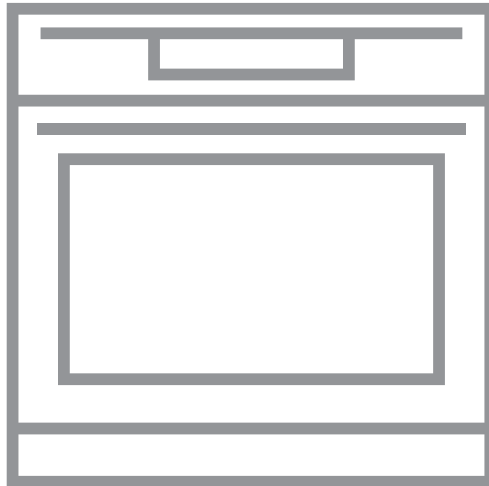


► SQ Udhëzimet për përdorim	2
HR Upute za uporabu	33
EL Οδηγίες Χρήσης	63
LV Lietošanas instrukcija	96
MK Упатство за ракување	126
SR Упутство за употребу	159
SL Navodila za uporabo	190

USER MANUAL



PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.aeg.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registeraeg.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	7
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	8
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	9
7. FUNKSIONET E ORËS.....	10
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	11
9. FUNKSIONET SHITESË.....	12
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	12
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	27
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	30
13. EFIKASITETI ENERGETIK.....	30
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	32

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.

- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.
- Njësia e integruar duhet të përmbushë standardin e kërkuar DIN 68930.

Lartësia minimale e kabinetit (Kabineti nën lartësinë minimale të bangos)	578 (600) mm
---	--------------

Gjerësia e kabinetit	560 mm
----------------------	--------

Gjerësia e kabinetit	550 (550) mm
----------------------	--------------

Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560 x 20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4 x 25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.

- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kablo elektrike.

2.3 Zbatimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkoool mund të krijojë një përzierje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
 - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatuari gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. derë) sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështirë pas një paneli të mbyllur mobilieje dhe mund të shkaktojë si rrjedhim dëme në pajisje, njësinë brenda së cilës ndodhet apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.

- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Ndryçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

2.7 Eliminimi i pajisjes



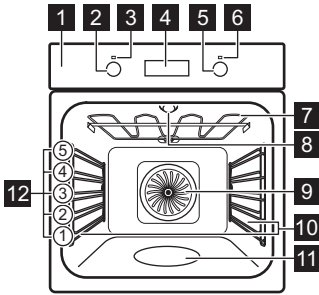
PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

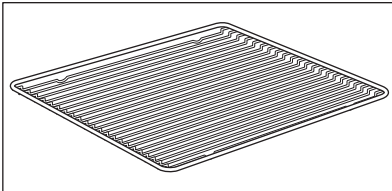
3.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Simboli/llamba e energjisë
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Elementi ngrohës
- 8 Llamba
- 9 Ventilatori
- 10 Shinat rrëshqitëse të rafteve, të çmontueshme
- 11 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 12 Nivelet e furrës

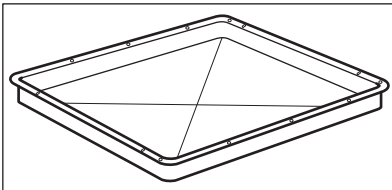
3.2 Aksesorët

Rafti me rrjetë



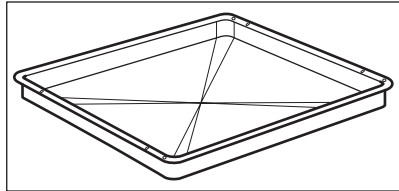
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

Tavë pjekjeje



Për ëmbëlsirat dhe biskotat.

Tigan skarë/pjekjeje



Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

4. PANELI I KONTROLLIT

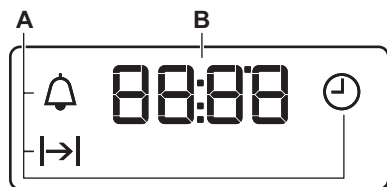
4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

4.2 Butonat / fushat e sensorit

—	Për vendosjen e orës.
⌚	Për të vendosur funksionin e orës.
+	Për vendosjen e orës.

4.3 Ekrani



- A. Funksionet e orës
- B. Kohëmatësi

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Përpara përdorimit të parë

Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.



Hapi 1

Vendosni orën










Hapi 2

Pastroni furrën



Hapi 3

Nxehni paraprakisht furrën bosh

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Shtypni:   - shtypeni për të caktuar orën. Shtypni:   - shtypeni për të caktuar minutat. Shtypni:  | <ol style="list-style-type: none"> Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra. Pastroni furrën dhe aksesoret me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. | <ol style="list-style-type: none"> Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: 
Koha: 1 h. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: 
Koha: 15 min. |
|---|--|---|

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM






PARALAJMËRIM!







Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehtës

- | | |
|---------------|--|
| Hapi 1 | Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje. |
| Hapi 2 | Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën. |
| Hapi 3 | Kur të përfundojë gatimi, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën. |

6.2 Funksionet e nxehtës

Funksioni i nxehtës	Aplikimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Drita	Për të ndezur llambën.
 Ventilatori i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni një temperaturë 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.

Funksioni i nxehtës	Aplikimi
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund krokant.
 Gatim tradicional / Pastrimi me ujë	Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Cleaning.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe trashësia e ushqimit të ngrirë.
 Pjekje me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e reduktuar. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi: Pjekje me lagështirë.
 Skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.

Funksioni i nxejjes	Aplikimi
---------------------	----------



Skarë turbo

Për të pjekur copa mishi të mëdha ose shpezë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.



Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 60 °C gjatë disa funksioneve të furrës.

6.3 Shënime mbi: Pjekje me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit dhe kërkesat e

ekodizajnit sipas EN EU 65/2014 dhe EU 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Për udhëzimet e gatimit, shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin "Efikasiteti i energjisë", "Kursimi i energjisë".

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Ora Ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

7.2 Mënyra e caktimit: Funksionet e orës

Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore

- pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

Hapi 1 - shtypeni në mënyrë të përsëritur. - fillon të pulsojë.

Hapi 2 , - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora e ditës.

- shtypni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore. - fillon të pulsojë.


Mënyra e caktimit: Kohëzgjatja

Hapi 1 Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

Hapi 2  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Hapi 3 ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.

Në ekran shfaqet: .



 - pulson përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 4 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 5 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Mënyra e caktimit: Kujtuesi i minutave

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.


Hapi 2 ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anulohet: Funksionet e orës

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës të fillojë të pulsojë.

Hapi 2 Shtypni dhe mbani shtypur: .
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

8. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

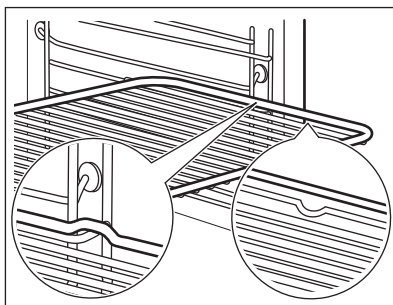
mjete që parandalojnë përmbysjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

8.1 Futja e aksesoreve

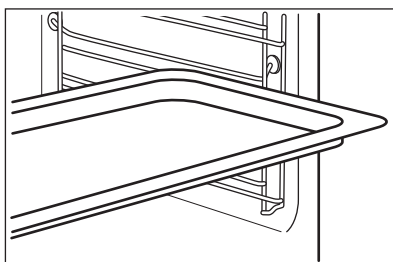
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

Rafti me rrjetë:

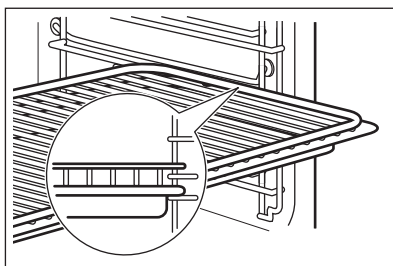
Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit.

**Tavë pjekjeje /Tigan i thellë:**

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

**Rafti me rrjetë, Tavë pjekjeje /Tigan i thellë:**

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Ventilatori ftohës

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e

furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

**PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Rekomandimet e gatimit



Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Tabelat e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe nivelin e raftit për lloje specifike ushqimi.

Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

10.2 Ana e brendshme e derës

Në anën e brendshme të derës do të gjeni:

- numrat e niveleve të furrës.
- të dhëna për funksionet e furrës, nivelet e këshilluara të furrës dhe temperaturat për gatesat.

10.3 Pjekje e mbuluar

Për pjekjen e parë, përdorni temperaturën e ulët.

10.4 Këshilla për pjekjen






Koha e pjekjes mund të zgjatet me 10 - 15 minuta, nëse gatvani kekë në më shumë se një pozicion rafti.

Kekët dhe petët në lartësi të ndryshme nuk skuqen gjithmonë njësoj. Nuk është nevoja të ndryshohet cilësimi i temperaturës nëse ndodh skuqje jo e njëtrajtshme. Diferencat barazohen gjatë pjekjes.

Tavat në furrë mund të deformohen gjatë pjekjes. Kur tavat ftohen përsëri, deformimi do të zhdukët.

Rezultati i pjekjes	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Baza e kekut nuk është pjekur mjaftueshëm.	Pozicioni i raftit nuk është i saktë.	Vendoseni kekun në një raft më të ulët të furrës.
Ëmbëlsira bie dhe mbetet e papjekur ose e ujshme.	Temperatura e furrës është tepër e lartë.	Herën tjetër vendosni një temperaturë pak më të ulët në furrë.
	Temperatura e pjekjes është tepër e lartë dhe koha e pjekjes tepër e shkurtër.	Herën tjetër vendosni një kohë më të gjatë pjekjeje dhe temperaturë më të ulët furre.
Keku është tepër i thatë.	Temperatura e furrës është tepër e ulët.	Herën tjetër vendosni një temperaturë më të lartë në furrë.
	Koha e pjekjes është tepër e gjatë.	Herën tjetër vendosni një kohë më të shkurtër pjekjeje.
Ëmbëlsira nuk piqet në mënyrë të njëtrajtshme.	Temperatura e pjekjes është tepër e lartë dhe koha e pjekjes tepër e shkurtër.	Herën tjetër vendosni një kohë më të gjatë pjekjeje dhe temperaturë më të ulët furre.
	Brumi i kekut nuk është shpërndarë në mënyrë të njëtrajtshme.	Herën tjetër shpërndajeni brumin e kekut në mënyrë të njëtrajtshme në tavën e pjekjes.
Keku nuk është gati në kohën e pjekjes të specifikuar në një recetë.	Temperatura e furrës është tepër e ulët.	Herën tjetër vendosni një temperaturë pak më të lartë në furrë.




10.5 Pjekje në një nivel të furrës

 PJEKJA NË FORMA		 (°C)	 (min)	
Bazë torte - brumë i shkrifët, nxehni furrën bosh paraprakisht	Ventilator i plotë	170 - 180	10 - 25	2
Bazë torte - brumë pandispanje	Ventilator i plotë	150 - 170	20 - 25	2
Kek unazë / Briosh	Ventilator i plotë	150 - 160	50 - 70	1
Kek Madeira / Kekë me fruta	Ventilator i plotë	140 - 160	70 - 90	1
Kek me djath	Gatim tradicional	170 - 190	60 - 90	1

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.





Përdorni një tavë pjekjeje.





 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (°C)	 (min)
Kek me veshje me thërrime	150 - 160	20 - 40
Ëmbëlsirë me fruta (me brumë me maja / përzierje me pandispanjë), përdorni tavë të thellë	150	35 - 55
Ëmbëlsira me fruta me brumë të shkrifët	160 - 170	40 - 80

Nxehni paraprakisht furrën bosh.





Përdorni funksionin: Gatim tradicional.

Përdorni një tavë pjekjeje.

