
2.4 Puhastus ja hooldus.....	110	5.1 Esmane puhastamine .....	114
2.5 Auruküpsetus.....	110	5.2 Esmakordne ühendamine.....	115
2.6 Sisevalgustus.....	110	5.3 Algne eelkuumutamine.....	115
2.7 Hooldus.....	110	5.4 Kuidas seada: Vee karedus.....	115
2.8 Kõrvaldamine.....	110		



<b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>116</b>	<b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>136</b>
6.1		11.1 Juhised puhastamiseks.....	136
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	116	11.2 Kuidas eemaldada: restitoided ....	137
6.2 Veesahtel.....	117	11.3 Kuidas kasutada:	
6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel.....	117	Puhastamine auruga.....	137
6.4 Kuidas seadistada: Steamify –		11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	138
Auruküpsetusrežiim.....	118	11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel....	138
6.5 Kuidas seadistada:		11.6 Kuidas kasutada:	
SousVide-küpsetamine.....	120	Katlakivi eemaldamine.....	139
6.6 Kuidas seadistada:		11.7 Katlakivi eemaldamise	
Juhendatud küpsetamine.....	120	meeldetuletus.....	140
6.7 Küpsetusrežiimid.....	121	11.8 Kuidas kasutada: Loputus.....	140
6.8 Märkused: Niiske küpsetus		11.9 Kuivatamise meeldetuletus.....	141
pöördõhuga.....	124	11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus.....	141
<b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>124</b>	<b>11.11</b>	
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	124	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
7.2 Kuidas seadistada:		s.....	141
Kella funktsioonid.....	125	11.12 Kuidas asendada: lamp.....	142
<b>8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>127</b>	<b>12. VEAOTSING.....</b>	<b>144</b>
8.1 Tarvikute sisestamine.....	127	12.1 Mida teha, kui.....	144
8.2 Toidusensor.....	128	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	146
<b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>130</b>	12.3 Hooldusandmed.....	146
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	130	<b>13. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>147</b>
9.2 Nuppude lukustus.....	130	13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	147
9.3 Automaatne väljalülitus.....	131	13.2 Energia kokkuhoid.....	147
9.4 Jahutusventilaator.....	131	<b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>148</b>
<b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>131</b>	14.1 Menüü.....	148
10.1 Soovitused		14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	149
söögivalmistamiseks.....	131	14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	149
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	131	14.4 Alammenüü: Seadistamine.....	150
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga –		14.5 Alammenüü: Hooldus.....	150
soovitatavad lisatarvikud.....	132	<b>15. SEE ON LIHTNE!.....</b>	<b>150</b>
10.4 Küpsetustabelid		<b>16. KASUTAGE OTSETEED!.....</b>	<b>152</b>
testimisasutustele.....	133	<b>17. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>153</b>

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

---

### 2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.

# OHUTUSJUHISED

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

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

## 2.2 Elektriühendus



### **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Auruküpsetus



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

## 2.6 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine



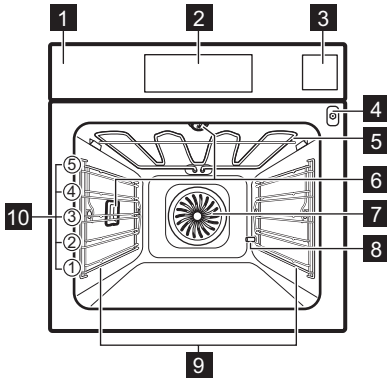
### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

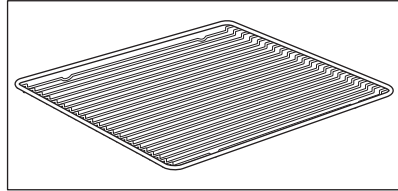


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9** Riulitugi, eemaldatav
- 10** Riuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

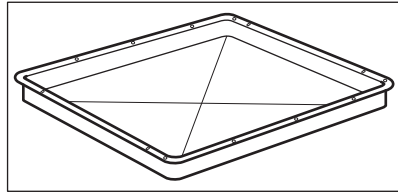
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



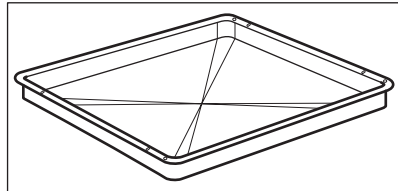
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



#### Grill-/küpsetuspann

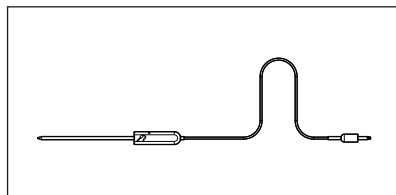
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

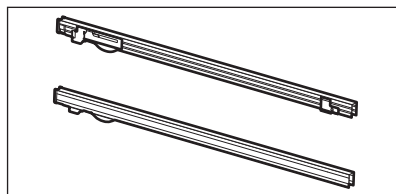
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



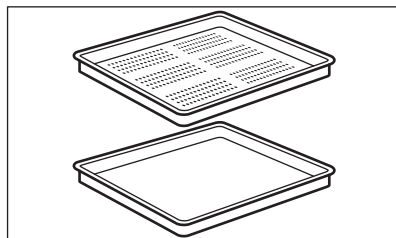
## Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



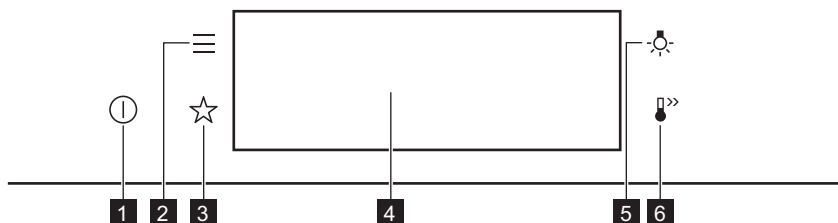
## Aurukomplekt

Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu. Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.



# 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

## 4.1 Juhtpaneel






<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
<b>2</b>	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.



# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

<b>4</b>	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

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

## 4.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.
	Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <p>A. Kellaeg          B. START/STOPP          C. Temperatuur          D. Küpsetusrežiimid          E. Taimer          F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p>
--	---

## Ekraani indikaatorid

**Põhiindikaatorid** – ekraanil liikumiseks.

<p>OK</p> <p>Valiku või seade kinnitamiseks.</p>	<p>&lt;</p> <p>Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p>	<p>↶</p> <p>Viimase toimingu tühistamiseks.</p>	<p>☑</p> <p>Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p>
--	--	---	--

**Helisignaali funktsiooni indikaatorid** – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

<p>🔔</p> <p>Funktsioon on sees.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p>	<p>🔔</p> <p>Helisignaali on väljas.</p>
-------------------------------------	---	---

## Taimeri indikaatorid

<p>🕒</p> <p>Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</p>	<p>✘</p> <p>Seade tühistamiseks.</p>
---	--------------------------------------

# 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Esmane puhastamine

--	--	--

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

## 5.2 Esmakordne ühendamine




Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

## 5.3 Algne eelkuumutamine







Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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


## 5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

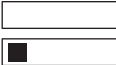



			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

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

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

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Kūpsetusrežiimid

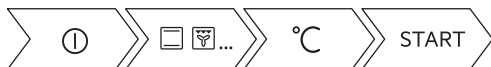
1. samm	Lūlitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikekūpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage kūpsetusrežiimi sūmbolit, et siseneda alammenūsse.
3. samm	Valige kūpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm	Vajutage: START. Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lūlitada igal ajal enne kūpsetamist või kūpsetamise käigus.

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

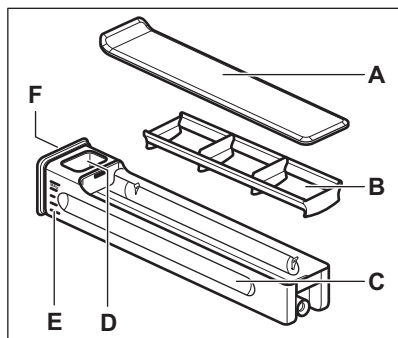
**6. samm**

Lülitage ahi välja.

**Kasutage otseteed!**



## 6.2 Veesahtel

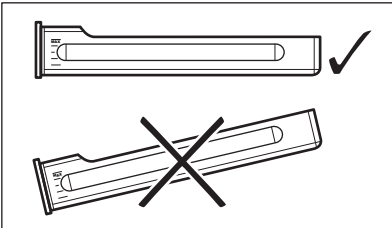



- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtel
- D. Vee lisamise avaus
- E. Skaala
- F. Eesmine kate


## 6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel


<p><b>1. samm</b></p>	<p>Lükake veesahtli eesmist katet.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:</p> <p><b>A:</b> Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.</p>	<p><b>B:</b> Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.</p>

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

<b>3. samm</b>	Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.	
<b>4. samm</b>	Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.	
<b>5. samm</b>	Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>ETTEVAATUST!</b>                      Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.                 </div>		

## 6.4 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim



<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.	
<b>2. samm</b>	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.	
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.	
<b>4. samm</b>	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seatud temperatuurist.	
<b>Aur (aurutamiseks)</b> 50 – 100 °C		Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitade aurutamiseks.
<b>Aur (hautamiseks)</b> 105 – 130 °C		Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
<b>Aur (tulemus õrnalt krõbe)</b> 135 – 150 °C		Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataani valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

<p><b>Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)</b> 155 – 230 °C</p>	<p>Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks.</p> <p>Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.</p>
<p><b>5. samm</b></p>	<p>Vajutage: OK.</p>
<p><b>6. samm</b></p>	<p>Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.</p>
<p><b>7. samm</b></p>	<p>Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks.</p> <div data-bbox="213 647 1028 759" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>HOIATUS!</b> Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destileeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p> </div> <p>Jälgige veesahtlil olevat skaalat.</p>
<p><b>8. samm</b></p>	<p>Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.</p>
<p><b>9. samm</b></p>	<p>Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.</p>
<p><b>Samm 10</b></p>	<p>Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.</p>
<p><b>Samm 11</b></p>	<p>Lülitage ahi välja.</p>
<p><b>Samm 12</b></p>	<p>Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.</p>
<p><b>Samm 13</b></p>	<p>Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.</p>

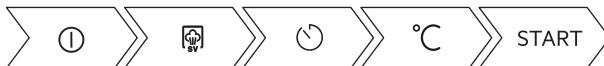
## Kasutage otseteed!



## 6.5 Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
4. samm	Seadke temperatuur ja vajutage: OK.
5. samm	Vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse taimeri sätteid.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK.
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsna. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

## Kasutage otseteed!



## 6.6 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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



Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:



- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem




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

## Kasutage otseteed!







## 6.7 Küpsetusrežiimid





### TAVALINE






Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Grill</b>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE




Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

## MUU







Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viiulatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Jogurtifunktsioon	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>Sulatamine</b></p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <p><b>Gratineerimine</b></p>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p><b>Küpsetamine madalal t°</b></p>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p><b>Soojashoidmine</b></p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>Steamify</b></p>	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p><b>SousVide-küpsetamine</b></p>	Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Vihjeid ja näpunäiteid“.
 <p><b>Kuumutamine auruga</b></p>	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.

# KELLA FUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, teriinide ja kala küpsetamiseks.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärimataintoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

## 6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

## 7. KELLA FUNKTSIOONID


### 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.

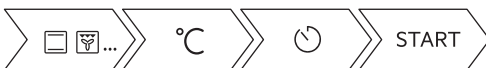
Kella funktsioon	Kasutamine
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon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

## 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

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


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


### Kasutage otseteed!



# KELLA FUNKTSIOONID

---

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

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

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

## Kuidas pikendada küpsetusaega

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

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

## Taimerisätete muutmine

**1. samm**

Vajutage: 

**2. samm**

Seadke taimeriväärtus.

**3. samm**

Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

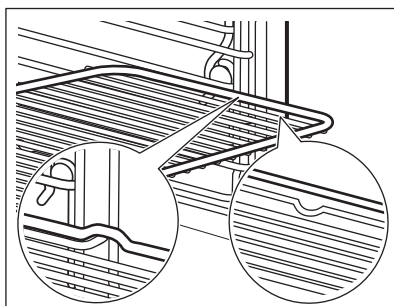
## 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 8.1 Tarvikute sisestamine

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

#### Traatrest:

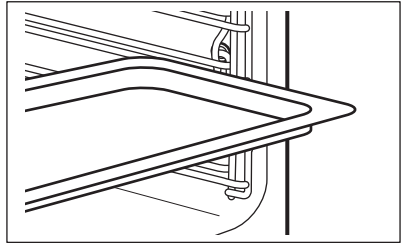
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

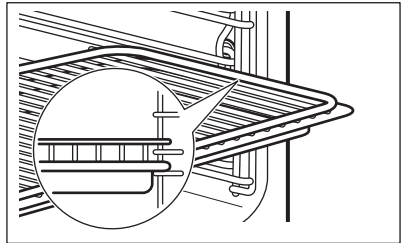
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitudede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 8.2 Toidusensor

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

### Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

### Parimateks küpsetustulemusteks:

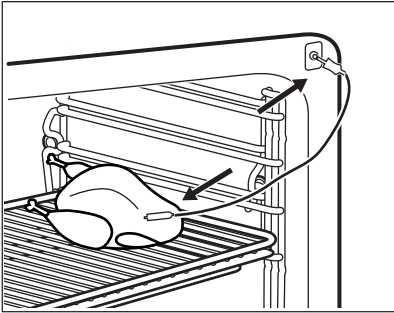
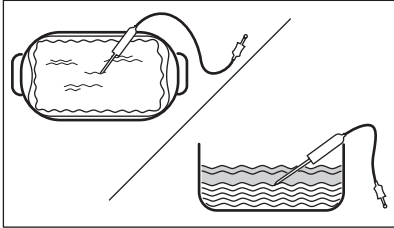

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---

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


## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.



<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.	
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>	
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.	
		
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.	
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.	
<b>6. samm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:</li> <li>• Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.</li> <li>• Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.</li> </ul>	
<b>7. samm</b>	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.	
<b>8. samm</b>	Vajutage: START. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.	

# LISAFUNKTSIOONID

<b>9. samm</b>	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.
----------------	--






## Kasutage otseetee!



## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

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

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Valige sobiv seade.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
<b>4. samm</b>	Valige: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu  , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu  .
	 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.

### 9.2 Nuppude lukustus



See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
----------------	---------------------

<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	☆, ⏸ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

## 9.3 Automaatne väljalülitus

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


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

## 9.4 Jahutusventilaator

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

# 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






## 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


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

## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga





Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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







			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm







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

## 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

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

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





# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



## KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

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



## KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

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



## GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

## Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.



Mahuti (Gastronorm)



(kg)



(min)



Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine

1 x 2/3 perforeeritud

0,3

3

8–9

Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine

1 x 2/3 perforeeritud

max

3







10–11

Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

# PUHASTUS JA HOOLDUS



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.

	 Mahuti (Gas- tronorm)	 (kg)		 (min)	
Herned, kül- mutatud	2 x 2/3 perfo- reeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni tem- peratuur kõige kül- memas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpse- tusplaat esime- sele tasandile.

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks



#### Puhastusva- hendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuva-  
hendiga.

Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



#### Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib  
kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasuta-  
mist ahju sisemust pehme lapiga.





**Tarvikud**

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuriuli tugevde esiosa külge sein küljest lahti.	
<b>4. samm</b>	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

## 11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

### Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
---	--	--

<b>1. samm</b>	Täitke veesahtel maksimumtasemeni.	
<b>2. samm</b>	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.	
<b>Funktsioon</b>	<b>Kirjeldus</b>	<b>Kestus</b>
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min

# PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
<b>3. samm</b>	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.	
<b>4. samm</b>	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.	
<b>i</b> Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.		

## Kui puhastamine lõpeb:

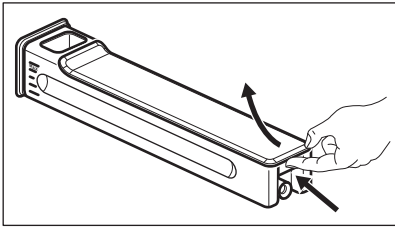
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga. Eemaldage veesahalist sinna jäänud vesi.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
---------------------	---	--

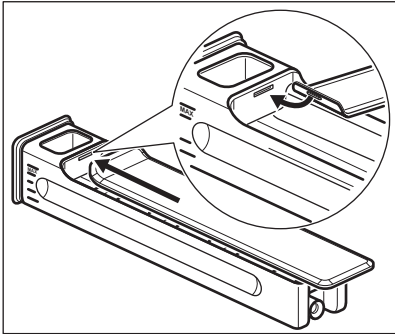
## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

## 11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

<b>1. samm</b>	Võtke veesahtel ahjust välja.	
<b>2. samm</b>	Eemaldage veesahkli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.	
<b>3. samm</b>	Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.	
<b>4. samm</b>	Peske veesahkli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahklit nõudepesuvahendisse.	


<b>5. samm</b>	Asetage veesahtel tagasi oma kohale.	
<b>6. samm</b>	Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.	
<b>7. samm</b>	Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.	
<b>8. samm</b>	Sisestage veesahtel.	
<b>9. samm</b>	Vajutage veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.	


## 11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

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

Esimese osa kestus: ca 100 min	
<b>1. samm</b>	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
<b>2. samm</b>	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
<b>3. samm</b>	Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
<b>4. samm</b>	Valige: Menüü / Puhastamine.
<b>5. samm</b>	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
<b>6. samm</b>	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
Esimese osa kestus: ca 35 min	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>7. samm</b>	Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel.
<b>8. samm</b>	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

<b>Katlakivieemalduse lõppedes:</b>		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.		


## 11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

## 11.8 Kuidas kasutada: Loputus

<b>Enne alustamist:</b>	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.
<b>1. samm</b>	Pange sügav pann esimesele restitasandile.

<b>2. samm</b>	Täitke veesahtel veega.
<b>3. samm</b>	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
<b>4. samm</b>	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
<b>5. samm</b>	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

## 11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada. Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

### 11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

<b>1. samm</b>	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
<b>2. samm</b>	Eemaldage kõik tarvikud.
<b>3. samm</b>	Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.
<b>4. samm</b>	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

### 11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



#### HOIATUS!

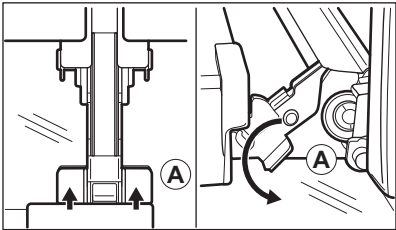
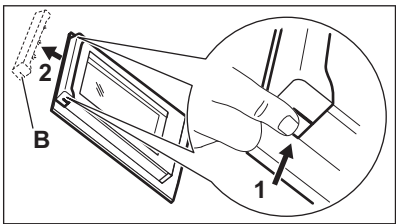
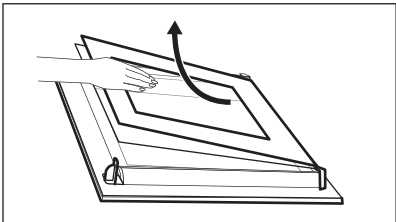
Uks on raske.



#### ETTEVAATUST!

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

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>1. samm</b>	Sulgege uks korralikult.	
<b>2. samm</b>	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

## 11.12 Kuidas asendada: lamp



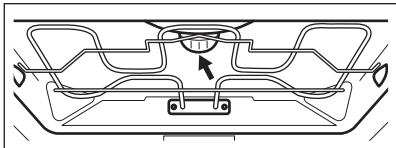
### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

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

## Ülemine lamp

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

## Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. samm	Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. samm	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

## 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...



**Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene**



**Võimalik põhjus**



**Kõrvaldamise abinõu**

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

sulgege uks täielikult.

Kaitse on vallandunud.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole.

Ahju lapselukk on sisse lülitatud.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



**Komponendid**



**Kirjeldus**











**Kõrvaldamise abinõu**

Lamp on läbi põlenud.

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.





 <b>Veesahtel ei toimi korralikult</b>		
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Ahi ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahtli kor-pust täielikult.	Lükake veesahtel lõpuni ahju.
Vesi valgub veesahtlist välja.	Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.	Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.

 <b>Probleemid puhastustoiminguga</b>		
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Veesahtlit on raske puhasta-da.	Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.	Eemaldage kaas ja lainemurd-ja.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikor-puses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemal-di. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ah-juasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alusta-mist ahju liiga palju puhastus-vahendit.	Järgmine kord pihustage ahju-seintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui ahi oli veel kuum.	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Korrake toimingut.
	Enne puhastamist ei eemalda-nud te ahjust kõiki tarvikuid.	Eemaldage ahjust kõiki tarvi-kud. Korrake toimingut.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

## 12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiате probleemide loendi, mille lahendamiseга võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage ahi uuesti sisse.
F144 – Veesahtel sensor ei suuda veetaset mõõta.	Tühjendage Veesahtel ja täitke see uuesti.
F508 – Veesahtel ei tööta korralikult.	Lülitage ahi välja ja sisse.

## 12.3 Hooldusandmed

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

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

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

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BSE792380M 944188706
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrate arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	39.5 kg

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

### 13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

# MENÜÜ STRUKTUUR

---

## Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

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

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

---

### 14.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

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

## 14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sage-dast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

## 14.3 Alammenüü: Funktsioonid

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

# SEE ON LIHTNE!

## 14.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seab ahju keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## 14.5 Alammenüü: Hooldus






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


# 15. SEE ON LIHTNE!


### Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	-------------	----------



### Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄL- JAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	--	---	---	--	-----------------

Alustage ahju kasutamist				
Kiirkäivitus	Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaaketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all: ①.	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja.		

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

Auruga küpsetus – Steamify			
Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.			
Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt kröbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

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

# SEE ON LIHTNE!

## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

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

## Puhastage ahju aurupuhastusfunktsiooniga

### 1. samm

Vajutage: 

### 2. samm

Vajutage: 

### 3. samm

Valige režiim:

### Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

### Puhastamine auruga Pluss

Põhjalikuks puhastuseks.

### Katlakivi eemaldamine

Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

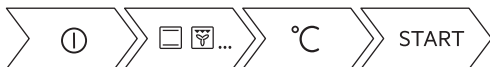
### Loputus

Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

## 16. KASUTAGE OTSETEED!

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

### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



### Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga



### Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine



### Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine





## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



## Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg



## Kuidas tühistada: taimeri seadistus





## Kuidas kasutada: Toidusensor



# 17. JÄÄTMEKÄITLUS

---

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

---

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

---

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>155</b>	<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>161</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	156	3.1 Általános áttekintés.....	161
1.2 Általános biztonság.....	156	3.2 Tartozékok.....	161
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>157</b>	<b>4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>162</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	157	4.1 Kezelőpanel.....	162
2.2 Elektromos csatlakozás.....	158	4.2 Kijelző.....	163
2.3 Használat.....	159	<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>165</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	160	5.1 Kezdeti tisztítás.....	165
2.5 Gőzsütés.....	160	5.2 Első csatlakoztatás.....	165
2.6 Belső világítás.....	160	5.3 Kezdeti előmelegítés.....	165
2.7 Szolgáltatások.....	161	5.4	
2.8 Ártalmatlanítás.....	161	Hogyan állítsa be: Vízkeménység.....	165

<b>6. NAPI HASZNÁLAT</b> .....	<b>166</b>	<b>11.2</b> Hogyan távolítsa el: Polctartók .	186
<b>6.1</b> Sütőfunkciók beállítása.....	167	<b>11.3</b> Hogyan használja: Gőz tisztítás	186
<b>6.2</b> Víztartály.....	167	<b>11.4</b> Tisztítás emlékeztető.....	187
<b>6.3</b> Használata: Víztartály.....	168	<b>11.5</b> Tisztítás: Víztartály.....	187
<b>6.4</b> Hogyan állítsa be: Steamify -		<b>11.6</b> Használata: Vízkömentesítés....	188
Gőzölés sütőfunkció.....	168	<b>11.7</b> Vízkőtelenítési emlékeztető.....	189
<b>6.5</b> Hogyan állítsa be:		<b>11.8</b> Használata: Öblítés.....	189
SousVide sütés.....	170	<b>11.9</b> Szárítási emlékeztető.....	190
<b>6.6</b> Hogyan állítsa be: Előre		<b>11.10</b> Használata: Szárítás.....	190
programozott sütés.....	171	<b>11.11</b>	
<b>6.7</b> Sütőfunkciók.....	171	Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	190
<b>6.8</b> Megjegyzések a Konvekciós levegő		<b>11.12</b> Hogyan cserélje: Lámpa.....	191
(nedves) funkcióhoz.....	174		
<b>7. ÓRAFUNKCIÓK</b> .....	<b>175</b>	<b>12. HIBAELHÁRÍTÁS</b> .....	<b>192</b>
<b>7.1</b> Órafunkciók leírása.....	175	<b>12.1</b> Mi a teendő, ha.....	192
<b>7.2</b> Órafunkciók beállítása.....	175	<b>12.2</b> Hogyan kezelje: Hibakódok.....	194
<b>8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>177</b>	<b>12.3</b> A szerviz számára szükséges	
<b>8.1</b> Tartozékok behelyezése.....	177	adatok.....	195
<b>8.2</b> Hűshőmérő szenzor.....	178	<b>13. ENERGIAHATÉKONYSÁG</b> .....	<b>195</b>
<b>9. TOVÁBBI FUNKCIÓK</b> .....	<b>180</b>	<b>13.1</b> Termékismertető és	
<b>9.1</b> Hogyan mentheti: Kedvencek.....	180	Termékismertető adatlap*.....	195
<b>9.2</b> Funkciózár.....	180	<b>13.2</b> Energiatakarékosság.....	196
<b>9.3</b> Automatikus kikapcsolás.....	180	<b>14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE</b> .....	<b>197</b>
<b>9.4</b> Hűtőventilátor.....	181	<b>14.1</b> Menü.....	197
<b>10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS</b>		<b>14.2</b> Almenü ehhez: Tisztítás.....	197
<b>JAVASLATOK</b> .....	<b>181</b>	<b>14.3</b> Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	198
<b>10.1</b> Sütési javaslatok.....	181	<b>14.4</b> Almenü ehhez: Beállítás.....	198
<b>10.2</b> Konvekciós levegő (nedves).....	181	<b>14.5</b>	
<b>10.3</b> Konvekciós levegő (nedves) -		Almenü a következőhöz: Szerviz.....	199
ajánlott tartozékok.....	182	<b>15. EGYSZERŰ!</b> .....	<b>199</b>
<b>10.4</b> Ételkészítési táblázatok a		<b>16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!</b> .....	<b>201</b>
bevizsgáló intézetek számára.....	183	<b>17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>202</b>
<b>11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS</b> .....	<b>185</b>		
<b>11.1</b> Tisztítással kapcsolatos			
megjegyzések.....	185		

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető

helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más

hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

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

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

## 2.5 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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



## 2.7 Szolgáltatások

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



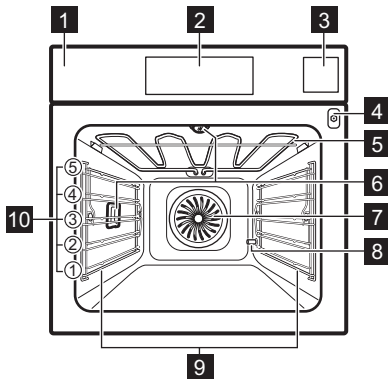
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

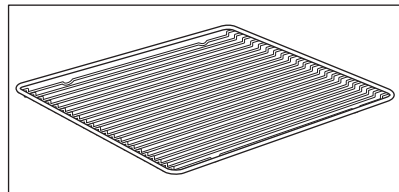


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Víztartály
- 4** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

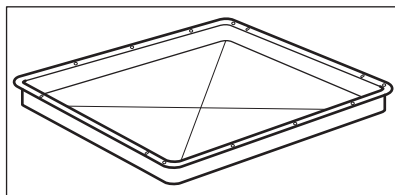


# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

---

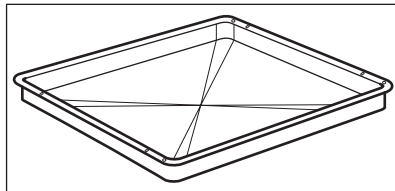
## Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



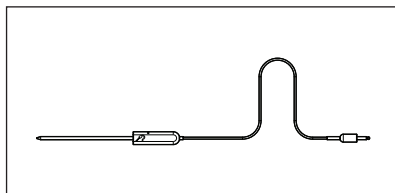
## Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



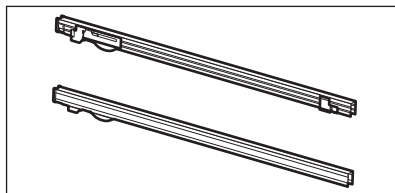
## Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



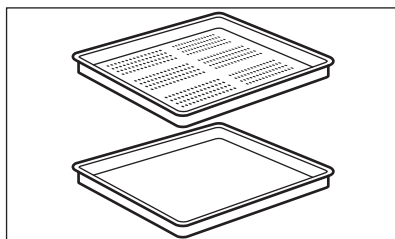
## Teleszkópos sínek

A tepsi és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## Gőzölő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény.  
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.

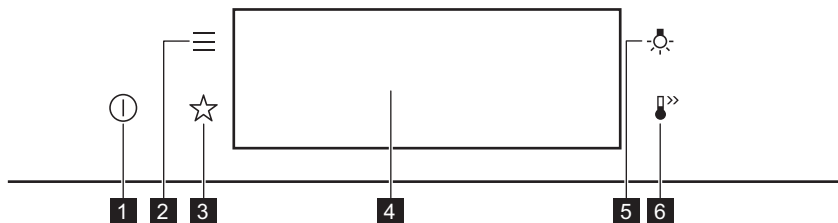


# 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

---

## 4.1 Kezelőpanel

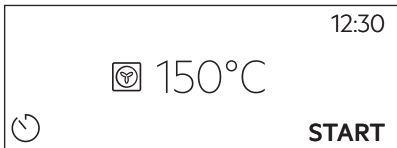
# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



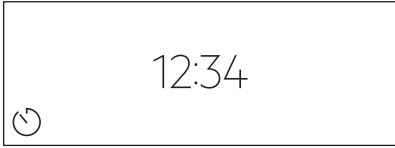

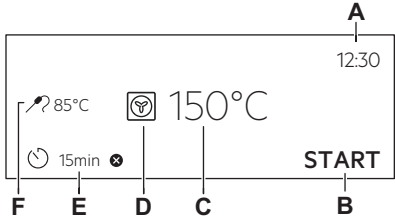
<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	Sütőfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő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

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

## 4.2 Kijelző




	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.
---	---

# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p>
	<p>Főzőskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Pontos idő</li> <li>B. START/LEÁLLÍTÁS</li> <li>C. Hőmérséklet</li> <li>D. Sütőfunkciók</li> <li>E. Időzítő</li> <li>F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)</li> </ul>

## Kijelző visszajelzői



**Alapvető visszajelzők** - a kijelzőn való mozgáshoz.

<p><b>OK</b> Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p> Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p> Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p> A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
--	--	--	--

**Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői** - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

<p> A funkció be van kapcsolva.</p>	<p> A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	<p> A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>
--	---	---

## Időzítő visszajelzők

<p> A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.</p>	<p> A beállítás törlése.</p>
--	---

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

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

### 5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

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

### 5.3 Kezdeti előmelegítés







**Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.**

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

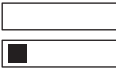



### 5.4 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

# NAPI HASZNÁLAT

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

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

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

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

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

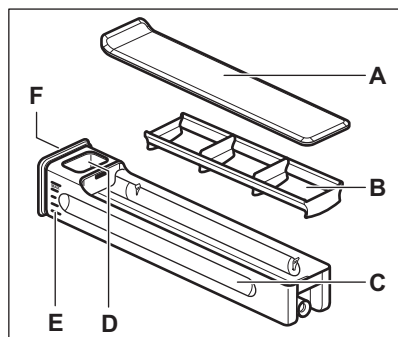
## 6.1 Sütőfunkciók beállítása

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

Használjon parancsikont!

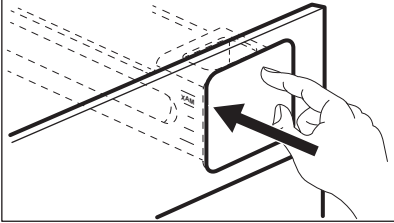





## 6.2 Víztartály




- A. Fedél
- B. Hullámtörő
- C. Fiók
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső burkolat


## 6.3 Használata: Víztartály

<p><b>1. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg a víztartály elején levő burkolatot.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p>	<p>Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Ez két módon végezhető el:</p>	
	<p><b>A:</b> Hagyja a víztartályt a sütőben, és töltsön bele vizet egy edényből.</p>	<p><b>B:</b> Vegye ki a víztartályt sütőből, és a víz-csapból töltsse fel.</p>
<p><b>3. lépés</b></p>	<p>A víz kicsöppenésének elkerüléséhez vízszintes helyzetben vigye a víz-tartályt.</p>	
<p><b>4. lépés</b></p>	<p>A víz-tartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az előző burkolatot, míg a víz-tartály teljesen a helyére nem kerül a sütőben.</p>	
<p><b>5. lépés</b></p>	<p>Minden használat után ürítse ki a víz-tartályt!</p>	
<p> <b>VIGYÁZAT!</b> A víz-tartályt tartsa távol a forró felületektől.</p>		

## 6.4 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

<p><b>1. lépés</b></p>	<p>Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.</p>
<p><b>2. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.</p>
<p><b>3. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.</p>
<p><b>4. lépés</b></p>	<p>Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.</p>





<p><b>Gőz gőzöléshez</b> 50 - 100 °C</p>	<p>Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.</p>
<p><b>Gőz sütéshez</b> 105 - 130 °C</p>	<p>Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.</p>
<p><b>Gőz gyenge pirításhoz</b> 135 - 150 °C</p>	<p>Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sültetek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.</p>
<p><b>Gőz sütéshez (tészta vagy hús)</b> 155 - 230 °C</p>	<p>Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.</p>
<p><b>5. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg: OK funkciót.</p>
<p><b>6. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz és eltávolításhoz.</p>
<p><b>7. lépés</b></p>	<p>Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.</p> <div data-bbox="210 1034 1028 1145" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.</p> </div> <p>Segítségül használja a víztartályon levő skálát.</p>
<p><b>8. lépés</b></p>	<p>Szükség esetén a víztartály külsejét puha kendővel törölje át. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.</p>
<p><b>9. lépés</b></p>	<p>Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.</p>
<p><b>10. lépés</b></p>	<p>Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt. A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.</p>

<b>11. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.
<b>12. lépés</b>	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
<b>13. lépés</b>	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel.

## Használjon parancsikont!



## 6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
<b>4. lépés</b>	Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: <b>OK</b> funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg a  gombot. A kijelző az időzítő beállításait mutatja.
<b>6. lépés</b>	Állítsa be az időzítőt, majd nyomja meg ezt: <b>OK</b> funkciót.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót.
<b>8. lépés</b>	Víz maradhat a vákuumzacskókon és a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Amikor a sütő lehűlt, egy szivaccsal távolítsa el a sütőtér aljából a vizet. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőtérrel.

## Használjon parancsikont!



## 6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



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

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább



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

Használjon parancsikont!








## 6.7 Sütőfunkciók





### HAGYOMÁNYOS






Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Grill</b>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 <b>Infrasütés</b>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

# NAPI HASZNÁLAT




Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.







## SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.

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

## GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Steamify</b></p>	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 <p><b>SousVide sütés</b></p>	A funkció neve vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal. További tájékoztatásért lásd alább a Sous-Vide sütés című szakaszt, valamint a sütési táblázatokkal ellátott „Ötletek és tanácsok” című fejezetet.
 <p><b>Regenerálódás</b></p>	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Kenyér</b></p>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <p><b>Tészta kelesztés</b></p>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 <p><b>Vital Sütés</b></p>	Zöldségek, köretek és hal párolása
 <p><b>Páratartalom, magas</b></p>	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 <p><b>Páratartalom, közepes</b></p>	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
 <p><b>Páratartalom, alacsony</b></p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.