 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (°C)	 (min)	
Role biskotash	180 - 200	10 - 20	3
Bukë thekre:	fillimisht: 230	20	1
	më pas: 160 - 180	30 - 60	
Kek me gjalpë bajameje / Kekë me sheqer	190 - 210	20 - 30	3





 KEKË / BISKOTA / BUKË	 (°C)	 (min)	
Ëmbëlsira të vogla me krem / Ekler	190 - 210	20 - 35	3
Bukë e thurur / Bukë në formë kurore	170 - 190	30 - 40	3
Ëmbëlsirë me fruta (me brumë me maja / përzjerje me pandispanjë), përdorni tavë të thellë	170	35 - 55	3
Kek me maja me shtresa të lehta (p.sh. djathë i butë, krem, krem karamel)	160 - 180	40 - 80	3
Bukë Krishtlindjeje	160 - 180	50 - 70	2

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

 BISKOTA		 (°C)	 (min)
Biskota me brumë të shkrifët	Ventilator i plotë	150 - 160	10 - 20
Roleta, nxehni furrën bosh paraprakisht	Ventilator i plotë	160	10 - 25
Biskota me përzjerje pandispanje	Ventilator i plotë	150 - 160	15 - 20
Ëmbëlsira të vogla me peta, nxehni furrën bosh paraprakisht	Ventilator i plotë	170 - 180	20 - 30
Biskota me brumë të ardhur	Ventilator i plotë	150 - 160	20 - 40
Amareta	Ventilator i plotë	100 - 120	30 - 50
Pasta të bëra me të bardhë veze / Mafishe	Ventilator i plotë	80 - 100	120 - 150
Roleta, nxehni furrën bosh paraprakisht	Gatim tradicional	190 - 210	10 - 25

10.6 Gatime në tavë





Përdorni nivelin e parë të furrës.






		 (°C)	 (min)
Bageta të mbuluara me djathë të shkrirë	Ventilator i plotë	160 - 170	15 - 30
Perime në skarë, nxehni furrën bosh paraprakisht	Skarë turbo	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Gatim tradicional	180 - 200	25 - 40
Tava peshku	Gatim tradicional	180 - 200	30 - 60
Perime të mbushura	Ventilator i plotë	160 - 170	30 - 60
Tava të ëmbla	Gatim tradicional	180 - 200	40 - 60
Makarona në tavë	Gatim tradicional	180 - 200	45 - 60

10.7 Pjekje në shumë nivele

Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.

Përdorni tavat e pjekjes.

 KEK / ËMBËLSIRA	 (°C)	 (min)	 2 pozicione
Ëmbëlsira të vogla me krem / Ekler, nxehni furrën bosh paraprakisht	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kek i thatë shtrusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISKOTA / KEKË TË VEGJËL / PASTA / ROLETA	 (°C)	 (min)	 2 pozicione	 3 pozicione
Roleta	180	20 - 30	1 / 4	-
Biskota me brumë të shkrifët	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskota me përzjerje pandispanje	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ëmbëlsira të vogla me peta, nxehni furrën bosh paraprakisht	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biskota me brumë të ardhur	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-



BISKOTA / KEKË (°C)
TË VEGJËL /
PASTA /
ROLETA



(min)



2 pozicione

3 pozicione

Amareta	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskota me të bardhë veze / Mafishe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Këshilla mbi pjekjen

Përdorni enë furre që i rezistojnë nxehtësisë.

Piqni mishra pa dhjamë të mbuluar (mund të përdorni letër alumini).

Piqni copa të mëdha mishi direkt në tavë ose në raftin me rrjetë të vendosur mbi tavë.

Fusni pak ujë në tavë për të mos lejuar që yndyra që pikon të digjet.

Kthejeni copën e mishit pas 1/2 - 2/3 të kohës së gatimit.

Piqni mishin dhe peshkun në copa të mëdha (1 kg ose më shumë).

Njomini copat e mëdha të mishi me lëngun e tyre disa herë gjatë pjekjes.

10.9 Pjekje

Përdorni nivelin e parë të furrës.



MISH LOPE



(°C)



(min)

Pjekje në tenxhere	1 - 1,5 kg	Gatim tradicional	230	120 - 150
Biftek lope ose filetë, i gatuar pak, nxehni furrën bosh paraprakisht	për cm trashësi	Skarë turbo	190 - 200	5 - 6
Biftek lope ose filetë, i gatuar mesatarisht, nxehni furrën bosh paraprakisht	për cm trashësi	Skarë turbo	180 - 190	6 - 8
Biftek lope ose filetë, i gatuar mirë, nxehni furrën bosh paraprakisht	për cm trashësi	Skarë turbo	170 - 180	8 - 10



MISH DERRI



Përdorni funksionin: Skarë turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Shpatull / Qafë / Role me proshutë

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kotëleta / Brinjë

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Role mishi

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Nyje derri, gjysmë e gatuar

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



VIÇ



Përdorni funksionin: Skarë turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Mish viçi i pjekur

1

160 - 180

90 - 120

Kofshë viçi

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



MISH QENGJI



Përdorni funksionin: Skarë turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Kofshë qengji / Mish qengji i pjekur

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Kurriz qengji

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



MISH GJAHU



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)



(°C)



(min)

Copë mishi / Këmbë lepuri i egër, nxehni furrën bosh paraprakisht

deri në 1

230

30 - 40

Shpinë dreri

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kofshë sorkadheje

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



SHPEZË



Përdorni funksionin: Skarë turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Shpezë, porcione

0,2 - 0,25 secila

200 - 220

30 - 50

Pulë, gjysmë

0,4 - 0,5 secila

190 - 210

35 - 50

Pulë, pulastren

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Rosë

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Patë

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Gjeldeti

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Gjeldeti

4 - 6

140 - 160

150 - 240



PESHK (I GATUAR ME AVULL)



Përdorni funksionin: Gatim tradicional.



(kg)



(°C)



(min)


Peshk i plotë


1 - 1,5




210 - 220

40 - 60

10.10 Pjekje krokante me: Funkzioni i picës


 **PICA**


 Përdorni nivelin e parë të furrës.


  




(°C) (min)

Tarta	180 - 200	40 - 55
Krem spinaqi	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan zviceran	170 - 190	45 - 55
Kek me djath	140 - 160	60 - 90
Pite me perime	160 - 180	50 - 60

 **PICA**


 Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.


 Përdorni nivelin e dytë të furrës.


  




(°C) (min)

Picë, kore e hollë, përdorni tavë të thellë	200 - 230	15 - 20
---	-----------	---------

 **PICA**

 Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.

 Përdorni nivelin e dytë të furrës.

(°C) (min)

Picë, kore e trashë	180 - 200	20 - 30
Bukë e ndorme	230 - 250	10 - 20
Pite me peta	160 - 180	45 - 55
Tart	230 - 250	12 - 20
Pirozhka	180 - 200	15 - 25

10.11 Skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara gatimit.

Piqni në skarë vetëm copa të holla mishi ose peshku.

Vendosni një tavë në raftin e parë për të grumbulluar yndyrën.



SKARA



Përdorni funksionin: Skarë



(°C)



(min)

Njëra anë



(min)

Ana tjetër



	(°C)	(min) Njëra anë	(min) Ana tjetër	
Biftek lope	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Fileto lope	230	20 - 30	20 - 30	3
Mish derri filetë	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetë viçi	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kurriz qengji	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peshk i plotë, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Ushqime të ngrira



SHKRIRJA



Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Picë e ngrirë	200 - 220	15 - 25	2
Picë amerikane, e ngrirë	190 - 210	20 - 25	2
Picë, e mbajtur në frigorifer	210 - 230	13 - 25	2
Pica të vogla, të ngrira	180 - 200	15 - 30	2
Patate të skuqura, të holla	200 - 220	20 - 30	3
Patate të skuqura, të trasha	200 - 220	25 - 35	3
Patate feta / Kroketa	220 - 230	20 - 35	3
Patate të qëruara të skuqura	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, të freskëta	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, të ngrira	160 - 180	40 - 60	2
Djathë i pjekur	170 - 190	20 - 30	3



SHKRIRJA



Përdorni funksionin: Ventilator i plotë.



(°C)



(min)



Krahë pile

190 - 210

20 - 30

2

10.13 Shkrirja

Hiqni ambalazhin e ushqimit dhe vendoseni ushqimin në pjatë.

Mos e mbuloni ushqimin, sepse kjo mund të zgjasë kohën e shkrirjes.

Për copa të mëdha ushqimi vendosni një pjatë bosh përmbys mbi pjesën e poshtme të

Përdorni nivelin e parë të furrës.

hapësirës së furrës. Futeni ushqimin në një pjatë të thellë dhe vendosni mbi pjatën që është brenda në furrë. Hiqni mbështetëset e rafteve nëse është e nevojshme.



(kg)



(min)

Koha e shkrirjes



(min)

Koha e shkrirjes së mëtejshme



Pulë	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
Mish	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
Troftë	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Gjalpë	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Ajkë	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rrihni ajkën kur në disa vende është ende pak e ngrirë.
Kek gato	1,4	60	60	-

10.14 Konservimi

Përdorni funksionin Nxehtësia e poshtme.

Përdorni vetëm kavanoza konservimi me të njëjtat përmasa si në treg.

Mos përdorni kavanoza me kapak me filetimit dhe kapakë me kapje ose kavanoza metalikë.

Përdorni nivelin e parë të furrës.

Vendosni jo më shumë se gjashtë kavanoza një litërsh konservimi në tavën për pjekje.



Mbushini kavanozat në mënyrë të barabartë dhe mbyllini me mbërthyes.




Kavanozat nuk duhet të prekin njëri-tjetrin.




Mbusheni tavën për pjekje me afërsisht 1/2 litër ujë në mënyrë që t'i japë furrës lagështi të mjaftueshme.




Kur lëngu në kavanoza nis të valojë (pas rreth 35 - 60 minutash për kavanozat njëlitërsh), fikni furrën ose ulni temperaturën në 100 °C (shihni tabelën).

Vendosni temperaturën në 160 - 170 °C.

	FRUTA TË BUTA	
		(min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit
Luleshtrydhe / Boronica / Manaferra / Kulumbri të pjekura	35 - 45	

	FRUTA ME BËRTHAMË		
		(min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit	(min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C
Pjeshkë / Ftonj / Kumbulla	35 - 45	10 - 15	

	ZARZAVATE		
		(min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit	(min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C
Karota	50 - 60	5 - 10	
Kastravecë	50 - 60	-	
Turshi të përziera	50 - 60	5 - 10	

	ZARZAVATE		
		(min) Koha e zierjes deri në fillimin e pikimit	(min) Vazhdoni ta zieni deri sa të arrijë 100 °C
Kohlrabi / Bizele / Shparg	50 - 60	15 - 20	




10.15 Dehidrim - Ventilator i plotë

Mbuloni tavat me letër kundër yndyrës ose me letër pjekjeje.



Për rezultat më të mirë, fikni furrën pasi ka kaluar gjysma e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet gjatë gjithë natës që të thahet plotësisht.

Për 1 tavë përdorni pozicionin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e katërt të furrës.

	ZARZAVATE		
		(°C)	(orë)
Fasule	60 - 70	6 - 8	
Speca	60 - 70	5 - 6	
Zarzavate për supë	60 - 70	5 - 6	
Kërpudha	50 - 60	6 - 8	
Erëza	40 - 50	2 - 3	

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

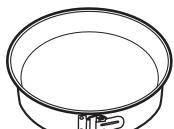
	FRUTA	
		(orë)
Kumbulla	8 - 10	
Kajsi	8 - 10	
Feta molle	6 - 8	
Dardha	6 - 9	

10.16 Pjekje me lagështirë - aksesoret e rekomanduara

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.



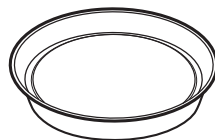
Tavë pice



Tavë gatimi



Tasa qeramike



Tavë për bazë pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër






E errët, joreflektuese
26 cm diametër






Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

10.17 Pjekje me lagështirë







Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.







		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	45 - 55
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rretë	190	2	45 - 50
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	55 - 60
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	40 - 50
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	190	3	35 - 45
Kukit, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	40 - 50
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Kek në kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	35 - 45
Ëmbëlsira pikante, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 45
Byrek i hapur, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	45 - 55
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	190	3	40 - 50

10.18 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

 PJEKJA NË NJË NIVEL. Pjekja në forma				
		 (°C)	 (min)	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	140 - 150	35 - 50	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	35 - 50	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	60 - 90	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	70 - 90	1

 PJEKJA NË NJË NIVEL. Biskota				
 Përdorni nivelin e tretë të furrës.				
		 (°C)	 (min)	
Biskota / Rripa brumi të shkrifët	Ventilator i plotë	140	25 - 40	



PJEKJA NË NJË NIVEL. Biskota



Përdorni nivelin e tretë të furrës.



(°C)



(min)

Biskota / Ripa brumi të shkrifët, nxehti furrën bosh paraprakisht

Gatim tradicional

160

20 - 30

Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi, nxehti furrën bosh paraprakisht

Ventilator i plotë

150

20 - 35

Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi, nxehti furrën bosh paraprakisht

Gatim tradicional

170

20 - 30



PJEKJE NË SHUMË NIVELE. Biskota



(°C)



(min)



Biskota / Ripa brumi të shkrifët

Ventilator i plotë

140

25 - 45

1 / 4

Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi, nxehti furrën bosh paraprakisht

Ventilator i plotë

150

23 - 40

1 / 4

Pandispanjë pa yndyrë

Ventilator i plotë

160

35 - 50

1 / 4



SKARA



Ngroheni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.



Piqni në skarë me temperaturë maksimale.



(min)



Bukë e thekur

Skarë

1 - 3

5

Bifteki viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës

Skarë

24 - 30

4

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime mbi pastrimin



Agjentët e pastrimit

Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

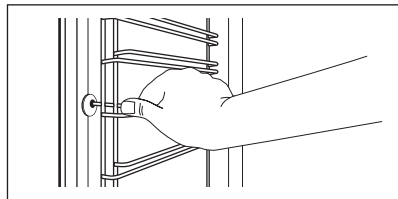
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

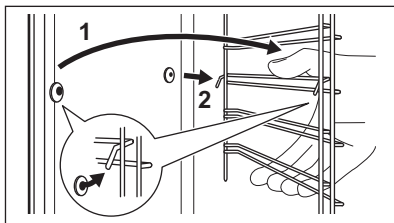
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.



Hapi 3 Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.

Hapi 4 Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.



11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

Hapi 1 Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 200 ml.

Hapi 2 Vendosni funksionin: 

Hapi 3 Vendosni temperaturën në 90 °C.

Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet për ta pastruar. Hiqni mbajtëset e rafteve.

Hapi 2 Kapni këndet skarës. Tërhiqeni përpara kundrejt forcës së sustës dhe nxirreni nga dy mbajtëset. Skara paloset poshtë.

Hapi 3 Pastroni pjesën e tavanit të furrës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë. Lëreni të thahet.

Hapi 4 Montoni skarën sipas rendit të kundërt.

Hapi 5 Montoni mbajtëset e rafteve.

Hapi 4 Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

Hapi 5 Fikni furrën.

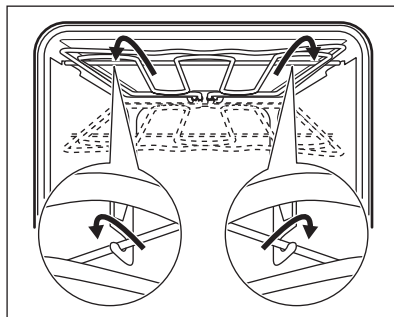
Hapi 6 Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni brendësinë me një leckë të butë.

11.4 Mënyra e heqjes: Skarë



PARALAJMËRIM!

Ka rrezik djegie.



11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve prej xhami është i ndryshëm për modele të ndryshme.



PARALAJMËRIM!

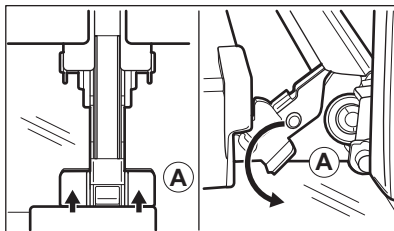
Dera është e rëndë.



KUJDES!

Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

- Hapi 1** Hapni derën plotësisht.
- Hapi 2** Shtyjini plotësisht levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.

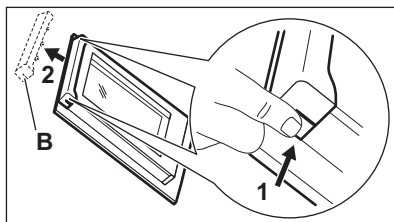


- Hapi 3** Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Vendoseni derën me faqen e jashtme poshtë mbi një leckë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

- Hapi 4** Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjini nga brenda për të çliruar mbërtheckën.

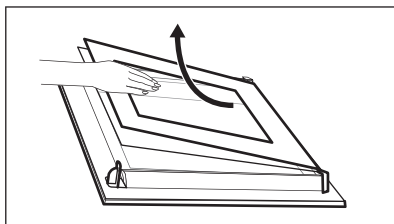
- Hapi 5** Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.

- Hapi 6** Mbani panelet prej xhami të derës në cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë.



- Hapi 7** Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.

- Hapi 8** Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.



- Hapi 9** Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe dera. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.

11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

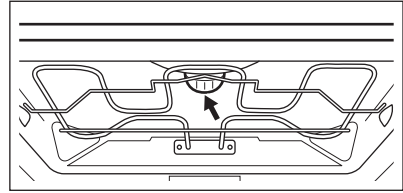
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlthurë në fund të zgavrës.

Llamba e sipërme

Hapi 1 Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.



Hapi 2 Pastroni mbulesën prej xhami.

Hapi 3 Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Hapi 4 Montoni kapakun prej xhami.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Si të veprojmë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë. Çaktoni orën reale.

Problemi

Kontrolloni nëse...

Llamba nuk punon.

Llamba është djegur.

12.2 Të dhëna për shërbimin

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Numri serial (S.N.)

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

Emri i furnitorit

AEG

Identifikimi i modelit	BES331010M 944187809
Indeksi i efikasitetit energjetik	95.3
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.99 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.81 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	71 l
Lloji i furrës	Furrë inkaso
Masa	33.0 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

13.2 Kursimi i energjisë:



Furra ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni paraprakisht furrën përpara se të gatuar.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


Mbajtja e ushqimeve të ngrohta


Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

Pjekje me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike

dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop


KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	34
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	35
3. OPIS PROIZVODA.....	38
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	39
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	39
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	40
7. FUNKCIJE SATA.....	41
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	42
9. DODATNE FUNKCIJE.....	43
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	43
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	57
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	60
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	61
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	62

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvog održavanja.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Ugrađena jedinica mora zadovoljavati uvjete o stabilnosti DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
---	--------------

Širina ormarića	560 mm
-----------------	--------

Dubina ormarića	550 (550) mm
-----------------	--------------

Visina prednje strane uređaja	594 mm
-------------------------------	--------

Visina stražnje strane uređaja	576 mm
--------------------------------	--------

Širina prednje strane uređaja	595 mm
-------------------------------	--------

Širina stražnje strane uređaja	559 mm
--------------------------------	--------

Dubina proizvoda	567 mm
------------------	--------

Ugradna dubina uređaja	546 mm
------------------------	--------

Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
----------------------------	---------

Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560 x 20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4 x 25 mm

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.

- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.6 Usluga

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

2.7 Odlaganje



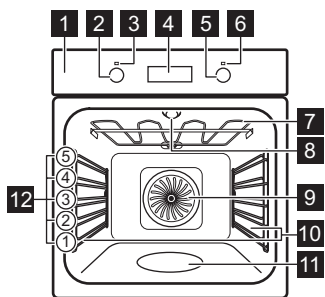
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

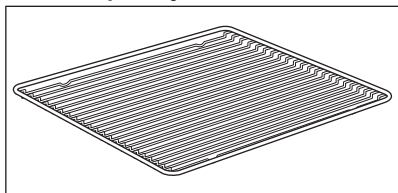
3.1 Opći pregled



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

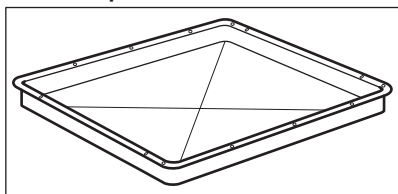
3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje



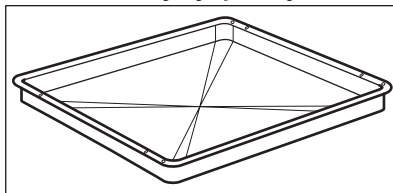
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



Za torte i biskvite.

Plitica za roštiljanje/pečenje




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

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

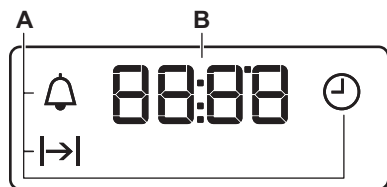
4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

4.2 Polja senzora/tipke

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

4.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa
sigurnosnim uputama.

5.1 Prije prve uporabe

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



1. korak

Postavite sat












2. korak

Očistite pećnicu



3. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

6.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice - Aplikacija

0

Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti



Vrući zrak

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

Funkcija pećnice - Aplikacija



Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.

Funkcija za pizzu



Konvencionalno pečenje / Čišćenje pomoću vode

Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje pomoću vode.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.



Odmrzavanje

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



Vlažno pečenje

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



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.



Turbo roštilj

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



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

6.3 Napomene o: Vlažno pečenje




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

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

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


7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata



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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako promijeniti: Vrijeme

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

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

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




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

Kako postaviti: Trajanje




1. korak Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

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



Kako postaviti: Trajanje

- 3. korak**  - pritisnite za postavljanje trajanja.
Na zaslonu se prikazuje: 
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pečnica se isključuje.
- 4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm

- 1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 2. korak**  - pritisnite za postavljanje sata.
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
- 3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata

- 1. korak**  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne bljeskati.
- 2. korak** Pritisnite i držite: .
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

8. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

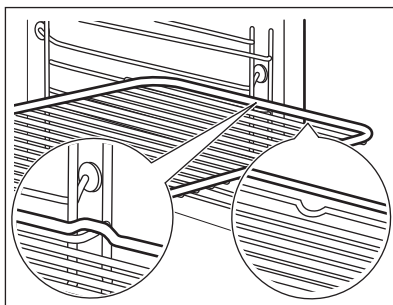
8.1 Umetanje dodataka

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

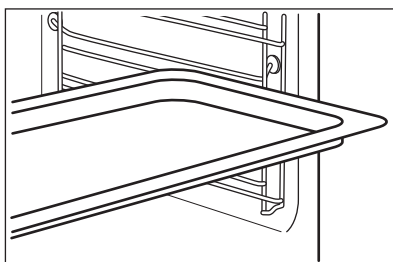
mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje:

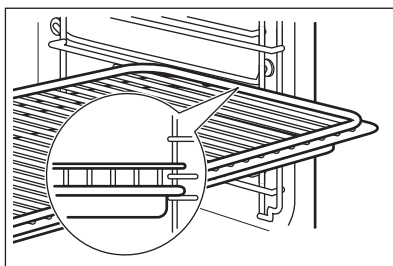
Gurnite mrežu između vodilica nosača police .

**Pekač za pecivo /Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Duboka plitica:**

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



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine

pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

10. SAVJETI I PREPORUKE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Preporuke za kuhanje



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

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

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

10.2 Unutarnja strana vrata

S unutarnje strane vrata nalaze se:

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

10.3 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

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






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

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

10.4 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

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




10.5 Pečenje na jednom položaju police

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

Koristite treći položaj police u pećnici.

Koristite funkciju: Vrući zrak.





Koristite pliticu za pečenje.





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

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.

Koristite pliticu za pečenje.

 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (°C)	 (min)	
Rolada	180 - 200	10 - 20	3
Raženi kruh:	prvi: 230	20	1
	zatim: 160 - 180	30 - 60	
Kolač od maslaca s bademima / Slatki kolač	190 - 210	20 - 30	3





 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (°C)	 (min)	
Princes krafne / Ekleri	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Vijenac od kruha	170 - 190	30 - 40	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavinom), koristite duboku plitvicu	170	35 - 55	3
Kolači od tijesta s kvascem i nježnim slojem (krema, glazura)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Koristite treći položaj police u pećnici.

 KEKSI		 (°C)	 (min)
Biskviti od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20
Pecivo-kiflice, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	160	10 - 25
Biskviti od mješavine biskvita	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20
Uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30
Rolada od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40
Kolačići s bademima	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Kolači od bjelanjka / Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150
Pecivo-kiflice, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Konvencionalno pečenje	190 - 210	10 - 25

10.6 Pečena i zapečena jela

Koristite prvi položaj police u pećnici.