## 6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszazámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszazámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

### 7.2 Órafunkciók beállítása


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

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


Használjon parancsikont!



## A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## Főzés indításának késleltetése

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



## Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.



## Az időzítő beállításának módosítása

- |          |   |
|----------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket.  |
| 3. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

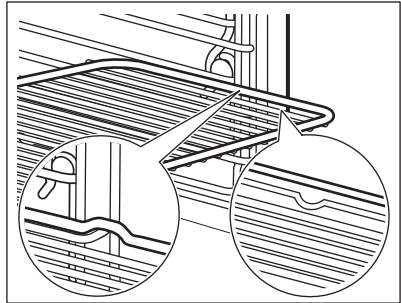
## 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 8.1 Tartozékok behelyezése

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

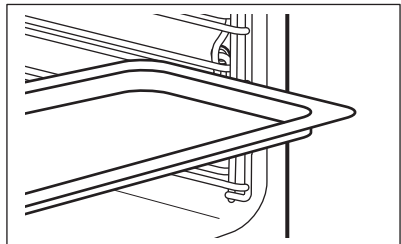
#### Sütőrács:

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



#### Sütő tálca / Mély tepsi:

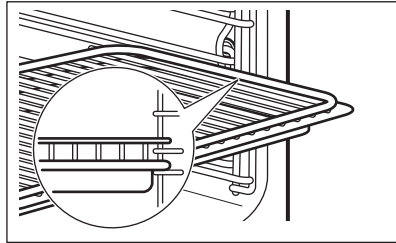
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

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



## 8.2 Húshőmérő szenzor

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

### Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

### A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

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

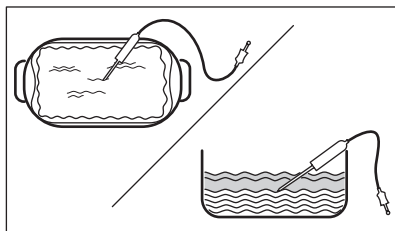
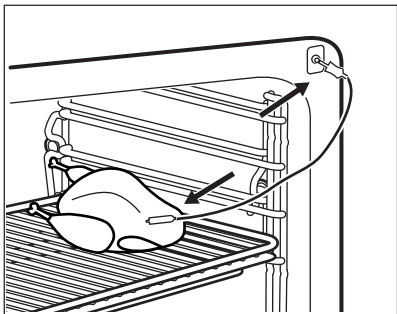
## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.

Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



## 4. lépés

Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.

## 5. lépés

 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

## 6. lépés

- • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

## 7. lépés

Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

## 8. lépés

Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

## 9. lépés

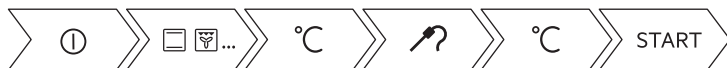
Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.





Használjon parancsikont!



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK



### 9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

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

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

### 9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

### 9.3 Automatikus kikapcsolás

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

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


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

## 9.4 Hűtőventilátor

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






# 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## 10.1 Sütési javaslatok







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

## 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.


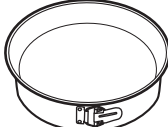


		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	25 - 35

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







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







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

## 10.4 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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






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

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

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



## TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

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







## GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.



Grillezés maximális hőmérséklettel.

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

## Információ a bevizsgáló intézetek számára







A funkció tesztjei: Vital Sütés.

Az IEC 60350 szabványnak megfelelő tesztek.





Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	 Tartály (Gastro- norm)	 (kg)		 (perc)	
Brokkoli, me- legítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perfo- rált	0,3	3	8 - 9	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, me- legítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perfo- rált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.
Borsó, gyors- fagyasztott	2 x 2/3 perfo- rált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérsék- let a leghi- degebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.


## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




### FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 Tisztítósze- rek	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyévesztését enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

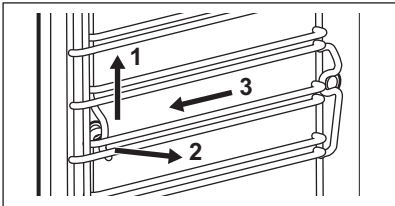
 <b>Napi használ- lat</b>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

 <b>Tartozékok</b>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
<b>2. lépés</b>	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
<b>4. lépés</b>	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

## 11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

<b>1. lépés</b>	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
<b>2. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére.	75 perc
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg a <b>START</b> gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.	
<b>4. lépés</b>	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.	
<p><b>i</b> Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p>		

### Amikor a tisztítás véget ér:

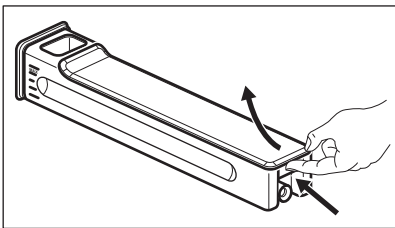
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
-----------------------	---	--

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

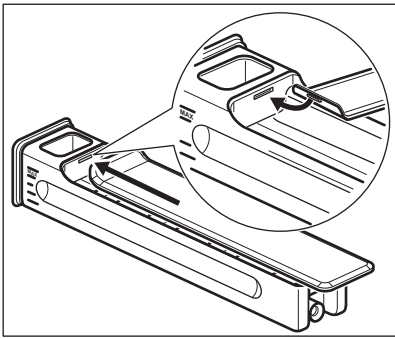
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

## 11.5 Tisztítás: Víztartály

<b>1. lépés</b>	Vegye ki a víztartályt a sütőből.	
<b>2. lépés</b>	Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.	
<b>3. lépés</b>	Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>4. lépés</b>	Vízzel és szappannal mossa meg a víztartály részeit. Ne használjon súrolószivacsot, és ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
<b>5. lépés</b>	Szerelje össze a víztartályt.
<b>6. lépés</b>	Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.
<b>7. lépés</b>	Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.
<b>8. lépés</b>	Helyezze be a víztartályt.
<b>9. lépés</b>	A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.



## 11.6 Használata: Vízkőmentesítés

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

<b>Az első szakasz időtartama:</b> körülbelül 100 perc	
<b>1. lépés</b>	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
<b>2. lépés</b>	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
<b>3. lépés</b>	Ezután a maximális szintig töltsé fel vízzel a víztartályt.
<b>4. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
<b>5. lépés</b>	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
<b>6. lépés</b>	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
<b>A második szakasz időtartama:</b> körülbelül 35 perc	
<b>7. lépés</b>	Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.

<b>8. lépés</b>	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
<p><b>i</b> Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p>	

### Amikor a vízkőtelenítés véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
<p><b>i</b> Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.</p>		

## 11.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

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

## 11.8 Használata: Öblítés

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

<b>1. lépés</b>	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
<b>2. lépés</b>	Töltsön a víztartályba vizet.
<b>3. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül

<b>4. lépés</b>	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
<b>5. lépés</b>	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
❗ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

## 11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

## 11.10 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt a gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

<b>1. lépés</b>	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
<b>2. lépés</b>	Vegye ki az összes tartozékot.
<b>3. lépés</b>	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
<b>4. lépés</b>	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

## 11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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



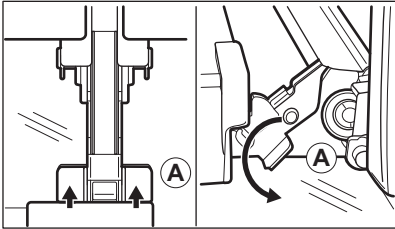
### FIGYELMEZTETÉS!

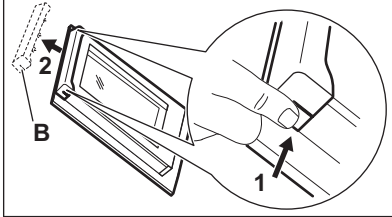
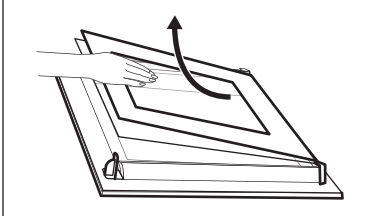
Az ajtó nehéz.



### VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

<b>1. lépés</b>	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
<b>2. lépés</b>	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanéjára.	

<b>3. lépés</b>	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
<b>4. lépés</b>	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
<b>5. lépés</b>	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
<b>6. lépés</b>	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
<b>7. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépből tisztítani.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
<b>9. lépés</b>	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

## 11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



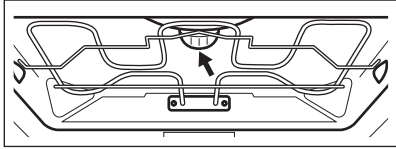
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

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




## Oldalsó lámpa

<b>1. lépés</b>	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
<b>2. lépés</b>	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
<b>3. lépés</b>	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömitést.
<b>4. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
<b>5. lépés</b>	Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.
<b>6. lépés</b>	Helyezze be a bal oldali polctartót.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
--	--

### 12.1 Mi a teendő, ha...

 <b>A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel</b>	
 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.





## A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



### Lehetséges ok



### Megoldás

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.



## Alkotóelemek



### Leírás



### Megoldás

Kiégett az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



## A víztartály nem működik megfelelően



### Leírás



### Lehetséges ok



### Megoldás

A sütő nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.

Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.

Teljesen tolja be a víztartályt a sütőbe.




Víz folyik ki a víztartályból.

A víztartály fedele vagy a hullámtörő nincs megfelelően felszerelve.

Szerelje fel ismét a víztartály fedelét és a hullámtörőt.



## Hibák a tisztítási eljárásnál



 <b>Leírás</b>	 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Távolítsa el a fedelet és a hullámtörőt.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkömentesítés után.	A víztartály nem volt feltöltve a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkömentesítés után.	A mély tepszi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Legközelebb helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
Túl sok víz található a sütőtér alján a tisztítás után.	A tisztítás megkezdése előtt túl sok tisztítószert tett a sütőbe.	Legközelebb a sütőtér falait vékony, egyenletes rétegben vonja be a tisztítószerral.
A tisztítás hatásfoka nem kielégítő.	A tisztítást túl meleg sütőnél indította el.	Várja meg, míg a sütő lehül. Ismétlje meg a tisztítást.
	A tisztítás előtt nem távolított el minden tartozékot a sütőből.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. Ismétlje meg a tisztítást.



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

## 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok



Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

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

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
F111 - A Hűhőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűhőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F131 - a gőzfejlesztő rendszer érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be újra a sütőt.
F144 - a Víztartály érzékelője nem méri a víz szintjét.	Üritse ki a Víztartály-t, majd töltsse fel újra.
F508 - a Víztartály nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

## 12.3 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BSE792380M 944188706

Energiatakarékosági szám	61.9
Energiatakarékosági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	70 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	39.5 kg

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

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 13.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

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

### Maradék hő

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

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

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

## Ételek melegen tartása

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

## Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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


## Konvekciós levegő (nedves)

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

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

# 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

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

## 14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

---

Almenü	Alkalmazás
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása. Gyakori gőzöléses főzés esetén öblítse át a gőzfejlesztő rendszert a főzés után.

## 14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

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

## 14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.

Almenü	Megnevezés
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémitása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz






Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktíváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.


## 15. EGYSZERŰ!


**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**

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



**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűshőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

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

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

Gőzöléses főzés - Steamify			
Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.			
Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirítás-hoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

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



## A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat


### 10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.


A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

## Sütőtisztítás gőztisztítással

### 1. lépés

Nyomja meg ezt: 

### 2. lépés

Nyomja meg ezt: 

### 3. lépés

Válasszon üzemmódot:

### Gőz tisztítás

Enyhe tisztítás.

### Gőz tisztítás plusz

Alapos tisztításhoz.

### Vízkömentesítés

A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.

### Öblítés

A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

## 16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

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

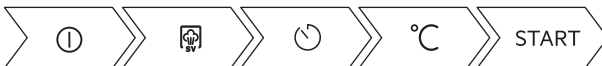
### Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



### Hogyan állítsa be: Gőzölés - Főzés gőzfunkcióval



### Hogyan állítsa be: SousVide sütési mód



# HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

---

Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



Hogyan törölje: Időzítő beállítása





Használata: Húshőmérő szenzor



## 17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

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

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>204</b>	<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....</b>	<b>210</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	205	3.1 Vispārējs pārskats.....	210
1.2 Vispārīgā drošība.....	205	3.2 Papildpiederumi.....	210
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>206</b>	<b>4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>211</b>
2.1 Uzstādīšana.....	206	4.1 Vadības panelis.....	211
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	207	4.2 Displejs.....	212
2.3 Lietošana.....	208	<b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 213</b>	
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	208	5.1 Sākotnējā tīrīšana .....	214
2.5 Gatavošana ar tvaiku.....	209	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	214
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	209	5.3 Sākotnējā uzkaršēšana.....	214
2.7 Serviss.....	209	5.4 Iestatīšana Ūdens cietība.....	214
2.8 Utilizācija.....	209		

<b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>215</b>	<b>11.2</b> Izņemšana. Plauktu balsti .....	235
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	215	<b>11.3</b> Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....	235
6.2 Ūdens atvilktnē.....	216	<b>11.4</b> Tīrīšanas atgādinājums.....	236
6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē.....	217	<b>11.5</b> Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē.....	236
6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija.....	217	<b>11.6</b> Ierīces lietošana. Atkaļķošana... ..	237
6.5 Iestatīšana. SousVide režīms.....	219	<b>11.7</b> Atkaļķošanas atgādinājums.....	238
6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs... ..	220	<b>11.8</b> Lietošana Skalošana.....	239
6.7 Karsēšanas funkcijas.....	220	<b>11.9</b> Žāvēšanas atgādinājums.....	239
6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	223	<b>11.10</b> Izmantošana: Žāvēšana.....	239
<b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>224</b>	<b>11.11</b> Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	239
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	224	<b>11.12</b> Kā nomainīt: Lampa.....	240
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana... ..	224	<b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>241</b>
<b>8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI... ..</b>	<b>226</b>	12.1 Kā rīkoties, ja.....	242
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	226	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	243
8.2 Termozonde.....	227	12.3 Servisa dati.....	244
<b>9. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>229</b>	<b>13. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>245</b>
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	229	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	245
9.2 Funkciju bloķēšana.....	229	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	245
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	229	<b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>246</b>
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	230	14.1 Izvēlne.....	246
<b>10. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>230</b>	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	247
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	230	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	247
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	230	14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	248
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	231	14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	248
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	231	<b>15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>	<b>248</b>
<b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>234</b>	<b>16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....</b>	<b>250</b>
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	234	<b>17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU</b> .....	251

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

---

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

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

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

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

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtaļai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!



- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Gatavošana ar tvaiku



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija



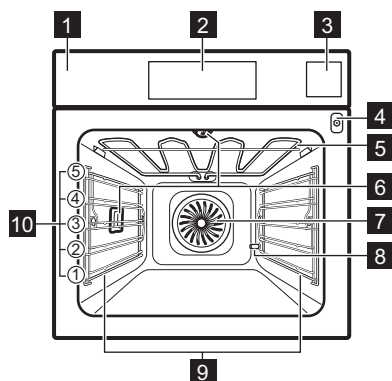
### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

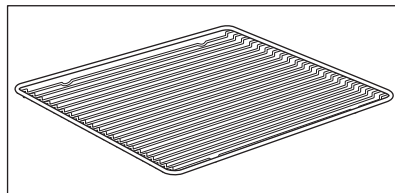


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

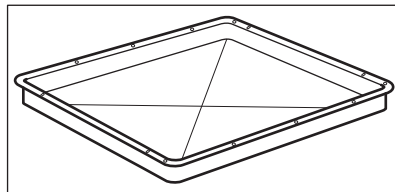
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



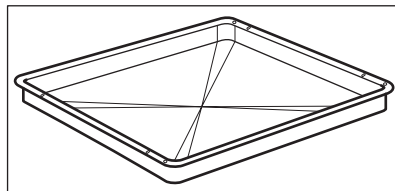
#### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



#### Grīla/cepamā panna

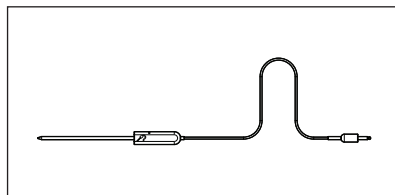
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

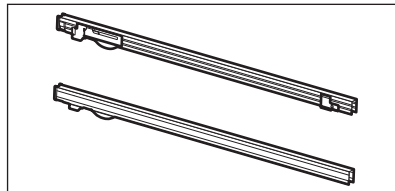
## Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



## Teleskopiskās vadotnes

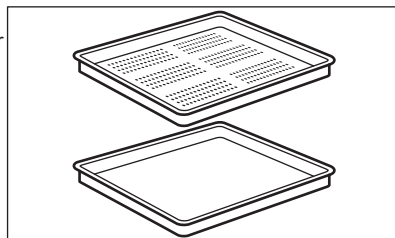
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



## Komplekts gatavošanai ar tvaiku

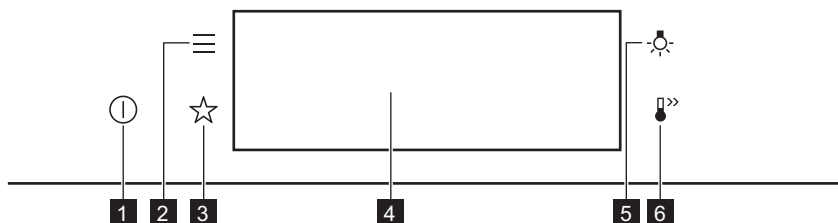
Viena pārtikas tvirtne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



## 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA




### 4.1 Vadības panelis




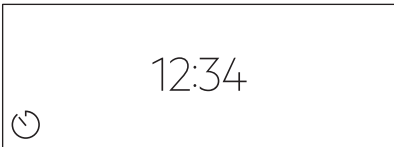
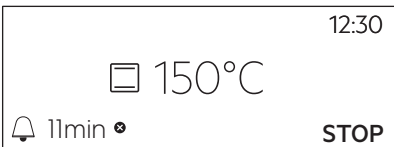
<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
<b>2</b>	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

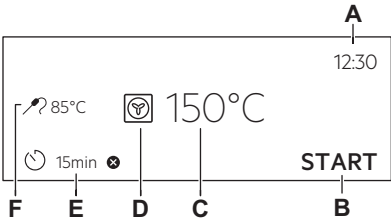
<b>4</b>	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

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

## 4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Diennakts laiks</li> <li>B. SĀKT/PĀRTRAUKT</li> <li>C. Temperatūra</li> <li>D. Karsēšanas funkcijas</li> <li>E. Taimers</li> <li>F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)</li> </ul>
---	--

## Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

<p>OK</p> <p>Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p>&lt;</p> <p>Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p>↶</p> <p>Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p>☰</p> <p>Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
--	--	---	---

**Skaņas signāls funkciju indikatori** — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

<p>🔔</p> <p>Funkcija ir ieslēgta.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p>	<p>🔔</p> <p>Skaņas signāls ir izslēgts.</p>
---------------------------------------	---	---

## Taimera indikatori

<p>🕒</p> <p>Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p>	<p>⊗</p> <p>Iestatījuma atcelšana.</p>
--	--

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

## 5.1 Sākotnējā tīrīšana





		
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis.</b>
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	No tīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

## 5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.




## 5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

	<b>Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.</b>		
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.		
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.		
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.		
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.			

## 5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

			
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>

levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
---	--	--	---

① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
<b>2. solis</b>	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
<b>3. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

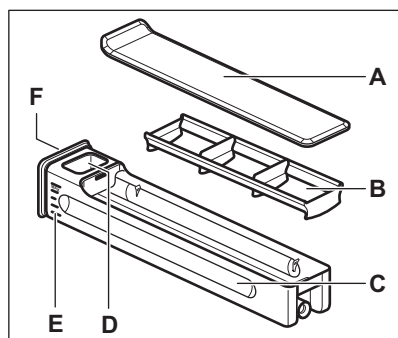
# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

<b>4. solis</b>	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet <b>OK</b> .
<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!



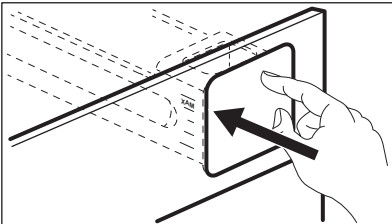
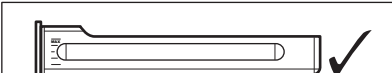


## 6.2 Ūdens atvilktnē




- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnē
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs




## 6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:</p>	
	<p><b>A:</b> atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.</p>	<p><b>B:</b> izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns un uzpildiet to no ūdens krāna.</p>
<p><b>3. solis</b></p>	<p>Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.</p>	
<p> <b>UZMANĪBU!</b> Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.</p>		

## 6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

<p><b>1. solis</b></p>	<p>ieslēdziet cepeškrāsnī. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.</p>
<p><b>2. solis.</b></p>	<p>Nospiediet , Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.</p>
<p><b>3. solis.</b></p>	<p>Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.</p>
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.</p>

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

<b>Tvaiks tvaicēšanai</b> 50–100 °C	Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
<b>Tvaiks sautēšanai</b> 105–130 °C	Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
<b>Tvaiks vieglai grauzdēšanai</b> 135–150 °C	Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
<b>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai</b> 155–230 °C	Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet <b>OK</b> .
<b>6. solis</b>	Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.
<b>7. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</div> <p>Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.</p>
<b>8. solis</b>	Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
<b>9. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
<b>10. solis</b>	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.

<b>11. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>12. solis</b>	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
<b>13. solis</b>	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



## 6.5 Iestatīšana. SousVide režīms

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:
<b>3. solis</b>	Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
<b>4. solis</b>	Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
<b>6. solis</b>	Iestatiet taimeri un nospiediet: OK.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: START .
<b>8. solis</b>	Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



## 6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk



<b>1. solis.</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet: 
<b>3. solis</b>	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet START .






Izmantojiet saīsni!






## 6.7 Karsēšanas funkcijas

### STANDARTS







Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <b>Saldēta pārtika</b>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <b>Augš./Apakškarsēšana</b>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <b>Picas funkcija</b>	Picas cepšanai. Kārīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <b>Apakškarsēšana</b>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



## SPECIĀLIE








Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Konservēšana</b>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <b>Žāvēšana</b>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <b>Jogurta funkcija</b>	Jogurta pagatavošanai. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

## TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 SousVide režīms	Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</b></p>	<p>Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.</p>
 <p><b>Maizes cepšana</b></p>	<p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.</p>
 <p><b>Mīklas raudzēšana</b></p>	<p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>
 <p><b>Tikai tvaicēšana</b></p>	<p>Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana</p>
 <p><b>Augsts mitrums</b></p>	<p>Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztiē pīrāgi, terīnes un zivis.</p>
 <p><b>Vidējs mitrums</b></p>	<p>Šī funkcija ir piemērota sutinātās un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.</p>
 <p><b>Zems mitrums</b></p>	<p>Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.</p>

## 6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

### 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.




Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Izmantojiet saīsni!








## Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet  .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Darbības beigas.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
<b>7. solis</b>	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas sākuma atlikšana


<b>1. solis</b>	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet  .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Atliktais starts.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vērtību.
<b>7. solis</b>	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

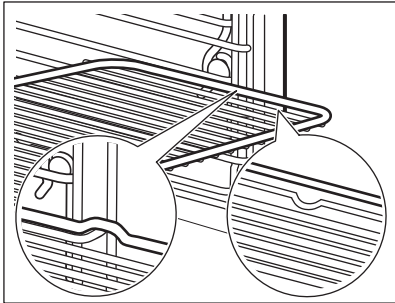
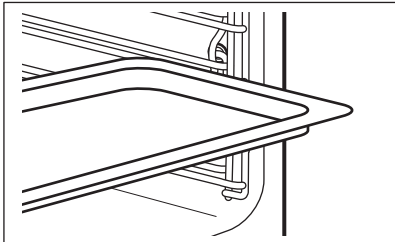
Taimera iestatījumu mainīšana	
1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

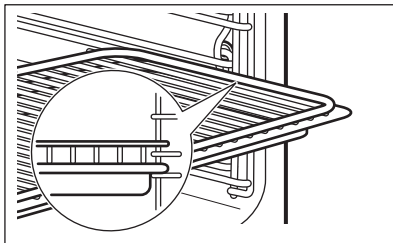
### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

<p><b>Restots plaukts:</b> Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem</p>	
<p><b>Cepamā Paplāte / Cepamā panna:</b> Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	

## Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:



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



## 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

 cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	 ēdiena iekšējo temperatūru.
---	--

### Labākam gatavošanas rezultātam:

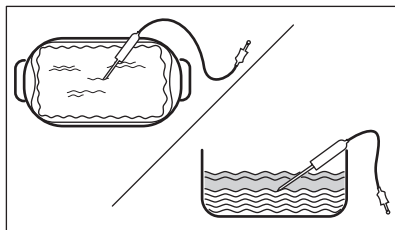
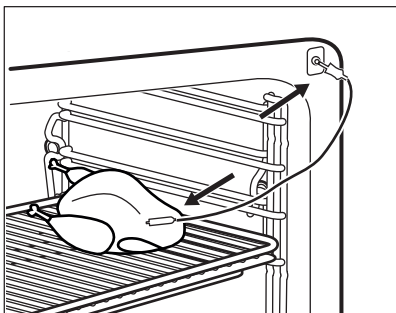
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---



Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	leslēdziet cepeškrāsnsi.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI



4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</li> <li>• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li> </ul>
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>




Izmantojiet saīsni!



## 9. PAPILDFUNKCIJAS



### 9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis.</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



### 9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

### 9.3 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

# PADOMI UN IETEIKUMI

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 9.4 Dzesēšanas ventilators

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

# 10. PADOMI UN IETEIKUMI

## 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.






Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

## 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


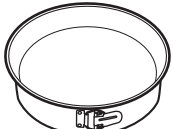


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

			
<b>Pīcas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

## 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm






### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

# PADOMI UN IETEIKUMI



## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās





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



## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

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





## CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilato- ru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni	Karsēšana ar ventilato- ru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvie- lām	Karsēšana ar ventilato- ru	160	35 - 50	1 / 4







## GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 (min.)	
Karstmaize	Grils	1 - 3	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

## Informācija pārbaudes iestādēm







Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	 Tvertne (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	0,3	3	8–9	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	maks.	3	10–11	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perfo- rēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tem- peratūra aukstākā- jā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas  
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar sau-  
dzīgu mazgāšanas līdzekli.

Notīriet kalķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pi-  
lieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



**Lietošana ikdienā**

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

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



**Papildpiederumi**

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsnsi.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsnsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
<b>4. solis</b>	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		


## 11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

### Pirms sākt:

Izslēdziet cepeškrāsnsi un nogaidiet, līdz tā ir atdzisuši.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
---	---	--

<b>1. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
-----------------	---

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>2. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
<b>Funkcija</b>	<b>Apraksts</b>	<b>Darb. laiks</b>
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
<b>3. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.	
<b>4. solis</b>	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	
 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.		

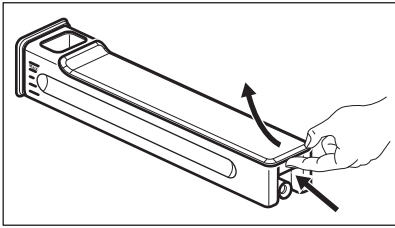
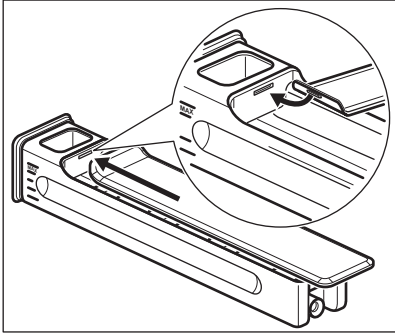
<b>Tīrīšanai beidzoties:</b>		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsni durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

## 11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē

<b>1. solis</b>	Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsni.
-----------------	--

<b>2. solis</b>	Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paveiciet pārsegu atbilstoši aizsmugurējam izvirkzījumam.	
<b>3. solis</b>	Noņemiet viļņlauzi. Paveiciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.	
<b>4. solis</b>	Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūklus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.	
<b>5. solis</b>	Samontējiet ūdens atvilktni.	
<b>6. solis</b>	Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdīiet to atvilktnes korpusā.	
<b>7. solis</b>	Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.	
<b>8. solis</b>	Ievietojiet ūdens atvilktni.	
<b>9. solis</b>	Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.	

## 11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.	
<b>1. solis</b>	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
<b>2. solis</b>	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
<b>3. solis</b>	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
<b>4. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>5. solis</b>	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
<b>6. solis</b>	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
<b>Otrā posma ilgums:</b> aptuveni 35 min.	
<b>7. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
<b>8. solis</b>	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
<b>i</b> Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

## Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsni durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.
<b>i</b> Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.		


## 11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsni atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

## 11.8 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

<b>1. solis</b>	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
<b>2. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
<b>3. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
<b>4. solis</b>	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
<b>5. solis</b>	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

## 11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izzāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izzāvētu cepeškrāsni.

## 11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izzāvētu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
<b>2. solis</b>	Izņemiet visus piederumus.
<b>3. solis</b>	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
<b>4. solis</b>	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

## 11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

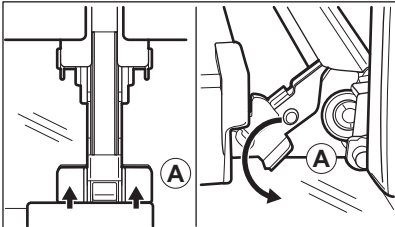
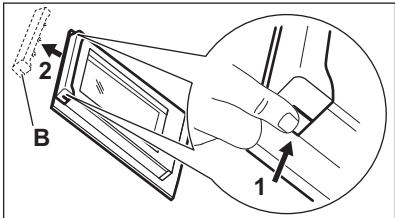
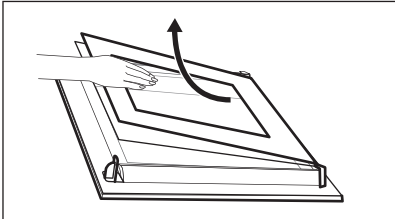


**BRĪDINĀJUMS!**  
Durvis ir smagas.



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

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam.	
<b>2. solis</b>	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
<b>3. solis</b>	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
<b>4. solis</b>	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>5. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>6. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
<b>7. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>8. solis</b>	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
<b>9. solis</b>	Vēlreiz uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

## 11.12 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

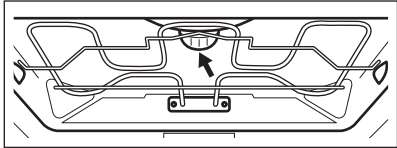
Lampa var būt karsta.



## Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un noīriēt stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiēt to.	

## Sānu lampa











1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. solis	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. solis	Noņemiet un noīriēt metāla korpusu un blīvi.
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiēt metāla korpusu un blīvi. Pievelciēt skrūves.
6. solis	Uzstādiēt kreiso plaukta balstu.





## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA







**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Kā rīkoties, ja...

 <b>Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst</b>		
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>	
Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.	
Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".	
Durvis nav aizvērtas pareizi.	Aizvērt durvis līdz galam.	
Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.	
Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.	
 <b>Detaljas</b>		
 <b>Apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>	
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".	
 <b>Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi</b>		
 <b>Apraksts</b>	 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek cepeškrāsnī.	Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.	Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī.

 Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi		
 <b>Apraksts</b>	 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.	Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.	Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.

 Problēmas ar tīrīšanas kārtību		
 <b>Apraksts</b>	 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.	Netika izņemts vāks un viļņlauzis.	Izņemiet vāku un viļņlauzi.
Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.	Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.	Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.
Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tīrīšanas apakšā atrodas netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.	Saslaukiet cepeškrāsns apakšā esošās ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīrīšanas tīrīšanas apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Pirms tīrīšanas sākuma cepeškrāsnī tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.	Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīrīšanas sienām.
Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.	Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad cepeškrāsns bija par karstu.	Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.
	Pirms tīrīšanas visi papildpiederumi nebija izņemti no cepeškrāsns.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Atkārtojiet tīrīšanu.



Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi



Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

# PROBLĒMRISINĀŠANA

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

Ja kāds no šīm kļūdām ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.
F144 - Ūdens atvilktnes sensors nevar izmērīt ūdens līmeni.	Iztukšojiet Ūdens atvilktni un piepildiet to.
F508 - Ūdens atvilktni nedarbojas pareizi.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

## 12.3 Servisa dati

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BSE792380M 944188706
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	70 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	39.5 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veiktspējas mērīšanas metodes.

### 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

## **Gatavošana ar ventilatoru**

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### **Atlikušais siltums**

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

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

### **Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu**

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


### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

## 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

## 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsīšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsns.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

# TAS IR VIENKĀRŠI!

## 14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana






Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne




Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.



# 15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP






Sāciet lietot cepeškrāsni				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	°C – iestatiet temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.



Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify			
Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.			
<b>Tvaiks tvaicēšanai</b>	<b>Tvaiks sautēšanai</b>	<b>Tvaiks vieglai grauzdēšanai</b>	<b>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai</b>
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

# TAS IR VIENKĀRŠI!

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku	
<b>Funkcija “10 % Finish Assist”</b> Izmantojiet funkciju “10% Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.	Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet <b>+1 min.</b>

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot tīrīšanu ar tvaiku		
<b>1. solis</b> Nospiediet: 	<b>2. solis</b> Nospiediet: 	<b>3. solis</b> Atlasiet režīmu:
<b>Tīrīšana ar tvaiku</b>	Viegla tīrīšana.	
<b>Tvaika tīrīšanas Plus</b>	Padziļināta tīrīšana.	
<b>Atkaļķošana</b>	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.	
<b>Skalošana</b>	Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.	

## 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

### Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



## Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



## Iestatīšana SousVide gatavošana



## Iestatīšana Gatavošanas palīgs



## Iestatīšana Gatavošanas laiks



## Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





## Atcelšana Taimera iestatīšana



## Izmantošana. Termozonde



## 17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

## PUIKIEMS REZULTATAMS

---

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>253</b>	<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>259</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	254	3.1 Bendroji apžvalga.....	259
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	254	3.2 Priedai.....	259
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>255</b>	<b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b>	<b>260</b>
2.1 Įrengimas.....	255	4.1 Valdymo skydelis.....	260
2.2 Elektros prijungimas .....	256	4.2 Valdymo skydelis.....	261
2.3 Naudojimas.....	257	<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>262</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	258	5.1 Pirminis valymas .....	262
2.5 Troškimas garuose.....	258	5.2 Pirminis prijungimas.....	263
2.6 Vidinis apšvietimas.....	258	5.3 Pirminis pašildymas.....	263
2.7 Paslauga.....	258	5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....	263
2.8 Išmetimas.....	258		

<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>264</b>	<b>11.4</b> Priminimas apie valymą.....	287
<b>6.1</b> Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	264	<b>11.5</b> Kaip valyti: Stalčius vandeniui...	287
<b>6.2</b> Stalčius vandeniui.....	265	<b>11.6</b> Kaip naudoti: Kalkių	
<b>6.3</b> Kaip naudoti: Stalčius vandeniui..	266	nuosėdų šalinimas.....	288
<b>6.4</b> Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo		<b>11.7</b> Priminimas šalinti kalkių	
garuose funkcija.....	266	nuosėdas.....	289
<b>6.5</b> Kaip nustatyti: Kepimas		<b>11.8</b> Kaip naudoti: Garų	
vakuume „SousVide“.....	268	sistemos praplovimas.....	290
<b>6.6</b> Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...	269	<b>11.9</b> Džiovinimo priminimas.....	290
<b>6.7</b> Kaitinimo funkcijos.....	270	<b>11.10</b> Kaip naudoti:	
<b>6.8</b> Pastabos: Drėgnas		Orkaitės džiovinimas.....	290
konvek. kepimas.....	273	<b>11.11</b> Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	291
<b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>273</b>	<b>11.12</b> Kaip pakeisti: Lemputė.....	292
<b>7.1</b> Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	273	<b>12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>294</b>
<b>7.2</b> Kaip nustatyti		<b>12.1</b> Ką daryti, jeigu.....	294
Laikrodžio funkcijos.....	274	<b>12.2</b> Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	296
<b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>276</b>	<b>12.3</b> Naudojimo informacija.....	296
<b>8.1</b> Priedų naudojimas.....	276	<b>13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>297</b>
<b>8.2</b> Maisto termometras.....	277	<b>13.1</b> Informacija apie gaminį ir	
<b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>279</b>	informacinis gaminio lapas*.....	297
<b>9.1</b> Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	279	<b>13.2</b> Energijos taupymas.....	297
<b>9.2</b> Funkcijų užraktas.....	280	<b>14. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>298</b>
<b>9.3</b> Automatinis išsijungimas.....	280	<b>14.1</b> Meniu.....	298
<b>9.4</b> Aušinimo ventilatorius.....	281	<b>14.2</b>	
<b>10. PATARIMAI.....</b>	<b>281</b>	Papildomas meniu, skirtas: Valymas..	299
<b>10.1</b> Gaminimo rekomendacijos.....	281	<b>14.3</b>	
<b>10.2</b> Drėgnas konvek. kepimas.....	281	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys..	299
<b>10.3</b> Drėgnas konvek. kepimas –		<b>14.4</b>	
rekomenduojami priedai.....	282	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
<b>10.4</b> Maisto gaminimo lentelės patikros		as.....	300
įstaigoms.....	282	<b>14.5</b>	
<b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>285</b>	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
<b>11.1</b> Pastabos dėl valymo.....	285	as.....	300
<b>11.2</b> Kaip išimti: Lentynų atramos .....	286	<b>15. TAI PAPERASTA!.....</b>	<b>300</b>
<b>11.3</b> Kaip naudoti: Valymas garais.....	286	<b>16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>	<b>302</b>
		<b>17. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>303</b>

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinus reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaisą įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliesų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.



- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskunami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Troškinimas garuose



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas



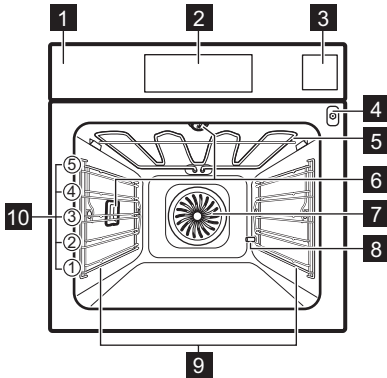
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

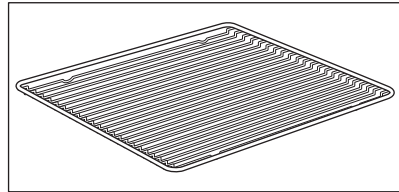


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Valdymo skydelis (ekranas)
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lempūtė
- 7** Ventilatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

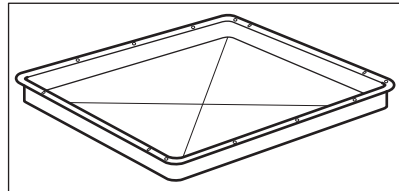
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



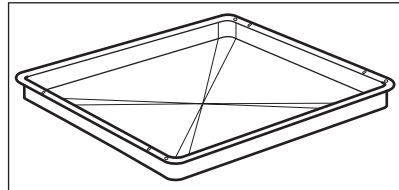
#### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



#### Grilio / kepinimo prikaistuvis

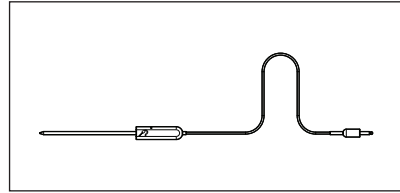
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

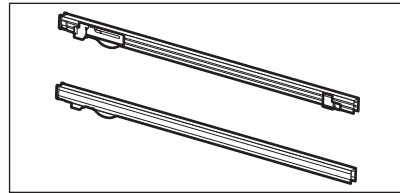
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



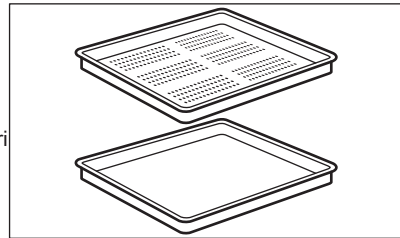
## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



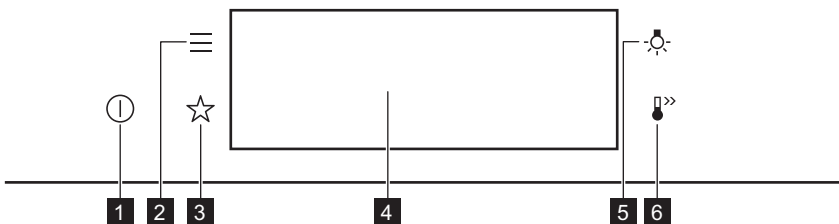
## Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviui ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



## 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.




### 4.1 Valdymo skydelis



<b>1</b>	Įjungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
<b>2</b>	Menu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

<b>4</b>	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatus.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <b>Laikykite nuspaudę</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas          B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS          C. Temperatūra          D. Kaitinimo funkcijos          E. Laikmatis          F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p>
--	--

## Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>&lt; Sugrįžti menu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↶ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>⏻ Parinktims įjungti ir išjungti.</p>
--	--	--	--

**Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai** – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.

<p>🔔 Funkcija įjungta.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>
--------------------------------	---	--

## Laikmačio indikatoriai

<p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	<p>✖ Atšaukti nustatymą.</p>
--	----------------------------------

# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



## ISPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

## 5.1 Pirminis valymas





--	--	--

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 5.2 Pirmasis prijungimas





Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

## 5.3 Pirminis pašildymas

 <b>Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p> Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	

## 5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas






Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Ikiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
ⓘ Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7	 	0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniu įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
---

### 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
----------------------	---

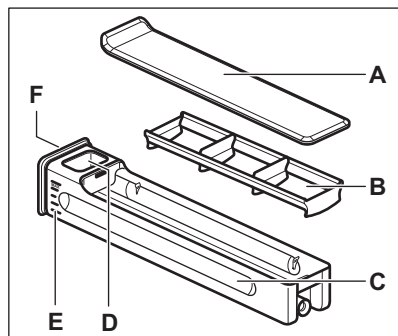


<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

**Pasinaudokite nuoroda!**

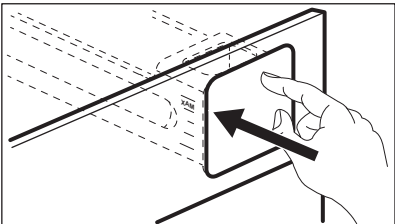
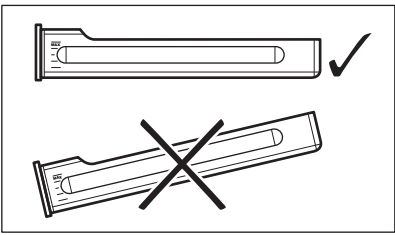



## 6.2 Stalčius vandeniui





- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

## 6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:</p>	
	<p><b>A.</b> Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.</p>	<p><b>B.</b> Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.</p>
<p><b>3-ias veiksmas</b></p>	<p>Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.</p>	
<p><b>5-as veiksmas</b></p>	<p>Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.</p>	
<p> <b>DĖMESIO</b> Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.</p>		

## 6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.</p>
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.</p>

<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
<b>Garai virimui</b> 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntoliniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
<b>Garai troškiniui</b> 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
<b>Garai lengvam apkepimui</b> 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
<b>Garai kepinui ir skrudinimui</b> 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>OK</b> .
<b>6-as veiksmas</b>	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
<b>7-as veiksmas</b>	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">  <b>ĮSPĖJIMAS!</b>                      Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.                 </div> Naudokitės šalčiaus vandeniui svarstyklėmis.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS


<b>8-as veiksmas</b>	Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
<b>9-as veiksmas</b>	Paspauskite <b>START</b> . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
<b>10-as veiksmas</b>	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
<b>11-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>12-as veiksmas</b>	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
<b>13-as veiksmas</b>	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.

## Pasinaudokite nuoroda!

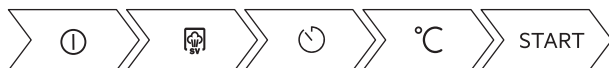


## 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.

<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
<b>6-as veiksmas</b>	Nustatykite laikmatį ir paspauskite: <b>OK</b> .
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> .
<b>8-as veiksmas</b>	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

## Pasinaudokite nuoroda!



## 6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas


Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:


- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .

# KASDIENIS NAUDOJIMAS





<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>4-ias veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-ias veiksmas.</b>	Paspauskite: START .




Pasinaudokite nuoroda!








## 6.7 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti gilyje.
 <b>Terminis kepintuvas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.





## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Konservavimas</b></p>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <p><b>Džiovinimas</b></p>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <p><b>Jogurto funkcija</b></p>	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
 <p><b>Lėkščių pašildymas</b></p>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <p><b>Atitirpinimas</b></p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.






# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Apkepas "Au Gratin"</b>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Kepimas žemoje temperatūroje</b>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 <b>Šilumos palaikymas</b>	Palaikyti šiltą maistą.
 <b>Drėgnas konvek. kepimas</b>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

## GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Steamify</b>	Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 <b>Kepimas vakuume „SousVide“</b>	Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminiuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „SousVide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.
 <b>Pasildymas garais</b>	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 <b>Duona</b>	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.



Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Tešlos kildinimas</b>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 <b>Kepimas garuose (100)</b>	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 <b>Drėgmė didelė</b>	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.
 <b>Drėgmė vidutinė</b>	Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
 <b>Drėgmė maža</b>	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudna.

## 6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.


## 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

**Pasinaudokite nuoroda!**



Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

---

## Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia


<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pasirinkite reikšmę.
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

## Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

## Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite laikmačio rodmenį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> .

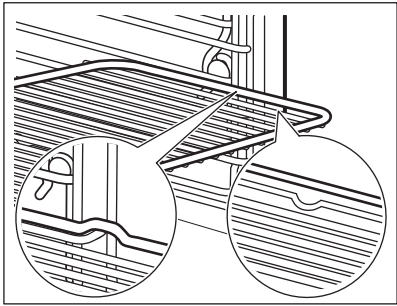
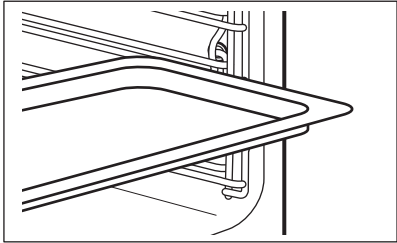
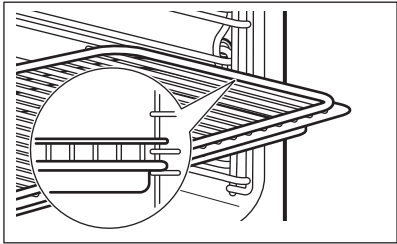
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

---


### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvei nuo jos nuslysti.

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	

## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

<p><b>Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.</b></p>	
<p>°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>

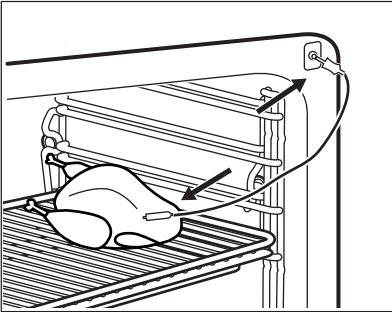
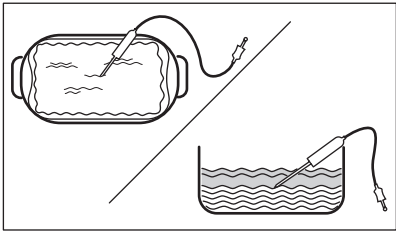
# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI



## Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	--------------------------------------	--

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-asis veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.	
<b>2-asis veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
<b>3-iasis veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.	
<b>mėsa, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
<b>4-asis veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujama kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>
<b>7-as veiksmas</b>	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: <b>OK</b> , kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
<b>8-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>9-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ĮSPĖJIMAS!</b>              Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.           </div>

**Pasinaudokite nuoroda!**




## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
↶ – paspauskite nuostatai atkurti. ⊗ – paspauskite nuostatai atšaukti.	



## 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

## 9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

## 9.4 Aušinimo ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventilatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.






Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas


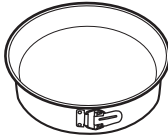

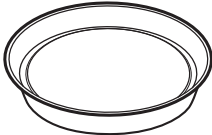
Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25

## 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens






## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.



**KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose**





		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1









**KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai**










**Naudokite trečią lentynos padėtį.**

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20–30

# PATARIMAI

 <b>KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4







 <b>GRILIS</b>				
 <b>Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.</b>				
 <b>Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.</b>				
		 (min.)		
Skrebutis	Grilis	1–3	5	
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4	

## Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).  
Bandymai pagal IEC 60350 standartą.



Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	 Talpyklė (Gastro- norm)	 (kg)		 (min.)	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0,3	3	8–9	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10–11	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1.5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.


## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA




### ĮSPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

 Valymo priemonės	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

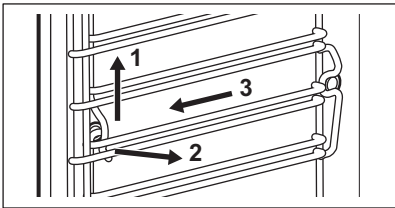
# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 <b>Kasdienis naudojimas</b>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 <b>Priedai</b>	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.


## 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
<b>4-as veiksmas</b>	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

## 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

<b>1-as veiksmas</b>	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.		
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.		
	<b>Funkcija</b>	<b>Aprašas</b>	<b>Trukmė</b>
	Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
	Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite <b>START</b> . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.		
<b>4-as veiksmas</b>	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.		
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.			

<b>Kai valymas baigiasi:</b>		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

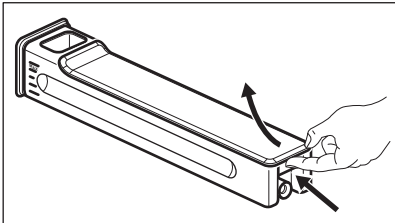
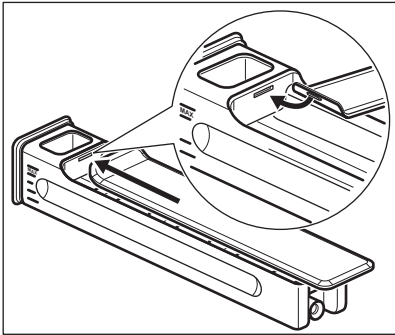
## 11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

## 11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.
----------------------	---------------------------------------

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA


<b>2-asis veiksmas</b>	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.	
<b>4-asis veiksmas</b>	Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.	
<b>5-asis veiksmas</b>	Vėl surinkite vandens stalčių.	
<b>6-asis veiksmas</b>	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.	
<b>7-asis veiksmas</b>	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spautuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.	
<b>8-asis veiksmas</b>	Įdėkite vandens stalčių.	
<b>9-asis veiksmas</b>	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.	

## 11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas


Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

<b>Pirmosios dalies trukmė:</b> maždaug 100 min.	
<b>1-asis veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.



<b>2-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
<b>3-ias veiksmas</b>	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
<b>4-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
<b>5-as veiksmas.</b>	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
<b>Antrojo ciklo trukmė:</b> maždaug 35 min.	
<b>7-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.
<b>8-as veiksmas</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

### Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		


## 11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

## 11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdami:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
<b>2-as veiksmas</b>	[ stalčių vandeniui pripilkite vandens.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
<b>4-as veiksmas</b>	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
<b>5-as veiksmas.</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

## 11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

## 11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

<b>1-as veiksmas</b>	Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.
<b>2-as veiksmas</b>	Išimkite visus priedus.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
<b>4-as veiksmas</b>	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

## 11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



### ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

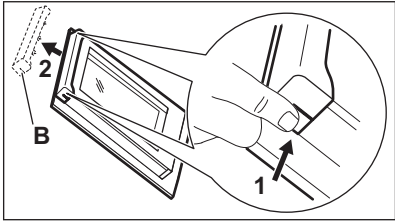
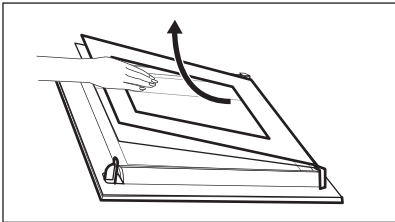


### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

## 11.12 Kaip pakeisti: Lemputė



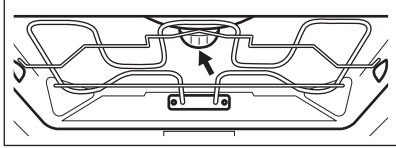
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
<b>4-as veiksmas</b>	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	

## Šoninė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
<b>2-as veiksmas</b>	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
<b>3-as veiksmas</b>	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.
<b>4-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>5-as veiksmas</b>	Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
<b>6-as veiksmas</b>	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.







## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS











### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

 <b>Orkaitė neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Menu“. Papildomas meniu: Parink- tys.
 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



 <b>Netinkamai veikia vandens stalčius</b>		
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Vandens stalčius orkaitėje nesilaiko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.	Pabandykite vandens stalčių įkišti giliau.
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.	Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.

 <b>Valymo procedūros triktys</b>		
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.	Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.
Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.	Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Orkaitės valymui panaudojote per daug ploviklio.	Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Pradėjote valymo procedūrą orkaitėi neatvėsus.	Palaukite, kol orkaitė atvės. Pakartokite valymo procedūrą.
	Prieš valymo procedūrą neišėmėte iš orkaitės visų priedų.	Išimkite iš orkaitės visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F131 – per aukšta troškintuvo jutiklio temperatūra.	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio.	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl jį pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui tinkamai neveikia.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

## 12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....



## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BSE792380M 944188706
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	39.5 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

### 13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

# MENIU STRUKTŪRA

## Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.


### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jeį naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

## 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

## 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

# TAI PAPRASTA!

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas





Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.