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






		 (°C)	 (min)
Riblj nabujci	Konvencionalno pečenje	180 - 200	30 - 60
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60
Slatki nabujci	Konvencionalno pečenje	180 - 200	40 - 60
Zapečena tjestenina	Konvencionalno pečenje	180 - 200	45 - 60

10.7 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Koristite plitice za pečenje.

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

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

10.8 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

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

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

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







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







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

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

10.9 Pečenje mesa

Koristite prvi položaj police u pećnici.

 GOVEDINA				 (°C)	 (min)
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	Konvencionalno pečenje	230	120 - 150	
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200	5 - 6	
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8	
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180	8 - 10	

 SVINJETINA		 (kg)	 (°C)	 (min)
 Koristite funkciju: Turbo roštilj.				
Lopatica / Vratina / Rolana šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotleti / Svinjska rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Mesna pita	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bunceck, prethodno kuhan	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



TELETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Teleće pečenje

1

160 - 180

90 - 120

Teleća koljenica

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JANJETINA



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

Janjeći but / Janjeće pečenje

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DIVLJAČ



Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

Hrbat / Zečji but, prethodno zagrijte praznu pećnicu

do 1

230

30 - 40

Srneći hrbat

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Srneći but

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



PERAD



Koristite funkciju: Turbo roštilj.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Patka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puretina	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Puretina	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RIBA, CIJELA (NA PARI)



Koristite funkciju: Konvencionalno pečenje.



(kg)



(°C)



(min)

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

10.10 Hrskavo pečenje s:Funkcija za pizzu



PIZZA



Koristite prvi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Pite	180 - 200	40 - 55
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60



PIZZA



Koristite prvi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Quiche Lorraine / Pita od sira	170 - 190	45 - 55
Kolač od sira	140 - 160	60 - 90
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.



Koristite drugi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Pizza, tanka kora, koristite duboki pladanj

200 - 230

15 - 20

Pizza, debela kora

180 - 200

20 - 30

Beskvasni kruh

230 - 250

10 - 20

Uštipci

160 - 180

45 - 55

Slani alzaški kolač

230 - 250

12 - 20



PIZZA



Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.



Koristite drugi položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

Pierogi (punjeni jastučići)

180 - 200

15 - 25

10.11 Roštilj

Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.

Roštiljajte samo tanke komade mesa ili ribe.

Postavite pliticu na prvu policu, kako biste prikupili masnoću.



ROŠTILJ



Koristite funkciju: Roštilj



(°C)



(min)

s jedne strane



(min)

s druge strane



Goveđe pečenje

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Goveđi filet

230

20 - 30

20 - 30

3

Svinjeća rebra

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Teleća slabina

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Janjeći hrbat

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Riba, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

10.12 Zamrznuta hrana



ODLEĐIVANJE



Koristite funkciju: Vrući zrak.



(°C)



(min)



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

10.13 Odmrzavanje

Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer to produžava vrijeme odleđivanja.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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



(kg)



(min)

Vrijeme odmrzavanja








(min)

Daljnje vrijeme odmrzavanja



	(kg)	(min) Vrijeme odmrzavanja	(min) Daljnje vrijeme odmrzavanja	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.

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

10.14 Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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



Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.




Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.




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

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

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .

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

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

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




10.15 Dehidracija - Vrući zrak




Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.

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



Za 1 posudu koristite treći položaj police u pećnici.

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

 POVRĆE	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8

 POVRĆE	 (°C)	 (h)
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C .

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

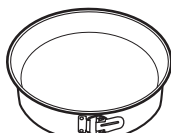
10.16 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm













Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

10.17 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	45 - 55
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	190	2	45 - 50
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	55 - 60
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	190	3	35 - 45
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	40 - 50
Kolačići s bademima, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	35 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	35 - 45
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 45
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	45 - 55
Vegetarijanski omljet	pizza na rešetki za pečenje	190	3	40 - 50

10.18 Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit bez masnoće	Konvencionalno pečenje	160	35 - 50	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Konvencionalno pečenje	180	70 - 90	1



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi



Koristite treći položaj police u pećnici.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 40	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Konvencionalno pečenje	160	20 - 30	
Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 35	
Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Konvencionalno pečenje	170	20 - 30	



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4
Sitni kolači, po 20 na plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	23 - 40	1 / 4
Biskvit bez masnoće	Vrući zrak	160	35 - 50	1 / 4



ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi biftek, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



Dodatna oprema

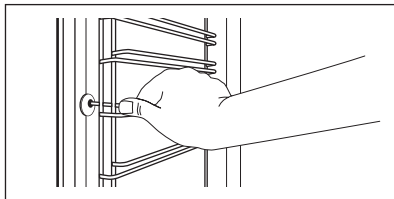
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

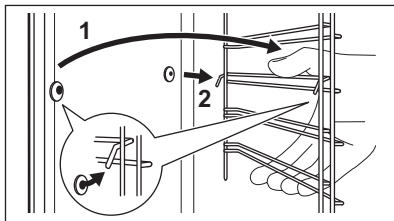
11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.




- 3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
- 4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.



11.3 Kako koristiti: Čišćenje pomoću vode

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

- 1. korak** Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
- 2. korak** Postavite funkciju: .
- 3. korak** Postavite temperaturu na 90 °C.

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

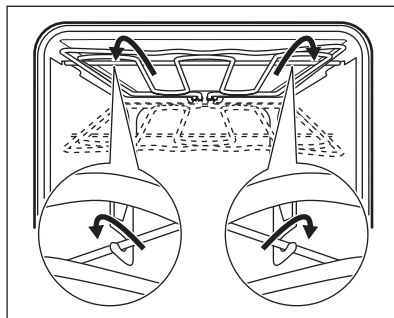
- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi kako biste je očistili. Uklonite nosače police.
- 2. korak** Uхватite kutove roštilja. Izvucite ga prema naprijed protiv pritiska opruge i izvucite ga iz dva držača. Roštilj se savija.
- 3. korak** Očistite strop pećnice toplom vodom, mekanom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

11.4 Kako ukloniti: Roštilj



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline.



- 5. korak** Postavite nosače police.

11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



UPOZORENJE!

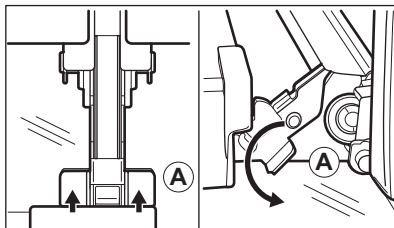
Vrata su teška.



OPREZ!

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

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

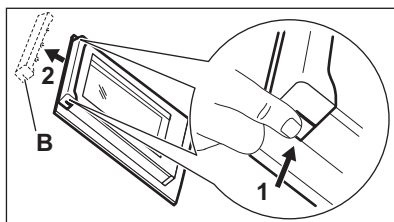


- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno kut od 70°). Vrata držite s obje strane i izvucite ih iz pećnice pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

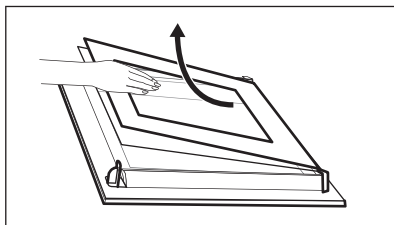
- 5. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

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



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

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



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

11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

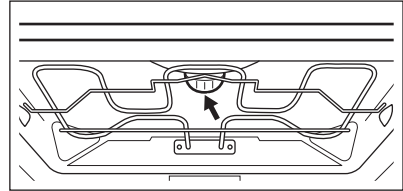
Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

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

Gornja žarulja

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



- 2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

- 4. korak** Postavite stakleni poklopac.

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

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

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

12.2 Servisni podaci

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

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

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BES331010M 944187809
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	33.0 kg

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

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


Održavanje hrane toplom


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

Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	64
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	65
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	68
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	69
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	70
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	70
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	72
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	73
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	74
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	74
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	89
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	93
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	94
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	95

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαχρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

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

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρισκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



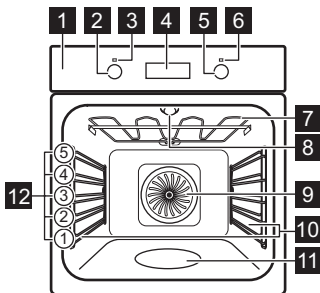
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση

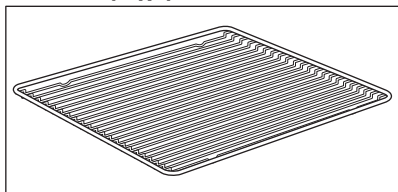


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας

- 10** Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 11** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό

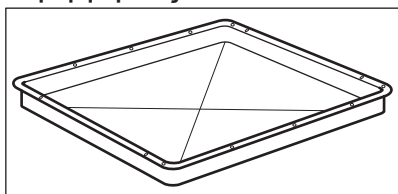
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

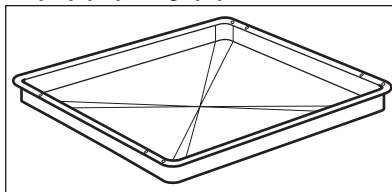
Ταψί ψησίματος



12 Θέσεις σχαρών

Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



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

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

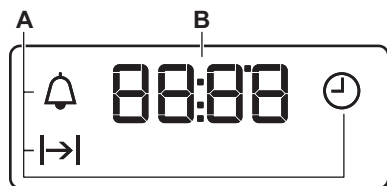
4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.

4.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πριν από την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι	Καθαρίστε τον φούρνο	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
<ol style="list-style-type: none">1. Πιέστε: 2. - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Πιέστε: 3. - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Πιέστε: 	<ol style="list-style-type: none">1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	<ol style="list-style-type: none">1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 1 ώ2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 15 λεπ.

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.








6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

Βήμα 1 Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

Βήμα 2 Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

Βήμα 3 Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

6.2 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Πρόγραμμα Χρήση



Ψήσιμο με Υγρασία

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία.



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινίσμα και για ρόδισμα.



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

6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία




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

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

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


7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Λειτουργίες ρολογιού



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

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

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

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

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

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

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 3  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.



Στην οθόνη εμφανίζονται τα εξής: .

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


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

Βήμα 5 Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής


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

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

Βήμα 4 Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

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

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

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

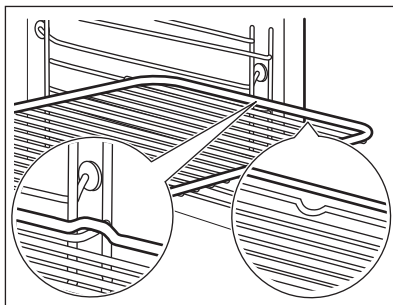
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

Μεταλλική σχάρα:

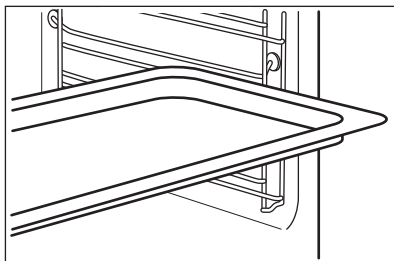
Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας.

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



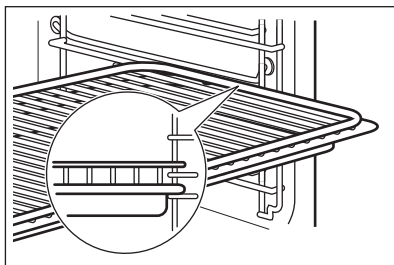
Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:

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



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

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

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

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



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

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

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

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

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

10.3 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

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






10.4 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

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

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




10.5 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.





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

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ / ΨΩΜΙΑ	 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Κέικ κορμός	180 - 200	10 - 20	3
Ψωμί σίκαλης:	πρώτα: 230	20	1
	μετά: 160 - 180	30 - 60	





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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

10.6 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.






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

10.7 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

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

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



ΜΠΙ- ΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ



(°C)



(λεπ.)



2 θέσεις

3 θέσεις

Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αυγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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

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

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

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

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

10.9 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



ΒΟΔΙΝΟ



(°C)



(min)

Ψητό κατασάrolας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 180	8 - 10



ΧΟΙΡΙΝΟ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι 1 - 1.5 160 - 180 90 - 120

Μπριζόλες / Κορτεζίνες 1 - 1.5 170 - 180 60 - 90

Ρολό Κιμάς 0.75 - 1 160 - 170 50 - 60

Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο 0.75 - 1 150 - 170 90 - 120



ΜΟΣΧΑΡΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό Μοσχάρι 1 160 - 180 90 - 120

Μοσχάρι κότσι 1.5 - 2 160 - 180 120 - 150



ΑΡΝΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί 1 - 1.5 150 - 170 100 - 120

Αρνί σπάλα 1 - 1.5 160 - 180 40 - 60



ΚΥΝΗΓΙ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός μπούτι,
προθερμάνετε τον άδειο
φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες

0,2 - 0,25 η καθεμία

200 - 220

30 - 50

Κοτόπουλο, μισό

0,4 - 0,5 το καθένα

190 - 210

35 - 50

Κοτόπουλο, κότα

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Πάπια

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Χήνα

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Γαλοπούλα

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Γαλοπούλα

4 - 6

140 - 160

150 - 240



ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι Ολόκληρο

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Ψήσιμο με κρούστα με:Λειτουργία Πίτσα



ΠΙΤΣΑ



Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

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



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

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



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

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

10.11 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

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



ΓΚΡΙΛ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



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

10.12 Καταψυγμένα τρόφιμα



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



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



ΑΠΟΨΥΞΗ



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Απόψυξη

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

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

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

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



(kg)



(λεπ.)

Χρόνος απόψυξης



(λεπ.)

Επιπλέον χρόνος απόψυξης



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

10.14 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

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

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

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



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

Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

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




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

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

 ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
--	--

Φράουλες / Μύρτιλα /
Σμέουρα / Ωριμα φραγκο-
στάφυλα




35 - 45

 ΦΡΟΥ- ΤΑ ΜΕ ΚΟΥ- ΚΟΥΤΣΙ	 (λεπτά) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μα- γειρέματος στους 100 °C
--	--	---

Ροδάκινα /
Κυδώνια / Δαμά-
σκηνα

35 - 45

10 - 15

 ΧΑΝΙΚΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μα- γειρέματος στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20




10.15 Αφυδάτωση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.


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

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 (°C)	 (ώ)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Φέτες μήλου	6 - 8

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Αχλάδια	6 - 9

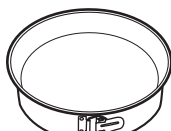
10.16 Ψήσιμο με Υγρασία - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm



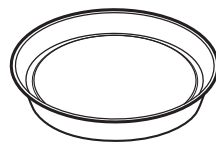
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

10.17 Ψήσιμο με Υγρασία







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

		 (°C)		 (min)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	190	3	45 - 55
Πίσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	190	2	45 - 50
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	55 - 60
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	40 - 50
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	190	3	40 - 50
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	190	3	35 - 45
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	160	2	40 - 50
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	35 - 45
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	160	2	35 - 45
Αλμυρά με σφολιάτα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	40 - 45
Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	45 - 55
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	190	3	40 - 50

10.18 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

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



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)



(ΛΕΠΤΑ)

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 40

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

160

20 - 30

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

Θερμός Αέρας

150

20 - 35

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

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

170

20 - 30



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα



(°C)



(ΛΕΠΤΑ)



Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

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

Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά

Θερμός Αέρας

160

35 - 50

1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5



ΓΚΡΙΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



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

Γκριλ

24 - 30

4

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

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

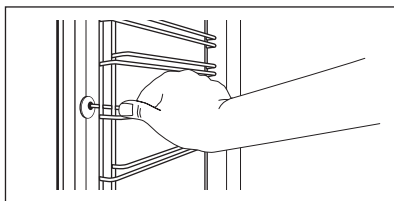
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

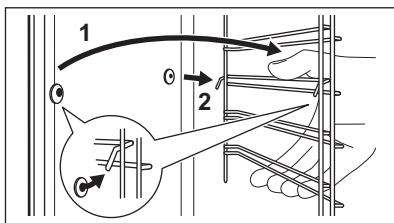
Βήμα 1 Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

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



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

Βήμα 4 Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



11.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

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

Βήμα 1 Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.

Βήμα 2 Ρυθμίστε τη λειτουργία: 

Βήμα 3 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Βήμα 4 Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

Βήμα 5 Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

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

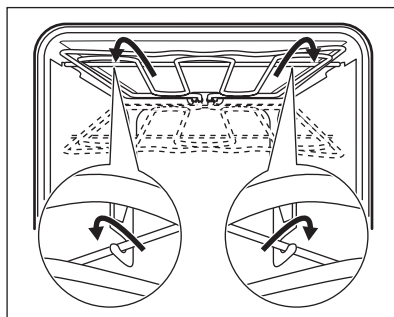
11.4 Τρόπος αφαίρεσης: Γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών.
- Βήμα 2** Πιάστε τις άκρες του γκριλ. Τραβήξτε το προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελατηρίου και έξω από τις δύο ασφάλειες. Το γκριλ διπλώνει προς τα κάτω.
- Βήμα 3** Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα απαλό απορρυπαντικό. Αφήστε το να στεγνώσει.
- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γκριλ ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Βήμα 5** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχαρών.



11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

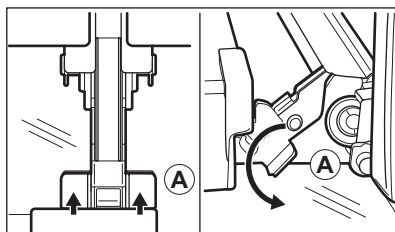
Η πόρτα είναι βαριά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
- Βήμα 2** Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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

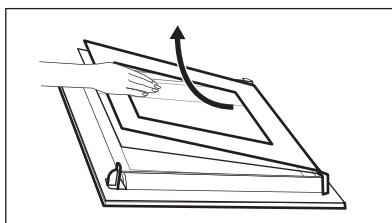
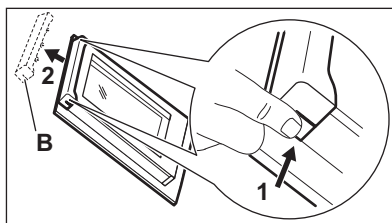
Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

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

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

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

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



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

11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Βήμα 2

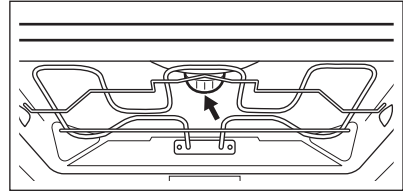
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

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



- Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

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

- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε εάν...

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

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

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

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

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BES331010M 944187809
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος
Μάζα	33.0 kg

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

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

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση του φαγητού ζεστό


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

Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	97
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	98
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	100
4. VADĪBAS PANELIS.....	101
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	102
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	102
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	104
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	105
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	106
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	106
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	120
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	123
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	124
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU.....	125

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 cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsnes durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.
- Iebūvējamam blokam jāatbilst 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
Dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

2.2 Elektriskais pieslēgums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstasies 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.

- Pārlicinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedrībiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļas sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai

grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.7 Likvidēšana



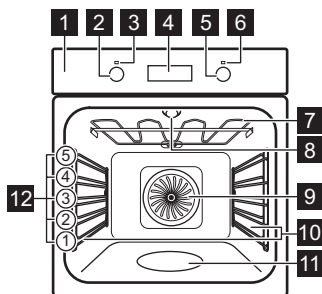
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Kopskats

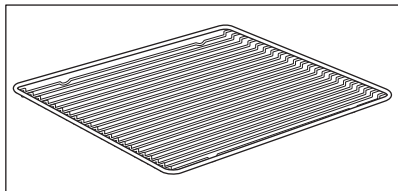


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts

11 Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni

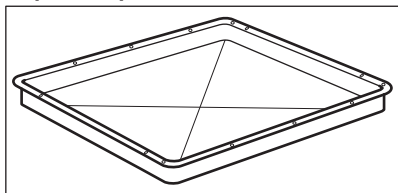
3.2 Piederumi

Restots plaukts



Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

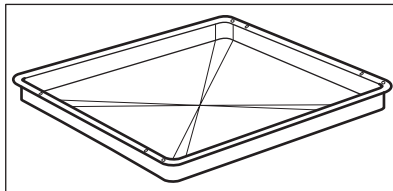
Cepšanas panna



12 Plauktu pozīcijas

Kūkām un cepumiem.

Cepamā panna



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.

4.2 Sensora lauki/taustiņi



Lai iestatītu laiku.

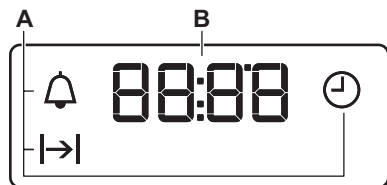


Lai iestatītu pulksteņa funkciju.



Lai iestatītu laiku.

4.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni

Cepeškrāsns tīrīšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni

1. Nospiediet:
2. - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet: .
3. - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: .

1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. Noīriet cepeškrāsni un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 1 st.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnī.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".








6.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

3. solis Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

6.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
0	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Izslēgts stāvoklis	
	Lai ieslēgtu lampu.
Apgaismojums (lampa)	
	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu.
Karsēšana ar ventilatoru	Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
Picas funkcija	
	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.
Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni	Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Tīrīšana ar ūdeni.
	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
Apakškarsēšana	
	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
Atkausēšana	
	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.
Mitrā cepšana	Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Mitrā cepšana.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Grils

Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.



Infratermiskā grilēšana

Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.



Lampa var automātiski izslēgties pie temperatūras zem 60 °C dažu cepeškrāsns funkciju laikā.

6.3 Piezīmes: Mitrā cepšana




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

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

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Mitrā cepšana. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Enerģijas taupīšana", punktā "Enerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas


Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

7.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

Kā mainīt: Diennakts laiks

 - pievienojot cepeškrāsni elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.



1. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.





2. solis ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.
Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators parstāj mirgot un displejs rāda laiku.

 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.

Iestatīšana: Darb. laiks

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

3. solis ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejs rāda: 
 - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.


Iestatīšana: Laika atgādinājums

1. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.

Iestatīšana: Laika atgādinājums

- 2. solis** **+**, **—** - piespiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  - nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: **—**.
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

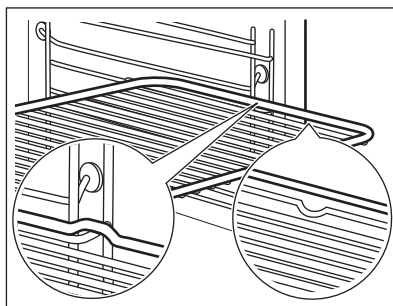
8.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.
Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos.

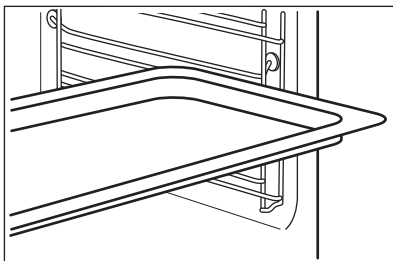
Restots plaukts:

Iebīdiēt plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.

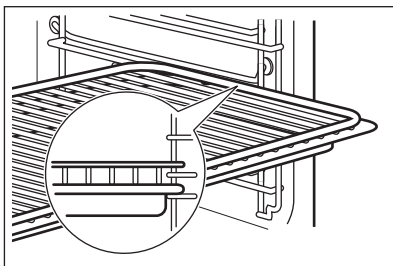
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.



Cepšanas pannā /Cepamā pannā: Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepšanas pannā /Cepamā pannā: Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns

virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

10. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdiena savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamās tabulās attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi konkrētiem ēdienu veidiem. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

10.2 Durvju iekšpuse

Durvju iekšpusē atrodama informācija par:

- plauktu pozīciju numuriem;
- informācija par cepeškrāsns funkcijām, noteiktiem ēdieniem ieteiktajiem plauktu līmeņiem un ēdienu temperatūrām.

10.3 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var aprūrināties






nevienmēri. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja aprūrināšana notiek nevienmēri. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

10.4 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmēri.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmēri izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

10.5 Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA TRAUCIŅOS		 (°C)	 (min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne - no biskvītkūkas mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Brioši	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1



**CEP-
ŠANA TRAUCI-
ŅOS**


		(°C)	(min.)	
Madeiras kūka / Augļu pīrāgs	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Siera torte	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet cepešpannu.