# 15. TAI PAPRASTA!


Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------



Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
---	--	---	--	---	--------------

Pradėti naudoti orkaitę				
<b>Spartusis paleidimas</b>	Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
<b>Spartusis išjungimas</b>	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>	<b>5-as veiksmas.</b>
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
<b>Garai virimui</b>	<b>Garai troškinimui</b>	<b>Garai lengvam apkepimui</b>	<b>Garai kepimui ir skrudinimui</b>
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
<b>Kepimo vadovas</b>	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>
	Paspauskite: ①.	Paspauskite:  .	Paspauskite  . Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

# TAI PAPRASTA!

## Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiausias funkcijas

### „10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

## Išvalykite orkaitę naudodamiesi valymo garais funkcija.

### 1-as veiksmas

Paspauskite



### 2-as veiksmas

Paspauskite



### 3-ias veiksmas

Pasirinkite režimą:

### Valymas garais

Lengvam valymui.

### Intensyvus valymas garais

Kruopščiam valymui.

### Kalkių nuosėdų šalinimas

Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

### Garų sistemos praplovimas

Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažnų garų funkcijų naudojimo.

## 16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

### Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



### Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



### Kaip nustatyti „SousVide“ ruošimas



## Kaip nustatyti Kepimo vadovas



## Kaip nustatyti Kepimo laikas



## Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



## Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį





## Kaip naudoti: Maisto termometras



## 17. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

---

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

---

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

---

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>305</b>	<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>311</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	306	3.1 Prezentare generală.....	311
1.2 Informații generale despre siguranță.....	306	3.2 Accesorii.....	312
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>308</b>	<b>4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>313</b>
2.1 Instalarea.....	308	4.1 Panou de comandă.....	313
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	309	4.2 Afișaj.....	313
2.3 Utilizarea.....	309	<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>315</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	310	5.1 Curățarea inițială .....	315
2.5 Gătirea cu abur.....	310	5.2 Prima conectare.....	315
2.6 Iluminare interioară.....	311	5.3 Preîncălzirea inițială.....	315
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	311	5.4 Modul de setare: Duritate apă.....	315
2.8 Eliminare.....	311		



<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>316</b>	<b>11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur.....</b>	<b>337</b>
<b>6.1 Modul de setare: Funcții de     încălzire.....</b>	<b>317</b>	<b>11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....</b>	<b>338</b>
<b>6.2 Sertar pentru apă.....</b>	<b>317</b>	<b>11.5 Cum se curăță: Sertar pentru     apă.....</b>	<b>338</b>
<b>6.3 Modul de utilizare: Sertar     pentru apă.....</b>	<b>318</b>	<b>11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere..</b>	<b>339</b>
<b>6.4 Modul de setare Steamify - Funcție     de gătire cu abur.....</b>	<b>318</b>	<b>11.7 Semnalul de reamintire pentru     decalcifiere.....</b>	<b>340</b>
<b>6.5 Modul de setare     SousVide asistat.....</b>	<b>320</b>	<b>11.8 Modul de utilizare: Clătire.....</b>	<b>340</b>
<b>6.6 Modul de setare Gătire asistată...</b>	<b>321</b>	<b>11.9 Semnal de reamintire pentru     uscare.....</b>	<b>341</b>
<b>6.7 Funcții de gătire.....</b>	<b>321</b>	<b>11.10 Modul de utilizare:     Uscare cavitate.....</b>	<b>341</b>
<b>6.8 Note cu privire la: Aer cald umed.</b>	<b>325</b>	<b>11.11 Cum se scoate și se montează:     Ușa.....</b>	<b>341</b>
<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>325</b>	<b>11.12 Cum se înlocuiește: Bec.....</b>	<b>342</b>
<b>7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....</b>	<b>325</b>	<b>12. DEPANARE.....</b>	<b>343</b>
<b>7.2 Modul de setare: Funcțiile     ceasului.....</b>	<b>325</b>	<b>12.1 Ce trebuie făcut dacă.....</b>	<b>343</b>
<b>8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII... 327</b>		<b>12.2 Modul de gestionare: Coduri de     eroare.....</b>	<b>345</b>
<b>8.1 Introducerea accesoriilor.....</b>	<b>327</b>	<b>12.3 Date pentru service.....</b>	<b>346</b>
<b>8.2 Senzor de gătire.....</b>	<b>328</b>	<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>347</b>
<b>9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>330</b>	<b>13.1 Informații produs și Fișă cu     informații produsbritanice privind     proiectarea ecologică și     etichetarea energetică.....</b>	<b>347</b>
<b>9.1 Cum se salvează: Favorite.....</b>	<b>330</b>	<b>13.2 Economisirea energiei.....</b>	<b>347</b>
<b>9.2 Funcția blocare.....</b>	<b>330</b>	<b>14. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>348</b>
<b>9.3 Oprirea automată.....</b>	<b>331</b>	<b>14.1 Meniu.....</b>	<b>348</b>
<b>9.4 Suflanta cu aer rece.....</b>	<b>331</b>	<b>14.2 Submeniu pentru: Curățare.....</b>	<b>349</b>
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>331</b>	<b>14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....</b>	<b>349</b>
<b>10.1 Recomandări pentru gătit.....</b>	<b>331</b>	<b>14.4 Submeniu pentru: Configurare...</b>	<b>350</b>
<b>10.2 Aer cald umed.....</b>	<b>331</b>	<b>14.5 Submeniu pentru: Service.....</b>	<b>350</b>
<b>10.3 Aer cald umed -     accesorii recomandate.....</b>	<b>332</b>	<b>15. ESTE SIMPLU!.....</b>	<b>350</b>
<b>10.4 Tabelele de gătit pentru institutele     de testare.....</b>	<b>333</b>	<b>16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....</b>	<b>352</b>
<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>336</b>	<b>17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>353</b>
<b>11.1 Note cu privire la curățare.....</b>	<b>336</b>		
<b>11.2 Cum se scot: Suporturile pentru     raft.....</b>	<b>337</b>		

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare

similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm

Șuruburile de montaj	4x25 mm
----------------------	---------

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



## **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



## **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Gătirea cu abur



## **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.6 Iluminare 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.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare

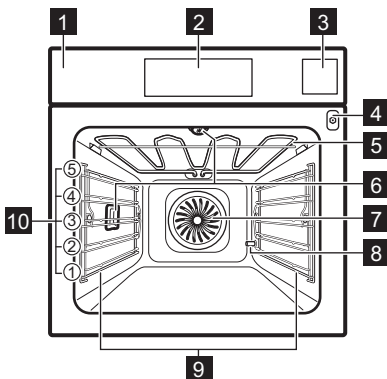


**AVERTISMENT!**  
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



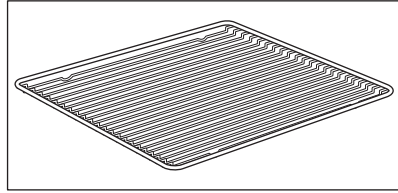
- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Leșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

# DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.2 Accesorii

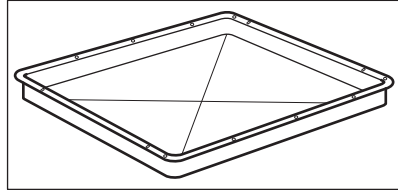
### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



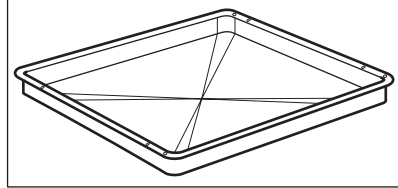
### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



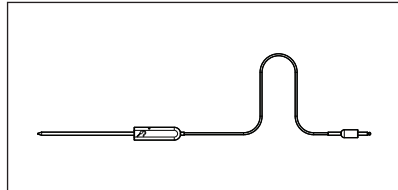
### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.



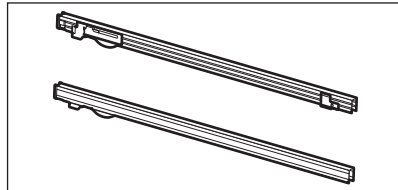
### Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



### Ghidaje telescopice

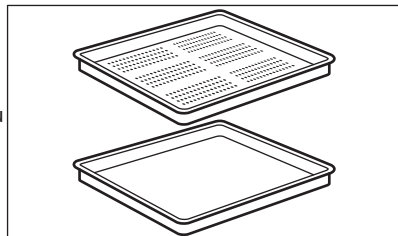
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



### Set pentru gătit cu abur

Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat.

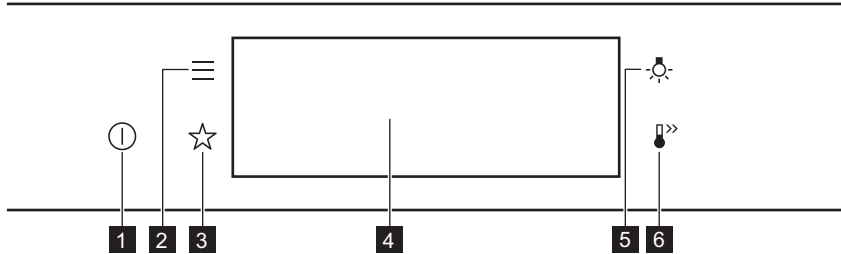
Setul pentru gătit cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.





## 4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

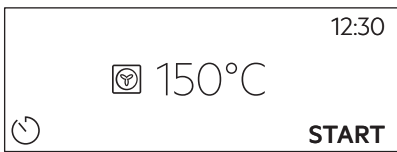
### 4.1 Panou de comandă



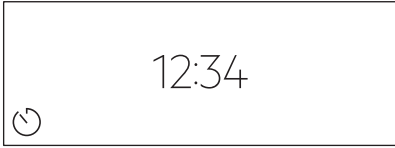
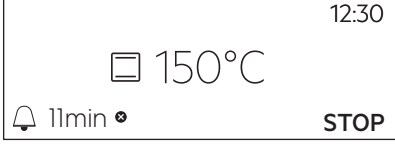
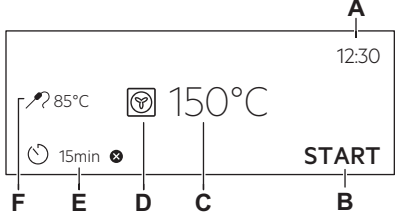
<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
<b>2</b>	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

 <b>Apăsați butonul</b>	 <b>Mutare</b>	 <b>Apăsați lung</b>
Atingeți suprafața cu vârful degetului.	Glisați vârful degetului pe suprafață.	Atingeți suprafața timp de 3 secunde.

### 4.2 Afișaj

	După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.
---	--

# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

	<p>Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Timpul</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatură</li> <li>D. Funcții de încălzire</li> <li>E. Cronometru</li> <li>F. Senzor de gătire (doar la modelele selectate)</li> </ul>

## Indicatorii afișajului

Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj.

<p>OK Pentru confirmarea selecției / setării.</p>	<p>&lt; Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.</p>	<p>↶ Pentru a anula ultima acțiune.</p>	<p>⏻ Pentru a porni și a opri opțiunile.</p>
---	--	---	--

**Sonor alarmă indicatorii funcției** - când durata setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor.

<p>🔔 Funcția este pornită.</p>	<p>🔔 STOP Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.</p>	<p>🔔 Sonorul alarmei este oprit.</p>
------------------------------------	---	--

## Indicatoare cronometru

<p>🕒 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>	<p>⊗ Pentru anularea setării.</p>
---	---------------------------------------

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

### 5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.

### 5.3 Preîncălzirea inițială








Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției: . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției: . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
<p> Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.</p>	

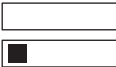



### 5.4 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei. Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

			
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.
<p> Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.</p>			
<p>Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.</p>			

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



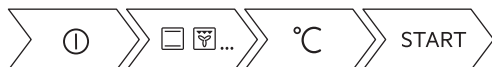
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

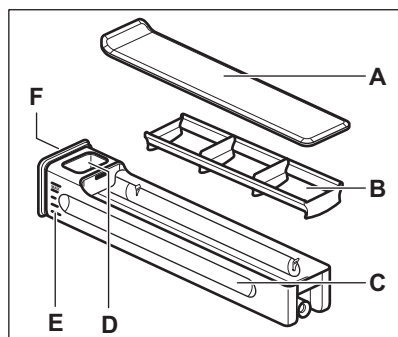
## 6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: <b>START</b> . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

**Luăți-o pe scurtătură!**

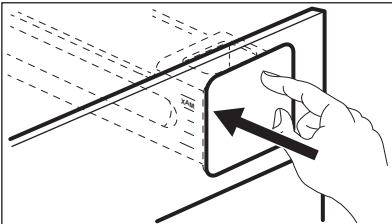
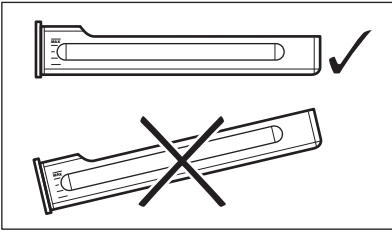



## 6.2 Sertar pentru apă





- A. Capac
- B. Despărțitor de valuri
- C. Sertar
- D. Deschidere pentru alimentare cu apă
- E. Gradație
- F. Carcasa frontală

## 6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă

<b>Etapa 1</b>	Apăsați capacul frontal al sertarului pentru apă.	
<b>Etapa 2</b>	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puteți face asta în două moduri:	
	<b>A:</b> Lăsați sertarul pentru apă în cuptor și turnați apa dintr-un recipient.	<b>B:</b> Scoateți sertarul pentru apă din cuptor și îl umpleți de la robinetul de apă.
<b>Etapa 3</b>	Transportați sertarul pentru apă în poziție orizontală pentru a evita scurgerea apei.	
<b>Etapa 4</b>	După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsați capacul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul cuptorului.	
<b>Etapa 5</b>	Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.	
 <b>ATENȚIE!</b> Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.		

## 6.4 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
<b>Pasul 4</b>	Setati temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată.

<p><b>Abur pentru gătire cu abur</b> 50 - 100°C</p>	<p>Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.</p>
<p><b>Abur pentru fierbere</b> 105 - 130°C</p>	<p>Pentru gătitul fripturii și carniilor înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.</p>
<p><b>Abur pentru rumenire</b> 135 - 150°C</p>	<p>Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a grătina delicat preparatul.</p>
<p><b>Abur pentru coacere și prăjire</b> 155 - 230°C</p>	<p>Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.</p>
<p><b>Pasul 5</b></p>	<p>Apăsați: OK.</p>
<p><b>Pasul 6</b></p>	<p>Apăsați capacul pentru a deschide și scoate sertarul pentru apă.</p>
<p><b>Pasul 7</b></p>	<p>Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute.</p> <div data-bbox="210 1007 1028 1121" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>AVERTISMENT!</b> Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.</p> </div> <p>Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.</p>
<p><b>Pasul 8</b></p>	<p>Ștergeți exteriorul sertarului pentru apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.</p>
<p><b>Pasul 9</b></p>	<p>Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.</p>



# UTILIZAREA ZILNICĂ

<b>Pasul 10</b>	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă. La finalul gătitului cu abur, suflanta de răcire funcționează mai rapid pentru a îndepărta aburul.
<b>Pasul 11</b>	Opriți cuptorul.
<b>Pasul 12</b>	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.
<b>Pasul 13</b>	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

**Luați-o pe scurtătură!**



## 6.5 Modul de setare SousVide asistat

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
<b>Pasul 4</b>	Setați temperatura și apăsați: OK.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați  . Afișajul indică setările cronometrului.
<b>Pasul 6</b>	Setați cronometrul și apăsați: OK.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: START.
<b>Pasul 8</b>	Apa reziduală se poate acumula în pungile vidate și în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Când cuptorul este rece, scoateți apa de la baza cavității folosind un burete. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.



## Luați-o pe scurtătură!



## 6.6 Modul de setare Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: START .








## Luați-o pe scurtătură!




## 6.7 Funcții de gătire









# UTILIZAREA ZILNICĂ

## STANDARD










Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încalzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Dezhidratare</b></p>	<p>Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.</p>
 <p><b>Funcția preparare iaurt</b></p>	<p>Pentru a prepara iaurt. Becul pentru această funcție este stins.</p>
 <p><b>Încalzire farfurii</b></p>	<p>Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.</p>
 <p><b>Decongelare</b></p>	<p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.</p>
 <p><b>Au Gratin</b></p>	<p>Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.</p>
 <p><b>Gătire la temp. scăzută</b></p>	<p>Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.</p>
 <p><b>Menține cald</b></p>	<p>Pentru a păstra mâncarea caldă.</p>
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.</p>

## ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Steamify</b></p>	<p>Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.</p>
 <p><b>SousVide asistat</b></p>	<p>Numele funcției se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid. Pentru a găsi mai multe informații, consultați secțiunea Mod de gătire SousVide aflată mai jos și capitolul „Sfaturi utile” cu tabelele de gătit.</p>
 <p><b>Regenerare cu abur</b></p>	<p>Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.</p>
 <p><b>Coacere pâine</b></p>	<p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p>
 <p><b>Dospire aluaturi</b></p>	<p>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.</p>
 <p><b>Gătire cu abur</b></p>	<p>Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor, peștelui</p>
 <p><b>Umiditate ridicată</b></p>	<p>Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi cremă de custard, tarte, terrine și pește.</p>
 <p><b>Umiditate medie</b></p>	<p>Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat cu drojdie dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat cu drojdie capătă o crustă crocantă și strălucitoare.</p>
 <p><b>Umiditate scăzută</b></p>	<p>Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocnițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.</p>

## 6.8 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru numărătoare directă - îl puteți porni și opri.

### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
<b>Pasul 1</b>	Apăsați: Timpul.
<b>Pasul 2</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .

# FUNȚIILE CEASULUI

## Modul de setare a timpului de gătire

**Pasul 3** Setarea timpului. Apăsați: OK.

## Luăți-o pe scurtătură!



## Cum se alege opțiunea de final

**Pasul 1** Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

**Pasul 2** Apăsați: .

**Pasul 3** Setați timpul de gătire.

**Pasul 4** Apăsați: ● ● ● .

**Pasul 5** Apăsați: Acțiunea de finalizare.

**Pasul 6** Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.

**Pasul 7** Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

## Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

**Pasul 1** Setați funcția de gătire și temperatura.

**Pasul 2** Apăsați: .

**Pasul 3** Setați timpul de gătire.

**Pasul 4** Apăsați: ● ● ● .

**Pasul 5** Apăsați: Pornire întârziată.

**Pasul 6** Alegeți valoarea.

**Pasul 7** Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

## Modul de extindere a duratei gătirii

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

## Cum se schimbă setările cronometrului

**Pasul 1** Apăsați: .

**Pasul 2** Setează valoarea cronometrului.

**Pasul 3** Apăsați: OK.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

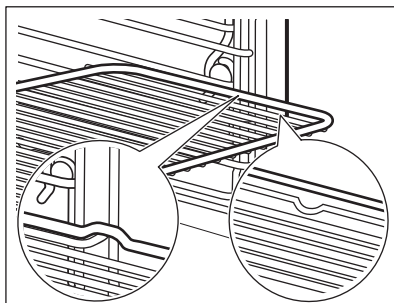
## 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

#### Raft sârmă:

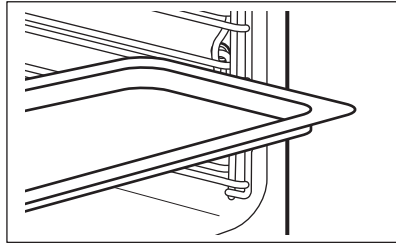
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

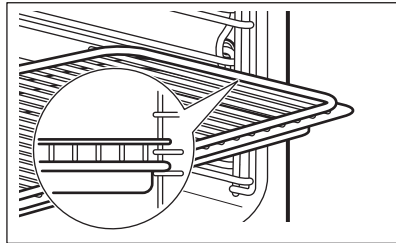
## Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



## Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



## 8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

### Există două temperaturi care trebuie setate:

°C

Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

### Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

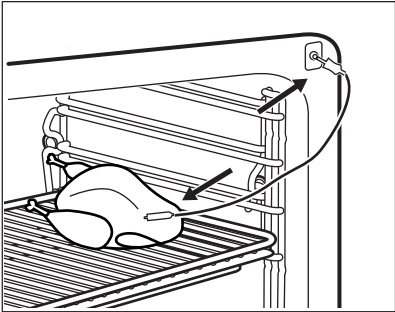
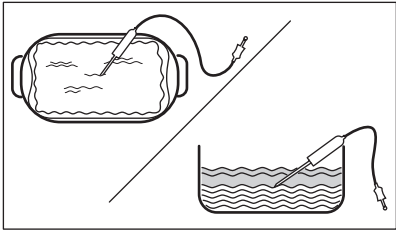

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

## Modul de utilizare: Senzor de gătire


**Pasul 1** Porniți cuptorul.

**Pasul 2** Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.



<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Sensor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.	
		
<b>Pasul 4</b>	Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.	
<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.	
<b>Pasul 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:</li> <li>• Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.</li> <li>• Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.</li> </ul>	
<b>Pasul 7</b>	Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: <b>OK</b> pentru a accesa ecranul principal.	
<b>Pasul 8</b>	Apăsați: <b>START</b> . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.	

# FUNȚII SUPLIMENTARE

<b>Pasul 9</b>	Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>
----------------	--




**Luăți-o pe scurtătură!**



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE



### 9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați <b>+</b> pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați <b>OK</b> .
 - apăsați pentru a reseta setarea.  - apăsați pentru a anula setarea.	



### 9.2 Funcția blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	  - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3.	

## 9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

## 9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

# 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

## 10.1 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 cuptorul de până acum. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.






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

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.

## 10.2 Aer cald umed

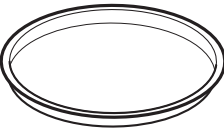



Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

## 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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







			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte







Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	--	---

## 10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

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

 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți</b>				
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	





# INFORMAȚII ȘI SFATURI



## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți








Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	170	20 - 30



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	35 - 50	1 / 4







## GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

		 (min)	
Pâine prăjită	Grill	1 - 3	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4







## Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conform cu IEC 60350.









Setați temperatura la 100 °C.

	 Recipient (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0,3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	max.	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



Setați temperatura la 100 °C.

	 Recipient (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Mazăre, con- gelată	2 x 2/3 perfo- rat	2 x 1,5	2 și 4	Până când tem- peratura din locul cel mai re- ce ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare



#### Agenți de cu- rățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un deter-  
gent neutru.  
Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet pentru a îndepărta reziduurile  
de calcar.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.




#### Utilizarea zil- nică

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

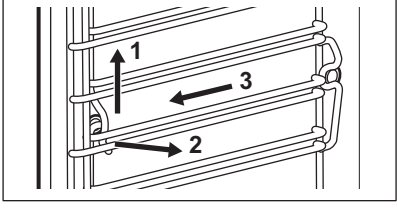
Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea  
cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



 <p><b>Accesorii</b></p>	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 4</b>	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.	
Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.		

## 11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

<b>Etapa 1</b>	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.	
<b>Etapa 2</b>	Selectați: Meniu / Curățare.	
Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Etapa 3</b>	Apăsați <b>START</b> . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.
<b>Etapa 4</b>	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

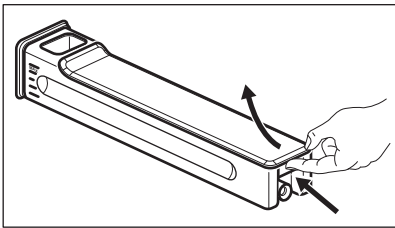
## La terminarea curățării:

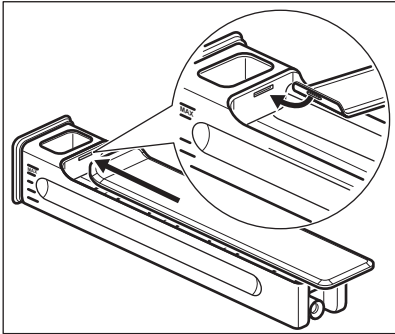
Oprii cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
-----------------	--	--

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

## 11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă

<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor sertarul pentru apă.	
<b>Etapa 2</b>	Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.	
<b>Etapa 3</b>	Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.	
<b>Etapa 4</b>	Spălați piesele sertarului pentru apă cu apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați sertarul pentru apă într-o mașină de spălat vase.	

<b>Etapa 5</b>	Montați la loc sertarul pentru apă.	
<b>Etapa 6</b>	Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.	
<b>Etapa 7</b>	Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.	
<b>Etapa 8</b>	Introduceți sertarul pentru apă.	
<b>Etapa 9</b>	Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.	

## 11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

<b>Durata primei părți:</b> circa 100 min	
<b>Pasul 1</b>	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
<b>Pasul 2</b>	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
<b>Pasul 3</b>	Umpleți cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Meniu / Curățare.
<b>Pasul 5</b>	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
<b>Pasul 6</b>	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
<b>Durata celei de-a doua părți:</b> circa 35 min	
<b>Pasul 7</b>	Umpleți cu apă sertarul pentru apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul sertarului pentru apă. Introduceți sertarul pentru apă.
<b>Pasul 8</b>	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
<p><b>i</b> Atunci când funcția este activă, becul este stins.</p>	

Când decalcifierea se încheie:		
Oprii cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați apa rămasă în sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
① Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.		

## 11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

## 11.8 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:	
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.
<b>Pasul 1</b>	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
<b>Pasul 2</b>	Umpleți cu apă sertarul pentru apă.
<b>Pasul 3</b>	Selectați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
<b>Pasul 4</b>	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
<b>Pasul 5</b>	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
① Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

## 11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului. Apăsăți pe DA pentru a usca cuptorul.

## 11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătit cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

<b>Etapa 1</b>	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
<b>Etapa 2</b>	Scoateți toate accesoriile.
<b>Etapa 3</b>	Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
<b>Etapa 4</b>	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

## 11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

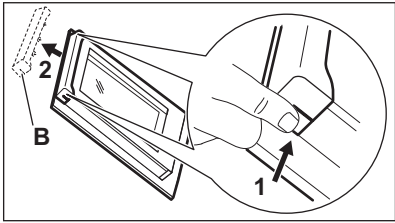
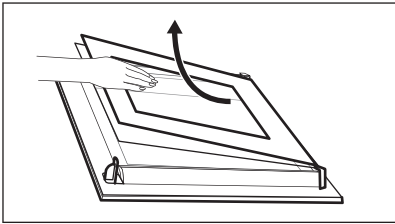


### ATENȚIE!

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

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 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.	

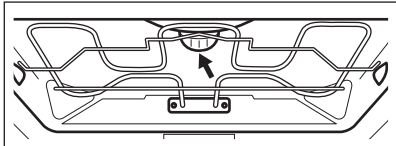
## 11.12 Cum se înlocuiește: Bec



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

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
<b>Pasul 2</b>	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
<b>Pasul 4</b>	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

## Lampă laterală

<b>Pasul 1</b>	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
<b>Pasul 2</b>	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
<b>Pasul 3</b>	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
<b>Pasul 4</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 5</b>	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
<b>Pasul 6</b>	Montați suporturile raftului din stânga.




## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
 Causă posibilă	 Soluție
Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.



## Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește



### Cauză posibilă



### Soluție

Ceasul este nesetat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închideți ușa complet.

Siguranța este arsă.

Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.

Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.

Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.



## Componente



### Descriere



### Soluție

Becul este ars.

Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.



## Sertarul pentru apă nu funcționează corect



### Descriere



### Cauză posibilă



### Soluție

Cuptorul nu reține sertarul pentru apă după ce îl introduceți.

Nu ați apăsat complet corpul sertarului pentru apă.





Introduceți complet sertarul pentru apă în cuptor.

Apa iese din sertarul pentru apă.

Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă sau despărțitorul de valuri.

Montați la loc capacul sertarului pentru apă și despărțitorul de valuri.





 <b>Probleme cu procedura de curățare</b>		
 <b>Descriere</b>	 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Capacul și despărțitorul de valuri nu au fost scoase.	Scoateți capacul și despărțitorul de valuri.
Nu există apă în cratița adâncă după decalcifiere.	Sertarul pentru apă nu a fost umplut până la nivelul maxim.	Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul sertarului pentru apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Cratița adâncă este pe o poziție incorectă a raftului.	Scoateți apa rămasă și agentul de decalcifiere de la baza cuptorului. Data viitoare puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Există prea multă apă la baza cavității după curățare.	Ați pus prea mult detergent în cuptor înainte de a începe curățarea.	Data viitoare întindeți uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ați început curățarea când cuptorul era prea fierbinte.	Așteptați până când cuptorul este rece. Repetați curățarea.
	Nu ați scos toate accesoriile din cuptor înainte de curățare.	Scoateți toate accesoriile din cuptor. Repetați curățarea.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

## 12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare



Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.

În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

 <b>Codul și descrierea</b>	 <b>Soluție</b>
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Senzor de gătire în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.

 <b>Codul și descrierea</b>	 <b>Soluție</b>
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

 <b>Codul și descrierea</b>	 <b>Soluție</b>
F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată.	Oprțiți cuptorul și așteptați să se răcească. Porniți din nou cuptorul.
F144 - senzorul din Sertar pentru apă nu poate măsura nivelul apei.	Goliți Sertar pentru apă și umpleți-l la loc.
F508 - Sertar pentru apă nu funcționează corect.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

## 12.3 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BSE792380M 944188706
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	39.5 kg

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

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparată de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Economisirea energiei



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

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

Folosii vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

# STRUCTURA MENIULUI

---

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

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

## **Gătitul cu ventilator**

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

## **Căldura reziduală**

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

## **Menținerea caldă a alimentelor**

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

## **Gătirea cu becul stins**

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

## **Aer cald umed**


Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

# 14. STRUCTURA MENIULUI

---

## 14.1 Meniu

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

## 14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavitare	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Curățarea circuitului sistemului de generare a aburului. Clățiți după gătitul frecvent cu abur.

## 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este disponibil cu Blocare acces copii.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul indicării timpului afișat.

# ESTE SIMPLU!

## 14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 14.5 Submeniu pentru: Service






Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.




# 15. ESTE SIMPLU!



Înainte de prima utilizare trebuie să setați:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------------	--------




Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
---	--	---	---	---	-----------------

Începeți să folosiți cuptorul				
<b>Pornire rapidă</b>	Porniți cuptorul și începeți gătirea cu temperatura și durata implicată pentru funcție.	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
		Apăsăți lung: 	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsăți: START .
<b>Oprire rapidă</b>	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	 - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătirea				
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>	<b>Pasul 5</b>
 - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătire.	°C - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătirea.

Gătire la abur - Steamify			
Setați temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată.			
<b>Abur pentru gătire cu abur</b>	<b>Abur pentru fierbere</b>	<b>Abur pentru rumenire</b>	<b>Abur pentru coacere și prăjire</b>
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Aflați cum să gătiți rapid				
Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:				
<b>Gătire asistată</b>	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>
	Apăsăți: 	Apăsăți: 	Apăsăți:  Gătire asistată.	Alegeți preparatul.

# ESTE SIMPLU!

## Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide


### 10% Ajutor finisare

Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătirii.


Pentru a prelungi durata de gătire apăsați **+1min.**

## Curățați cuptorul cu Curățarea cu abur

### Pasul 1

Apăsați 

### Pasul 2

Apăsați 

### Pasul 3

Alegeți modul:

### Curățare cu abur

Pentru curățare ușoară.

### Curățare cu abur plus

Pentru curățare profundă.

### Decalcifiere

Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.

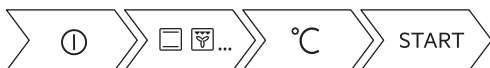
### Clătire

Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

## 16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

### Modul de setare Funcții de încălzire



### Modul de setare Steamify - Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



### Modul de setare SousVide asistat





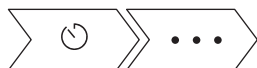
## Modul de setare Gătire asistată



## Modul de setare Durată gătire



## Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii



## Anularea: Setarea cronometrului





## Modul de utilizare: Senzor de gătire



## 17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

---

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

---

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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


## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

---

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>355</b>	<b>2.8 Likvidácia.....</b>	<b>361</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	356	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>361</b>
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	356	3.1 Všeobecný prehľad.....	361
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>357</b>	3.2 Príslušenstvo.....	361
2.1 Montáž.....	357	<b>4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>362</b>
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	358	4.1 Ovládací panel.....	362
2.3 Použitie.....	359	4.2 Displej.....	363
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	360	<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>364</b>
2.5 Parné pečenie.....	360	5.1 Prvé čistenie.....	364
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	360	5.2 Prvé pripojenie.....	365
2.7 Servis.....	360		

5.3 Počiatočný predohrev.....	365	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	387
5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody.....	365	11.3 Používanie: Parné čistenie.....	387
<b>6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>366</b>	11.4 Pripomienka čistenia.....	388
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	366	11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu.....	388
6.2 Zásuvka na vodu.....	367	<b>11.6</b>	
6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu.....	367	Spôsob používania: Odvápňovanie...	389
6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou.....	368	11.7 Pripomienka odvápnenia.....	390
6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide.....	370	<b>11.8</b>	
6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením	370	Spôsob používania: Oplachovanie...	390
6.7 Funkcie ohrevu.....	371	11.9 Pripomienka sušenia.....	391
6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	374	11.10 Spôsob používania: Sušenie...	391
<b>7. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>374</b>	11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka..	391
7.1 Popis časových funkcií.....	374	11.12 Výmena: Osvetlenie.....	392
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	375	<b>12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>394</b>
<b>8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>377</b>	12.1 Čo robiť, ak.....	394
8.1 Vloženie príslušenstva.....	377	12.2 Ako postupovať:	
8.2 Teplotná sonda.....	378	Poruchové kódy.....	396
<b>9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>380</b>	12.3 Servisné údaje.....	396
9.1 Ako uložiť: Obľúbené.....	380	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>397</b>
9.2 Blokovanie ovládania.....	380	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	397
9.3 Automatické vypínanie.....	381	13.2 Úspora energie.....	397
9.4 Chladiaci ventilátor.....	381	<b>14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>398</b>
<b>10. TYPY A RADY.....</b>	<b>381</b>	14.1 Ponuka.....	398
10.1 Odporúčania pre varenie.....	381	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	399
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	382	14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	399
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	382	14.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	400
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	383	14.5 Podponuka pre: Servis.....	400
<b>11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>386</b>	<b>15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....</b>	<b>400</b>
11.1 Poznámky k čisteniu.....	386	<b>16. POUŽITE SKRATKU!.....</b>	<b>402</b>
		<b>17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>403</b>

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a

prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.

- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Parné pečenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.



## 2.8 Likvidácia



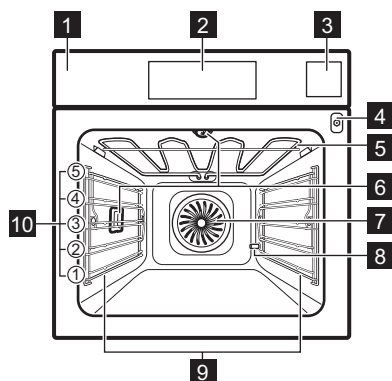
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

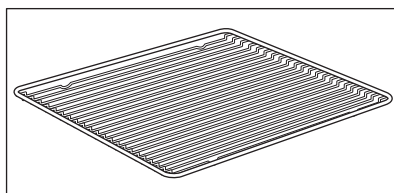


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Odvápňovacia odtoková rúra
- 9** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10** Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

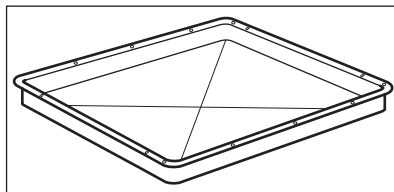
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



#### Plech na pečenie

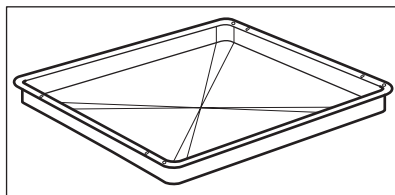
Pre koláče a piškótové koláče.



# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

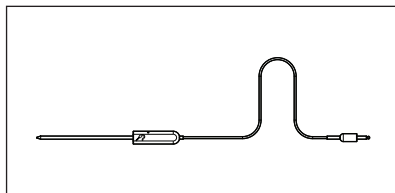
## Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



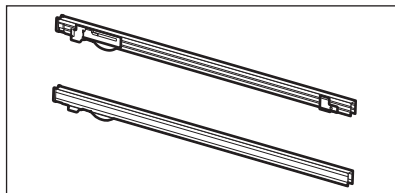
## Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



## Teleskopické lišty

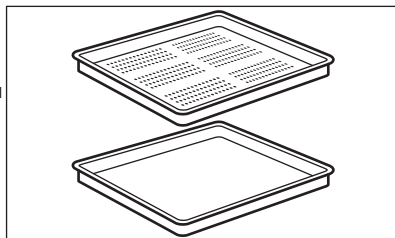
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



## Parná súprava

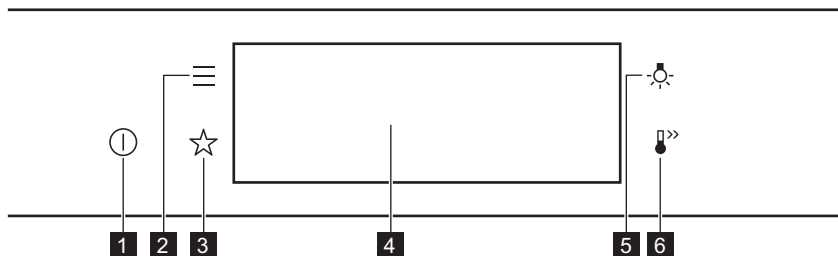
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.






## 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

### 4.1 Ovládací panel

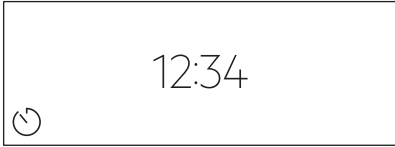


# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

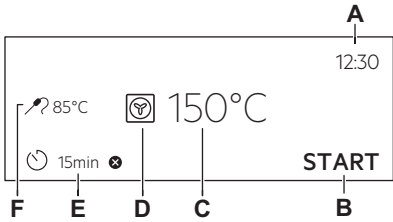
<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
<b>2</b>	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 <b>Stláčajte</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej





	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prene do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voľiteľné funkcie.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

 <p>A 12:30 85°C 15min 150°C START F E D C B</p>	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Presný čas</li><li>B. ŠTART/STOP</li><li>C. Teplota</li><li>D. Funkcie ohrevu</li><li>E. Časovač</li><li>F. Teplotná sonda (len vybrané modely)</li></ul>
---	--

## Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

 <p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	 <p>Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	 <p>Vrátenie posledného úkonu.</p>	 <p>Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
---	--	---	---

**Ukazovatele funkcie Zvukový signál** – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

 <p>Funkcia je zapnutá.</p>	 <p>Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	 <p>Zvukový signál je vypnutý.</p>
--	--	---

## Ukazovatele časovača

 <p>Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	 <p>Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>
--	---

# 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 5.1 Prvé čistenie





		
---	---	---

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

## 5.2 Prvé pripojenie





Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

## 5.3 Počiatočný predohrev

 <b>Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

## 5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.






			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potrate testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

❗ Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	dH				
1	0 – 7	 	0 – 1,3	0 – 50	mäkká
2	8 – 14		1,4 – 2,5	51 – 100	stredne tvrdá
3	15 – 21		2,6 – 3,8	101 – 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START. Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.

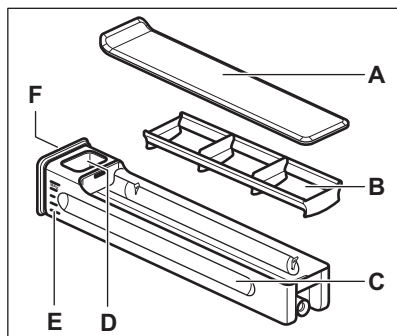
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.

**Krok č. 6** Vypnite rúru.

**Použite skratku!**



## 6.2 Zásuvka na vodu

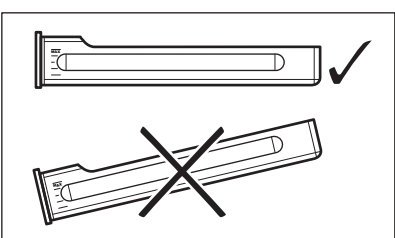



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predný kryt


## 6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:</p> <p><b>A:</b> Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.</p>	<p><b>B:</b> Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.</p>

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


<b>Krok č. 3</b>	Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.	
<b>Krok č. 4</b>	Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.	
<b>Krok č. 5</b>	Zásuvku na vodu vyprázdnite po každom použití.	
 <b>UPOZORNENIE!</b> Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.		

## 6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.
<b>Para na parnú prípravu</b> 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
<b>Para na dusenie</b> 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
<b>Para na chrumkavú kôrku</b> 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



<b>Para na pečenie</b> 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>Krok č. 6</b>	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju.
<b>Krok č. 7</b>	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>VAROVANIE!</b> Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.</div> <p>Použite mierku na zásuvke na vodu.</p>
<b>Krok č. 8</b>	V prípade potreby utrite vonkajšok zásuvky na vodu jemnou handričkou. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
<b>Krok č. 9</b>	Stlačte tlačidlo: START . Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
<b>Krok č. 10</b>	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.
<b>Krok č. 11</b>	Vypnite rúru.
<b>Krok č. 12</b>	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 13</b>	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

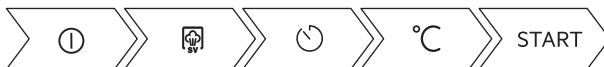
Použite skratku!



## 6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte teplotu a stlačte: OK.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  . Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
<b>Krok č. 6</b>	Nastavte časovač a potvrdte: OK.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Krok č. 8</b>	Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

Použite skratku!



## 6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením



Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej

- Stredne
- Prepečený aleboViac




<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: 
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START .

## Použite skratku!







## 6.7 Funkcie ohrevu






### ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Gril</p>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <p>Turbo gril</p>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p>Teplovzdušné Pe- čenie</p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <b>Tradičné pečenie</b>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

## ŠPECIÁLNE






Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Zaváranie</b>	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 <b>Sušenie</b>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 <b>Funkcia jogurt</b>	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 <b>Ohrev tanierov</b>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <b>Rozmrazovanie</b>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gratinované jedlá</b>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Pomalé pečenie</b>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

## PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Steamify</b>	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 <b>Varenie metódou SousVide</b>	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Viac informácií nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabuľkami prípravy.
 <b>Regenerácia</b>	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 <b>Pečenie chleba</b>	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.

# ČASOVÉ FUNKCIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

## 6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE


### 7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.

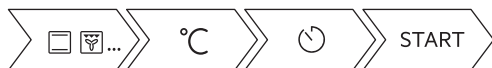
Funkcia časovača	Aplikácia
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

## 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Nastavenie hodín	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.



Nastavenie času varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

### Použite skratku!



# ČASOVÉ FUNKCIE

Výber funkcie koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
<b>Krok č. 6</b>	Vyberte hodnotu.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.



## Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

## Zmena nastavení časovača

**Krok č. 1** Stlačte tlačidlo: 

**Krok č. 2** Nastavte hodnotu časovača.

**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

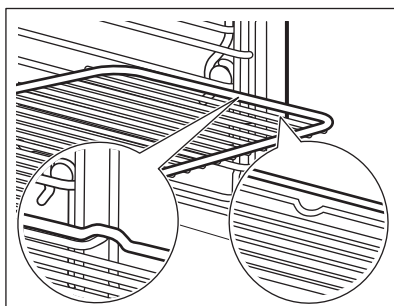
## 8. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

#### Drôtený rošt:

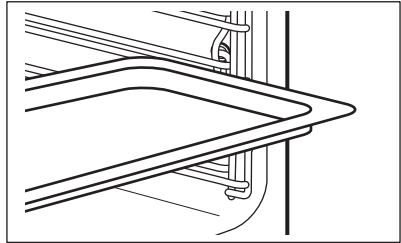
Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

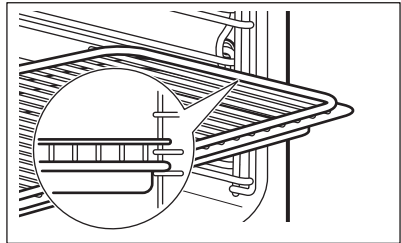
## **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## **Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**


Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

### **Nastavujú sa dve teploty:**

$^{\circ}\text{C}$ Teplota rúry: minimálne 120 °C.	 Teplota vo vnútri.
---	---

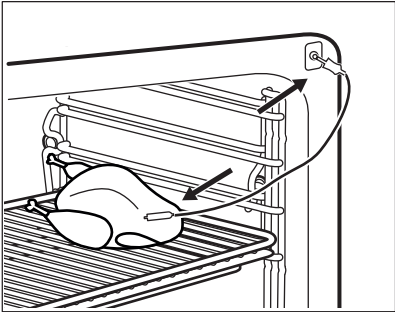
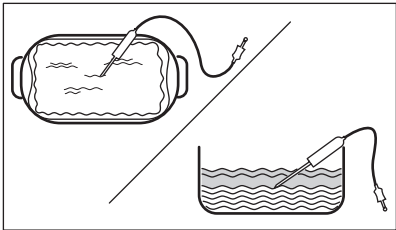

### **Pre najlepšie výsledky varenia:**

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------


Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.	
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>	
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnite presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.	
		
<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.	
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.	
<b>Krok č. 6</b>	Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>	
<b>Krok č. 7</b>	Vyberte voľiteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.	
<b>Krok č. 8</b>	Stlačte tlačidlo: START. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.	

# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

<b>Krok č.</b> 9	Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrmy z rúry.  <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.
---------------------	---




Použite skratku!



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

<b>Krok č.</b> 1	Zapnite rúru.
<b>Krok č.</b> 2	Vyberte preferované nastavenie.
<b>Krok č.</b> 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
<b>Krok č.</b> 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
<b>Krok č.</b> 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

### 9.2 Blokovanie ovládania



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

<b>Krok č.</b> 1	Zapnite rúru.
---------------------	---------------

<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte súčasne ☆ a 🔊, aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

## 9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

## 9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.






# 10. TIPY A RADY

## 10.1 Odporúčania pre varenie


<p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.</p> <p>Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.</p>


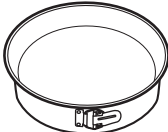

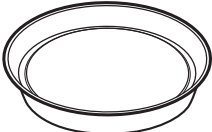
## 10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádobky na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách</b>				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1





# TIPY A RADY



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky








Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30



## VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4





Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

## Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350.



Teplotu nastavte na 100 °C.



Nádoba  
(Gastro-  
norm)



(kg)










(min)



Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0,3	3	8 – 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	3	10 – 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

 Teplotu nastavte na 100 °C.					
	 Nádoba (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 dierko- vaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchlad- nejší bod nedosiah- ne teplotu 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.



## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace pro- striedky	Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Dno dutiny vyčistíte s niekoľkými kvapkami octu, aby ste odstránili vodný kameň.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.
 Každodenné používanie	Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



## Príslušenstvo

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
<b>Krok č. 3</b>	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 4</b>	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.		

## 11.3 Používanie: Parné čistenie

### Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenný panel dvierok očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
---	---	---

<b>Krok č. 1</b>	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
<b>Funkcia</b>	<b>Popis</b>	<b>Trvanie</b>
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte <b>START</b> . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.	
<b>Krok č. 4</b>	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.	
<b>i</b> Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.		

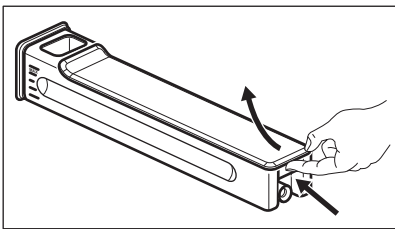
## Po skončení čistenia:

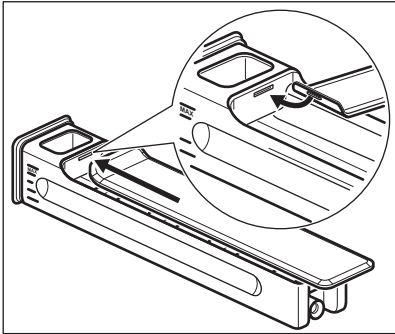
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.
---------------	---	---

## 11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

## 11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry zásuvku na vodu.	
<b>Krok č. 2</b>	Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.	
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým sa nevyusunie.	
<b>Krok č. 4</b>	Časti zásuvky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie ani neumývajte zásuvku na vodu v umývačke.	

<b>Krok č. 5</b>	Znovu namontujte zásuvku na vodu.	
<b>Krok č. 6</b>	Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.	
<b>Krok č. 7</b>	Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.	
<b>Krok č. 8</b>	Vložte zásuvku na vodu.	
<b>Krok č. 9</b>	Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.	

## 11.6 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

<b>Doba trvania prvej časti:</b> približne 100 min	
<b>Krok č. 1</b>	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
<b>Krok č. 2</b>	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
<b>Krok č. 3</b>	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
<b>Krok č. 5</b>	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápňovania.
<b>Krok č. 6</b>	Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
<b>Doba trvania druhej časti:</b> približne 35 min	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 7</b>	Do zásuvky na vodu nalejte vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odvápnovanie. Vložte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 8</b>	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
<b>i</b> Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

Po skončení odvápnovania:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Odstráňte zostávajúcu vodu zo zásuvky na vodu.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
<b>i</b> Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.		


## 11.7 Pripomenka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomienky. Pripomenka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomenka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomenka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

## 11.8 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 1</b>	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
<b>Krok č. 2</b>	Do zásuvky na vodu nalejte vodu.

<b>Krok č. 3</b>	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
<b>Krok č. 4</b>	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
<b>Krok č. 5</b>	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

## 11.9 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

## 11.10 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

<b>Krok č. 1</b>	Skontrolujte, či je rúra studená.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 3</b>	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
<b>Krok č. 4</b>	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

## 11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

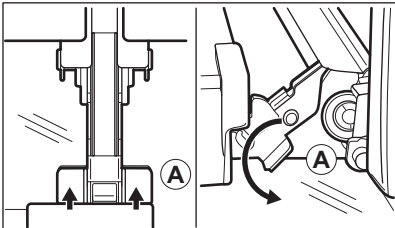
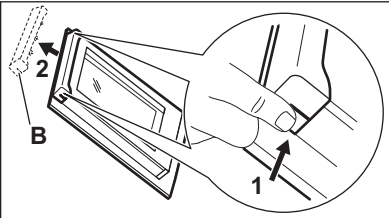
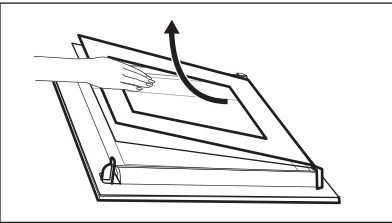


**VAROVANIE!**  
Dvierka sú ťažké.



**UPOZORNENIE!**  
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
<b>Krok č. 4</b>	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 5</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 6</b>	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahnite smerom nahor z úchytiak.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 8</b>	Po čistení zvoľte opačný postup.	
<b>Krok č. 9</b>	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dvierok prehriať.	

## 11.12 Výmena: Osvetlenie



### **VAROVANIE!**

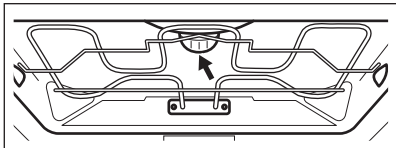
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.



## Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

## Bočná žiarovka

<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
<b>Krok č. 2</b>	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.
<b>Krok č. 4</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 5</b>	Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
<b>Krok č. 6</b>	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina



Náprava

Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.

Hodiny nie sú nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Dvierka úplne zatvorte.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka rúry.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie.



Komponenty







Popis







Náprava

Žiarovka je vypálená.

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.



 <b>Zásuvka na vodu nepracuje správne</b>		
 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Náprava</b>
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v rúre.	Zásuvku na vodu ste nezasunuli úplne.	Zásuvku na vodu zasuňte do rúry úplne.
Zo zásuvky na vodu vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.	Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.

 <b>Problémy s procesom čistenia</b>		
 <b>Popis</b>	 <b>Možná příčina</b>	 <b>Náprava</b>
Zásuvku na vodu je ťažké vyčistiť.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Vyberte veko a vlnolam.
Po odvápnení nie je v hĺbkom pekáči žiadna voda.	Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda.
Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do rúry príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Nabudúce rovnomerne nanesť tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bola rúra príliš horúca.	Počkajte, kým nebude rúra studená. Zopakujte čistenie.
	Pred čistením ste z rúry nevybrali všetko príslušenstvo.	Vyberte všetko príslušenstvo z rúry. Zopakujte čistenie.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

## 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Rúru opäť zapnite.
F144 – senzor v Zásuvka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody.	Vyprázdnite Zásuvka na vodu a znova ju naplňte.
F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.	Rúru vypnite a znova zapnite.

## 12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokázate odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

<b>Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BSE792380M 944188706
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	70 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	39.5 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.  
Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

---

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

## Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

## Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

## Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

## Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

## Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

# 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

---

## 14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

## 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Čistenie systému výrobníka pary. Po častom varení s parou systém prepláchnite.

## 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detická poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detická poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

# JE TO JEDNODUCHÉ!

## 14.4 Podponuka pre: Nastavenie






Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

## 14.5 Podponuka pre: Servis


Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.


# 15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:					
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas



Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP



Začatie používania rúry				
<b>Rýchly štart</b>	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Rýchle vypnutie</b>	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte ①, kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
① – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo:  .	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.

# JE TO JEDNODUCHÉ!

## Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

### 10 % sprievodcu dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času varenia stlačte **+ 1 min.**

## Rúru vyčistíte s funkciou parné čistenie

### Krok č. 1

Stlačte tlačidlo:



### Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:



### Krok č. 3

Vyberte režim:

### Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

### Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.

### Odvápňovanie

Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

### Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

## 16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

### Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



### Ako nastaviť: Steamify – varenie s funkciou ohrevu parou



### Ako nastaviť: Varenie metódou SousVide



## Ako nastaviť: Sprievodca pečením



## Ako nastaviť: Čas prípravy



## Odloženie: Začiatok a koniec prípravy



## Zrušenie: Nastavte časovač



## Spôsob používania: Teplotná sonda



## 17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. ♻️ Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. ⌚ Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



867371487-A-092022



**AEG**