KŪKAS / CEPUMI / MAIZE


	(°C)	(min.)
Kūka ar drupačām virspusē	150 - 160	20 - 40
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Vaļējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāni.

Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.





Izmantojiet cepešpannu.


**KŪKAS / CE-
PUMI / MAIZE**


	(°C)	(min.)	
Rulete	180 - 200	10 - 20	3
Rudzu maize:	vispirms: 230	20	1
	pēc tam: 160 - 180	30 - 60	
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēm kūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģeris	170 - 190	30 - 40	3
Vaļējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biežpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180	40 - 80	3





 KŪKAS / CE- PUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)	
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Cepumi no biskvītkūkas mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20
Kārtainās mīklas maizītes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Cepumi no rauga mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Mandēcepumi	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Olu baltuma konditorejas izstrādājumi / Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

10.6 Sacepumi





Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.






		 (°C)	 (min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Dārzenu sacepums, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeni	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60
Saldi sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60

10.7 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet pannas.

 KŪKAS / CE- PUMI	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi
Krēmķūkas / Eklēri, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CEPUMI / PĪRĀDZIŅI / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi	 3 stāvokļi
Bulciņas	180	20 - 30	1 / 4	-
Smiļšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Cepumi no biskvītkūkas mīklas	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas maizītes, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Lielus gaļas gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegtos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

10.9 Cepšana

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



LIELLOPA GAĻA



(°C)



(min.)

Sautēts cepetis	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
-----------------	------------	-------------------------	-----	-----------

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6
--	----------------	-------------------------	-----------	-------

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
---	----------------	-------------------------	-----------	-------

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	pēc biezuma cm	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10
---	----------------	-------------------------	-----------	--------



CŪKGAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
-------------------------------	---------	-----------	----------

Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
-------------------------------	---------	-----------	---------

Viltotais zaķis	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
-----------------	----------	-----------	---------

Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120
---------------------------------	----------	-----------	----------



TEĻA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120
--------------	---	-----------	----------



TEĻA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Teļa locītava

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JĒRA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Jēra kāja / Jēra cepetis

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jēra mugura

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



MEDĪJUMS



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Mugura / Zaķa kāja, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni

līdz 1

230

30 - 40

Brieža mugura

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Brieža gurns

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PUTNU GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Putnu gaļa, gabali	0,2 - 0,25 katra	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4 - 0,5 katra	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pīle	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240



ZIVS (TVAICĒTA)



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Zivs, vesela	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Kraukšķīga garoza:Picas funkcija



PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

	(°C)	(min.)
Tortes	180 - 200	40 - 55



PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

	(°C)	(min.)
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55



PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Siera torte 140 - 160 60 - 90

Dārzenų pīrāgs 160 - 180 50 - 60



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu 200 - 230 15 - 20

Pica ar biezu garozu 180 - 200 20 - 30



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Neraudzēta maize 230 - 250 10 - 20

Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs 160 - 180 45 - 55

Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām 230 - 250 12 - 20

Pelmeņi 180 - 200 15 - 25

10.11 Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.



GRILS



Izmantojiet funkciju: Grils



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse



Liellopu gaļas cepetis 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Liellopu fileja 230 20 - 30 20 - 30 3



GRILS



Izmantojiet funkciju: Grils



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse



	(°C)	(min.) Viena puse	(min.) Otra puse	
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Zivs, vesela, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Saldēta pārtika



ATKAUSĒŠANA



Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.



(°C)



(min.)








	(°C)	(min.)	
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Kroketes / Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Cannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Cannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārkļāviet ēdiena, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

	 (kg)	 (min.) Atkausēšanas laiks	 (min.) Papildu atkausē- šanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

10.14 Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakšsarsēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.




Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai




Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsns iekšpusē apakšā. Lieciet ēdiena uz dziļa trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsns iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

 MĪKSTI AUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļo- šana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Gatavas ērkšķogas	35 - 45

 KAULI- ŅAUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sā- kas burbuļo- šana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

 DĀR- ZENĪ	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sā- kas burbuļo- šana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Jaukti marinēti dārzeņi	50 - 60	5 - 10
Kolrābis / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

10.15 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Apšedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet

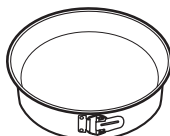
10.16 Mitrā cepšana - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



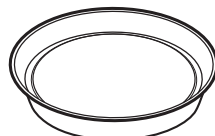
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramikas
8 cm diametrs, 5
cm augstums






Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.






 DĀRZENĪ	 (°C)	 (h)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeņu zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.

 AUGĻI	 (h)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

10.17 Mitrā cepšana

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	190	3	45 - 55
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	190	2	45 - 50
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	45 - 55
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	55 - 60
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	40 - 50
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	190	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	190	3	35 - 45
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	160	2	40 - 50
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	35 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	160	2	35 - 45
Pikantā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	40 - 45
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	35 - 45
Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	45 - 55
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	190	3	40 - 50

10.18 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās



(°C)



(min.)



Biskvītkūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukiem	Tradicionālā gatavošana	160	35 - 50	2
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	180	70 - 90	1



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi



Izmantojiet trešo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	160	20 - 30
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi



(°C)



(min.)



Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
--	--------------------------	-----	---------	-------



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi



(°C)



(min.)



Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni

Karsēšana ar ventilatoru

150

23 - 40

1 / 4

Biskvītūka bez taukiem

Karsēšana ar ventilatoru

160

35 - 50

1 / 4



GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Graudziņš

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Tīrīšanas līdzekļi



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku 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 iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

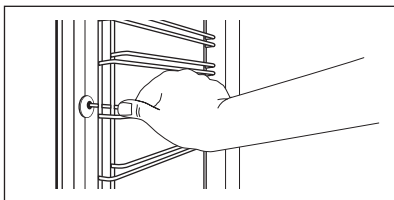
Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

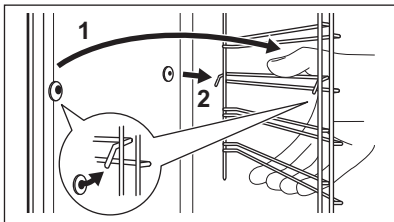
1. solis Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

2. solis Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



3. solis Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

4. solis Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

1. solis Ielejiet cepeškrāsns iekšienes izcīlņā ūdeni: 200 ml.

2. solis Iestatiet funkciju:

3. solis Iestatiet 90 °C temperatūru.

4. solis Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.

5. solis Izslēdziet cepeškrāsns.

6. solis Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

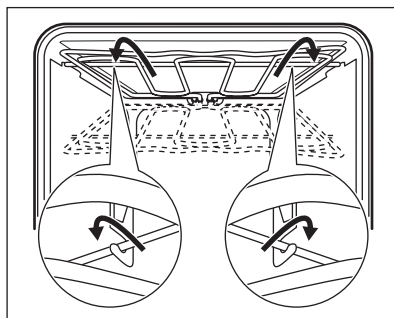
11.4 Kā izņemt: Grils



BRĪDINĀJUMS!

Var gūt apdegumus.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi, lai veiktu tīrīšanu. Izņemiet plauktu balstus.
- 2. solis** Satveriet grila stūrus. Pavelciet to uz priekšu pret atsperes pretestību un laukā no diviem turētājiem. Grils nolokās uz leju.
- 3. solis** Noīrīet cepeškrāsns griestus ar siltu ūdeni, mikstu drānu un maigu mazgāšanas līdzekli. Ļaujiet nožūt.
- 4. solis** Uzstādiet grilu, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.
- 5. solis** Uzstādiet plauktu balstus.



11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai noīrītu, var noņemt durvis un iekšējos stikla paneļus. Dažādu modeļu stikla paneļu skaits atšķiras.

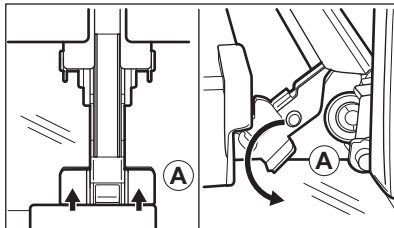


BRĪDINĀJUMS!
Durvis ir smagas.

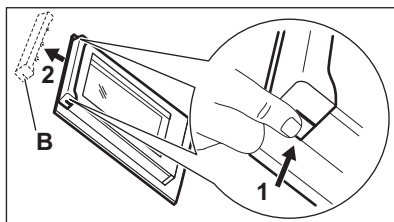


UZMANĪBU!
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, it īpaši priekšējā paneļa malā tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

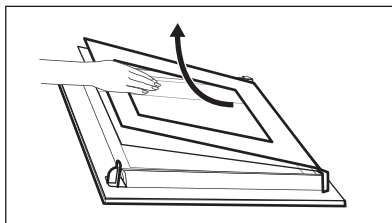


- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Turiet durvis katrā pusē un velciet tās no cepeškrāsns nedaudz uz augšu. Nolieciet durvis ar ārējo pusi uz leju uz mikstas drānas un līdzenas virsmas.
- 4. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.
- 5. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- 6. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz augšējās malas un velciet tos ārā vienu pēc otra virzienā uz augšu.



7. solis Noīriet stikla paneli ar ziepūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

8. solis Pēc tīrīšanas veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.



9. solis Pirmo uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko un durvis. Pārļiecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

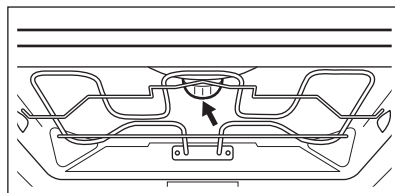
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. solis Noīriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. solis Uzlieciet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.
Lampa nedeg.	Spuldze ir izdegusi.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

12.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BES331010M 944187809
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.99 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	33.0 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014. Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem. Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

Mitrā cepšana

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна непрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.aeg.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registeraeg.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.aeg.com/shop


ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	127
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	128
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	131
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	132
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	133
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	133
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	135
8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	136
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	137
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	137
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	152
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	156
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	157
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	158

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред чистење и одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пара за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш

носете заштитни ракавици и приложените обувки.

- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на печката се отвара со леснотија.

- Апаратот е опремен со електричен систем за ладење. Мора да се користи со електрично напојување.
- Вградениот уред мора да ги исполнува барањата за стабилност според DIN 68930.

Минимална висина на уредот (Минимална висина на уредот под површината за готвење)	578 (600) mm
Должина на уредот	560 mm
Длабочина на уредот	550 (550) mm
Висина на предниот дел на апаратот	594 mm
Висина на задниот дел на апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел на апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел на апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	567 mm
Вградена длабочина на апаратот	546 mm
Длабочина со отворена врата	1027 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560 x 20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол на задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4 x 25 mm

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.

- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употребете го



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.

- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жежок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно во врелиот апарат.
 - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
 - бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата) вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад панелот на затворениот мебел и да предизвика оштетување на апаратот, на куќиштето или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека не се излади целосно апаратот по употреба.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и

резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Расходување



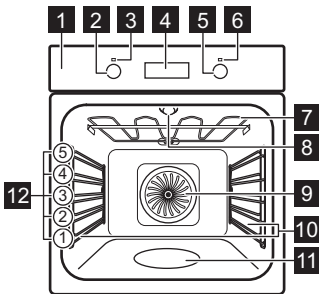
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

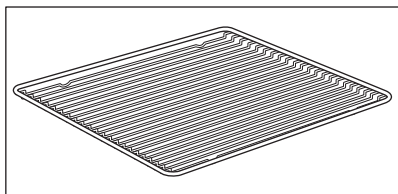
3.1 Генерален преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за греење на печката
- 3 Светилка / симбол за јачина
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Показно светло за температура / симбол
- 7 Греач
- 8 Светло
- 9 Вентилатор
- 10 Држач за решетка, се вади
- 11 Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода
- 12 Позиции на полици

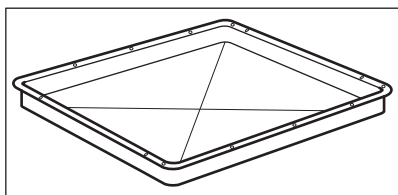
3.2 Додатоци

Решетка



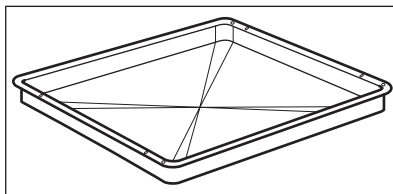
За садови за готвење, калапи за торта, тапи за печење.

Плех за печење



За колачи и кори.

Длабока тава



За печење тесто или месо или како сад за собирање маснотија.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

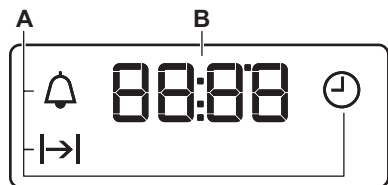
4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

4.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За да го поставите времето.
⊖	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	За да го поставите времето.

4.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



1 чекор



2 чекор



3 чекор

Наместете го часовникот	Чистење на печката	Презагрејте ја печката празна
<ol style="list-style-type: none">1. Притиснете го: 2. Притиснете +, - - за да го нагодите часот. Притиснете го: 3. Притиснете +, - - за да ги нагодите минутите. Притиснете го: 	<ol style="list-style-type: none">1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.2. Искриете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	<ol style="list-style-type: none">1. Поставете ја максималната температура за функцијата: 2. Поставете ја максималната температура за функцијата: <p>Време: 1 ч.</p> <p>Време: 15 мин.</p>

Исклучете ја печката се додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА










ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Начин на подесување: Функција за загревање

1 чекор	Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.
2 чекор	Свртете го контролното копче за да одберете температура.
3 чекор	Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

6.2 Функции за загревање

Функција за загревање	Примена
 Положба на исклучено	Печката е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температура на печката за 20 - 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.
 Функцијата пица	За печење на пица. За појако печење и крцкаво дно.
 Конвенционално готвење / Чистење со вода	За печење тесто и месо на едно ниво на решетката. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Чистење со вода.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање зимница.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето за одмрзување зависи од количеството и големината на замрзнатата храна.

Функција за загревање Примена



Влажно печење

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Влажно печење.



Скара

За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.



Турбо-скара

За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. Исто и за запекнување и потпекување.



Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 60°C во текот на некои функции на печката.

6.3 Забелешки за: Влажно печење




Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Влажно печење. За општи препораки за штедење енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Функции на часовникот



Функција часовник	Примена
 Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 Траење	За да одредите колку долго работи печката.
 Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

7.2 Начин на подесување: Функции на часовникот

Како да смените: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

1 чекор  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.





2 чекор Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

 - протискате неколку пати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

Начин на подесување: Траење

1 чекор Поставете ја функцијата на печката и температурата.

2 чекор  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

3 чекор Притиснете  ,  - за да го нагодите времетраењето.
Екранот го прикажува:  .
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

4 чекор Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

5 чекор Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Начин на подесување: Потсетник во минути

1 чекор  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Начин на подесување: Потсетник во минути

2 чекор Притиснете **+**, **-** за да го нагодите точното време. Функцијата стартува автоматски после 5 секунди. Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

3 чекор Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

4 чекор Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовникот

1 чекор  - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепа.

2 чекор Притиснете и држете: **-**. Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

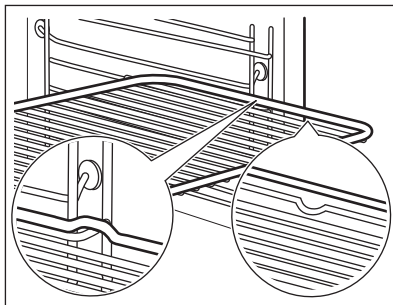
8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените

Решетка:

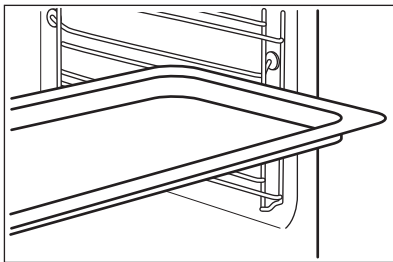
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.



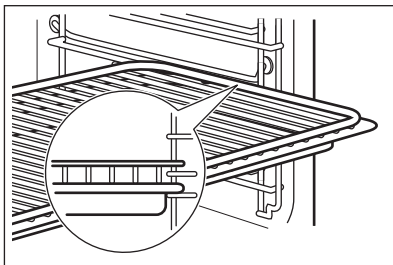
Плех за печење /Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење /Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката.

Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека печката не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и количината на состојките што се употребуваат. Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

10.2 Внатрешна страна на вратата

На внатрешната страна на вратата можете да ги најдете:

- броевите на позиции на решетката.
- информации за функциите на греење, препорачаните нивоа на решетките и температурите за вообичаени јадења.

10.3 Печење

За првото печење, користете ја пониската температура.

Времето на печење може да се продолжи за 10-15 минути доколку печете колачи на повеќе нивоа.






10.4 Совети за печење

Колачите и печивата со различна висина не потемнуваат секогаш еднакво. Нема потреба да ја менувате поставката за температура ако потемнувањето е нееднакво. Разликите се порамнуваат за време на печењето.

Плеховите во печката може да се избличат за време на печењето. Кога повторно ќе се изладат, избличувањата ќе исчезнат.

Резултати од печењето	Можна причина	Решение
Долниот дел на колачот не е доволно запечен.	Позицијата на решетката е неправилна.	Ставете го колачот на пониска решетка.
Колачот спласнува и станува влажен или нерамномерен.	Температурата на печката е превисока.	Следниот пат поставете малку пониска температура на печката.
	Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко.	Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката.
Колачот е пресув.	Температурата на печката е прениска.	Следниот пат поставете повисока температура на печката.
	Премногу долго време на печење.	Следниот пат пократко време на печење.
Колачот не е рамномерно испечен.	Температурата на печката е превисока и времето на печење е прекратко.	Следниот пат поставете подолго време на печење и пониска температура на печката.
	Путерот за колачот не е рамномерно распределен.	Следниот пат распоредете го путерот за колачот рамномерно на плехот за печење.
Колачот не е испечен за даденото време за печење според рецептот.	Температурата на печката е прениска.	Следниот пат поставете малку повисока температура на печката.

10.5 Печење на едно ниво

 ПЕЧЕЊЕ ВО КАПАПИ		 (°C)	 (МИН)	
Подлога за тортички - тесто без квасец, загрејте ја рерната празна	Готвење со вентилатор	170 - 180	10 - 25	2
Подлога за тортички - пандишпан	Готвење со вентилатор	150 - 170	20 - 25	2
Колач прстен / Слатка Погача	Готвење со вентилатор	150 - 160	50 - 70	1
Мадеира колач / Овошни колачи	Готвење со вентилатор	140 - 160	70 - 90	1
Торта со сирење	Конвенционално готвење	170 - 190	60 - 90	1

Користете го третото ниво на решетката.

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.





Користете го плехот за печење.





 ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	 (°C)	 (МИН)
Колач од трошки сув	150 - 160	20 - 40
Кора за овошни тортички (направени со потквасено тесто / пандишпан), употребете длабока тава	150	35 - 55
Кора за овошни тортички направена од лиснато тесто	160 - 170	40 - 80

Презагрејте ја печката празна.





Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.

Користете го плехот за печење.

 ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	 (°C)	 (МИН)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Р'жан леб:	прво: 230	20	1
	потоа: 160 - 180	30 - 60	


 ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ	 (°C)	 (МИН)	
Торта со путер и бадеми / БлагИ колачи	190 - 210	20 - 30	3
Принцес крофни / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Леб плетенка / Погача	170 - 190	30 - 40	3
Кора за овошни тортички (направени со потквасено тесто / пандишпан), употребете длабока тава	170	35 - 55	3
Колачи од тесто со квасец со прелив (на пр. урда, шлаг, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Користете го третото ниво на решетката.

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (МИН)
Колачиња од суво тесто	Готвење со вентилатор	150 - 160	10 - 20
Кифлички, загрејте ја рерната празна	Готвење со вентилатор	160	10 - 25
Колачиња од матено тесто	Готвење со вентилатор	150 - 160	15 - 20
Пуфкасти пити, загрејте ја рерната празна	Готвење со вентилатор	170 - 180	20 - 30
Колачиња од тесто со квасец	Готвење со вентилатор	150 - 160	20 - 40
Гурабија со бадем	Готвење со вентилатор	100 - 120	30 - 50
Бисквити направени од белка / Пуслици	Готвење со вентилатор	80 - 100	120 - 150
Кифлички, загрејте ја рерната празна	Конвенционално готвење	190 - 210	10 - 25

10.6 Потпечена храна и храна со крцкава кора





Користете го првото ниво на решетката.






		 (°C)	 (мин)
Багети со топено сирење	Готвење со вентилатор	160 - 170	15 - 30
Тава со зеленчук, загрејте ја рерната празна	Турбо-скара	160 - 170	15 - 30
Лазања	Конвенционално готвење	180 - 200	25 - 40
Потпечени јадења со риба	Конвенционално готвење	180 - 200	30 - 60
Полнет зеленчук	Готвење со вентилатор	160 - 170	30 - 60
Слатки запечени јадења	Конвенционално готвење	180 - 200	40 - 60
Печени тестенини	Конвенционално готвење	180 - 200	45 - 60

10.7 Печење на повеќе нивоа

Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.

Користете го плехот за печење.

 ТОРТИ / КОЛАЧИ	 (°C)	 (мин)	 2 позиции
Принцес крофни / Еклери, загрејте ја рерната празна	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Штрудла со трошки	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БИСКВИТИ / МАЛИ КОЛАЧИ / КОЛАЧИ / КИФЛИЧКИ	 (°C)	 (мин)	 2 позиции	 3 позиции
Кифлички	180	20 - 30	1 / 4	-
Колачиња од суво тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Колачиња од матено тесто	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Пуфкасти пити, загрејте ја рерната празна	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Колачиња од тесто со квасец	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-



**БИСКВИТИ /
МАЛИ КОЛАЧИ /
КОЛАЧИ /
КИФЛИЧКИ**



(°C)



(мин)



2 позиции

3 позиции

Гурабија со бадем

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Бисквити
направени од
белка / Пуслици

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.8 Совети за печење

Употребувајте огноотпорни садови отпорни на топлина.

Печено покриено посно месо (можете да користите алуминиумска фолија).

Големите парчиња месо за печење печете ги директно на плехот или на решетката поставена над плехот.

Ставете малку вода во плехот за да спречете капење на мрснотија од горењето.

Завртете го печеното на 1/2 - 2/3 од времето на готвење.

Печете месо и риба во големи парчиња (1 kg или поголеми).

Прелијте ги парчињата месо со нивниов сос неколку пати за време на печењето.

10.9 Печење

Користете го првото ниво на решетката.



ГОВЕДСКО МЕСО



(°C)



(мин)

Печено во тенцере

1 - 1,5 kg

Конвенционално
готвење

230

120 - 150

Ростбиф или филе,
слабо печено, загрејте
ја рерната празна

за секој см
дебелина

Турбо-скара

190 - 200

5 - 6

Ростбиф или филе,
средно печено, загрејте
ја рерната празна

за секој см
дебелина

Турбо-скара

180 - 190

6 - 8

Ростбиф или филе,
добро печено, загрејте
ја рерната празна

за секој см
дебелина

Турбо-скара

170 - 180

8 - 10



СВИНСКО



Користете ја функцијата: Турбо-скара.



(kg)



(°C)



(мин)

Рамо / Врат / Коленица од шунка

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Кременадли / Голо ребро

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ролат од мелено месо

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свинска коленица, претходно сварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо-скара.



(kg)



(°C)



(мин)

Печено телешко

1

160 - 180

90 - 120

Телешка коленица

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ЈАГНЕШКО



Користете ја функцијата: Турбо-скара.



(kg)



(°C)



(мин)

Јагнешки бут / Печено јагнешко

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагнешки грб

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)

Печеница / Нога од зајак,
загрејте ја рерната
празна

до 1

230

30 - 40

Грб од срна

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнечки бут

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користете ја функцијата: Турбо-скара.



(kg)



(°C)



(мин)

Порции живина

0,2 - 0,25 секое

200 - 220

30 - 50

Половина пиле

0,4 - 0,5 секое

190 - 210

35 - 50

Пиле, младо пиле

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гускино месо

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Мисирка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Мисирка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (НА ПАРЕА)



Користете ја функцијата: Конвенционално готвење.



(kg)



(°C)



(мин)


Цели парчиња риба


1 - 1.5




210 - 220


40 - 60


10.10 Крцкаво печење со: Функцијата пица


 ПИЦА




 Користете го првото ниво на решетката.


	 (°C)	 (МИН)
Тортички	180 - 200	40 - 55
Торта со спанаќ	160 - 180	45 - 60
Француски киш / Швајцарска торта	170 - 190	45 - 55
Торта со сирење	140 - 160	60 - 90
Пита со зеленчук	160 - 180	50 - 60


 ПИЦА


 Загрејте ја празната печка пред првата употреба.




 Користете го второто ниво на решетката.

	 (°C)	 (МИН)
Пица, тенка кора, употребете длабока тава	200 - 230	15 - 20

 ПИЦА

 Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

 Користете го второто ниво на решетката.

	 (°C)	 (МИН)
Пица, со дебела кора	180 - 200	20 - 30
Леб без квасец	230 - 250	10 - 20
Торта од лиснато тесто	160 - 180	45 - 55
Пита од фурна	230 - 250	12 - 20
Кнедли	180 - 200	15 - 25

10.11 Скара

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Печете на скара само рамни парчиња месо или риба.

Ставете тавче на првото ниво на решетјата за да ја соберете мрснотијата.



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Користете ја функцијата: Скара



(°C)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна



	(°C)	(мин) прва страна	(мин) втора страна	
Печено говедско месо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говедско филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинска плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Јагнешки грб	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цели парчиња риба, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Замрзната храна



ОДМРЗНУВАЊЕ



Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.



(°C)



(мин)



	(°C)	(мин)	
Пица, замрзната	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замрзната	190 - 210	20 - 25	2
Пица, оладена	210 - 230	13 - 25	2
Пицети, смрзнати	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, тенок	200 - 220	20 - 30	3
Пржени компирчиња, дебели	200 - 220	25 - 35	3
Кришки / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Ќофтиња од компир	210 - 230	20 - 30	3
Лазања / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазања / Канелони, замрзнати	160 - 180	40 - 60	2



ОДМРЗНУВАЊЕ



Користете ја функцијата: Готвење со вентилатор.



(°C)



(мин)



Печено сирење	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Одмрзнување

Извадете ја храната од пакувањето и ставете ја на чинија.

Не ја покривајте храната, затоа што може да го продолжи времето на одмрзнување.

За големи порции на храна ставете превртена празна чинија на дното од

Користете го првото ниво на решетката.

внатрешноста на печката. Ставете ја храната во длабока чинија или сад и ставете ја на горниот дел на чинијата внатре во печката. Извадете ги држачите за решетка ако е потребно.



(kg)



(мин)

Одмрзнување по време



(мин)

Додатно време на одмрзнување



Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Изметете ја павлаката додека е уште замрзната на места.
Колач	1.4	60	60	-

10.14 Конзервирање

Користете ја функцијата Долен грејач.

Користете само тегли за конзервирање со иста димензија како оние што се достапни на пазарот.

Не користете тегли со затворач на одртување и со затворач од тип „бајонет“ или метални конзерви.

Користете го првото ниво на решетката.

Не ставајте повеќе од шест тегли од по еден литар на плехот за печење.



Наполнете ги теглите подеднакво и затворете ги со стегач.

Теглите не смеат да се допираат.




Налејте околу 1/2 литар вода во плехот за печење за да има доволно влага во рерната.

Кога течноста во теглите ќе почне да врие (после приближно 35 - 60 минути кај тегли од еден литар), исклучете ја печката или намалете ја температурата на 100 °C (погледнете ја табелата).




Поставете ја температурата на 160 - 170 °C.

 МЕКО ОВОШЈЕ	
	(мин) Време на готвење до крчкање

Јагоди / Боровинки / Малини / Зрели рибизли 35 - 45

 ТВРДО ОВОШЈЕ		
	(мин) Време на готвење до крчкање	(мин) Продолжет е со готвење на 100 °C




Праски / Дуњи / Сливи 35 - 45 10 - 15

 ЗЕЛЕНЧУК		
	(мин) Време на готвење до крчкање	(мин) Продолжете со готвење на 100 °C

Моркови 50 - 60 5 - 10

Краставици 50 - 60 -

Мешана туршија 50 - 60 5 - 10

 ЗЕЛЕНЧУК		
	(мин) Време на готвење до крчкање	(мин) Продолжете со готвење на 100 °C

Келераба / Грашок / Аспарагус 50 - 60 15 - 20




10.15 Дехидрација - Готвење со вентилатор

Прекријте ги плеховите со мрсна хартија или хартија за печење.



За подобар резултат, исклучете ја рерната откако ќе истече половина од времето за сушење, отворете ја вратата и дозволете да се лади една ноќ за да се доврши сушењето.

За еден плех користете трета позиција на решетка.

За два плеха користете прва и четврта позиција на решетка.

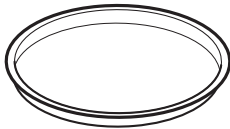
 ЗЕЛЕНЧУК		
	(°C)	(ч)
Мешунки	60 - 70	6 - 8
Пиперки	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

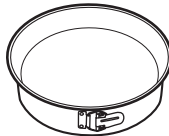
 ОВОШЈЕ	
	(ч)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

10.16 Влажно печење - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.



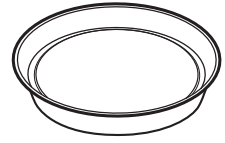
Тавче за пица



Сад за печење



Керамички сад



Рамна тава за печење
колачи

Темна, која не одбива
светлина
28 cm дијаметар






Темна, која не одбива
светлина
26 cm дијаметар






Керамика
8 cm дијаметар, 5
cm висина

Темна, која не одбива
светлина
28 cm дијаметар

10.17 Влажно печење







За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	190	3	45 - 55
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	190	2	45 - 50
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	55 - 60
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	40 - 50
Варено месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	190	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	190	3	35 - 45
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	40 - 50

		 (°C)		 (мин)
Гурабија со бадем, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	35 - 45
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	35 - 45
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 45
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	45 - 55
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	190	3	40 - 50

10.18 Информации за институти за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Печиво во калапи				
		 (°C)	 (мин)	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	140 - 150	35 - 50	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	35 - 50	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	160	60 - 90	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	180	70 - 90	1



ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Користете го третото ниво на решетката.



(°C)



(МИН)

Бисквити / Печиво во форма на стапчиња	Готвење со вентилатор	140	25 - 40
--	-----------------------	-----	---------

Бисквити / Печиво во форма на стапчиња, загрејте ја рерната празна	Конвенционално готвење	160	20 - 30
--	------------------------	-----	---------

Мали колачиња 20 на плех, загрејте ја рерната празна	Готвење со вентилатор	150	20 - 35
--	-----------------------	-----	---------

Мали колачиња 20 на плех, загрејте ја рерната празна	Конвенционално готвење	170	20 - 30
--	------------------------	-----	---------



ПЕЧЕЊЕ НА ПОВЕЌЕ НИВОА. Бисквити



(°C)



(МИН)



Бисквити / Печиво во форма на стапчиња	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	1 / 4
--	-----------------------	-----	---------	-------

Мали колачиња 20 на плех, загрејте ја рерната празна	Готвење со вентилатор	150	23 - 40	1 / 4
--	-----------------------	-----	---------	-------

Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	35 - 50	1 / 4
-----------------	-----------------------	-----	---------	-------



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Презагрејте ја празната печка 5 минути.



Скара со поставена максимална температура.



(МИН)



Тост

Скара

1 - 3

5



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Презагрејте ја празната печка 5 минути.



Скара со поставена максимална температура.



(мин)



Говедски бифтек, завртите на половина време

Скара

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да исчистите метални површини.

Чистете дамски со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето на мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.



Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миење садови.

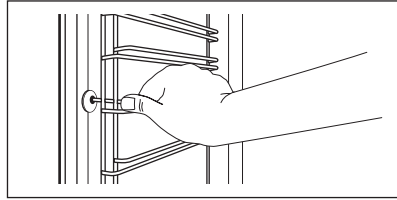
Не чистете ги додатоките што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

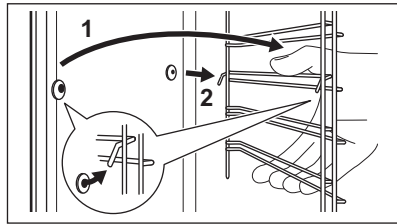
1 чекор Исклучете ја печката се додека не се олади.

2 чекор Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



3 чекор Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.

4 чекор Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



11.3 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пара за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

1 чекор Сипете вода во моделираната внатрешност: 200 ml.

2 чекор Поставете ја функцијата:

3 чекор Поставете ја температурата на 90 °C.

4 чекор Оставете ја печката да работи 30 минути.

5 чекор Вклучете ја печката.

6 чекор Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

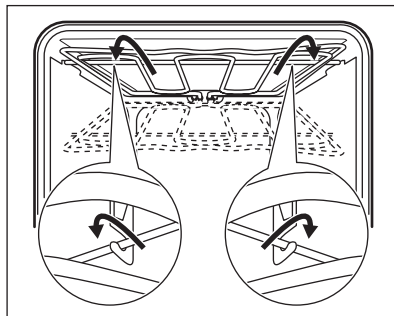
11.4 Како да отстранете: Скара



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од изгореници.

- 1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади за да ја исчистите. Извадете ги држачите на решетката.
- 2 чекор** Фатете ги аглите на скара. Извлекете го напред спроти притисокот на прскалките и надвор од двата држачи. Скарата се превиткува.
- 3 чекор** И исчистете ја вратата од печката со топла вода, мека крпа и благ детергент. Оставете да се исуши.
- 4 чекор** Монтирајте ја скарата по обратен редослед.
- 5 чекор** Монтирајте ги држачите на решетката.



11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен кај различни модели.

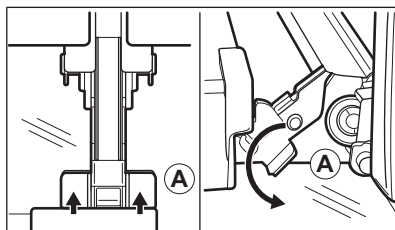


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Вратата е тешка.



ВНИМАНИЕ!
Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

- 1 чекор** Целосно отворете ја вратата.
- 2 чекор** Притиснете ги стегите (A) докрај на двете шарки на вратата.



- 3 чекор** Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата од двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

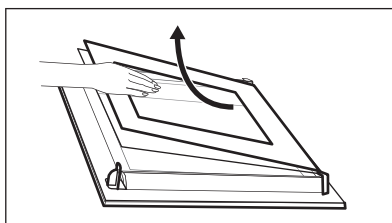
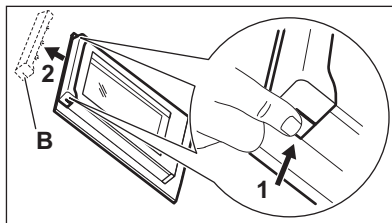
4 чекор Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.

5 чекор Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

6 чекор Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре надвор од водилката.

7 чекор Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

8 чекор После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.



9 чекор Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, ако не површината на вратата може да се презагрее.

11.6 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

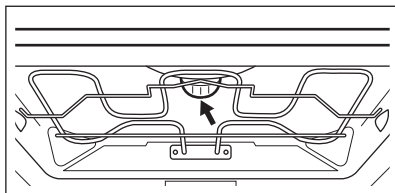
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

- 1 чекор** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



- 2 чекор** Исчистете го стаклениот капак.
- 3 чекор** Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.
- 4 чекор** Монтирајте го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...
Рерната не загрева.	Осигурувачот е прегорен.
На екранот се прикажува „12.00“.	Имало прекин во струјата. Го поставува времето од денот.

Проблем

Проверете дали...

Светилката не работи. Светилката е неисправна.

12.2 Податоци за сервис

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.)

Број на производ (PNC)

Сериски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производ и Страница за информации за производ*

Име на снабдувачот	AEG
Идентификација на модел	BES331010M 944187809
Показател за енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.99 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.81 kWh/циклус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	71 l
Вид печка	Вградена печка
Маса	33.0 kg

* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на плин и скари - Методи за мерење на работата.

13.2 Штедење на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во печката ќе го продолжи готвењето.

Користете ја преостанатата топлина за затопување храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

Влажно печење

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.aeg.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	160
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	161
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	164
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	165
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	166
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	166
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	167
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	168
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	169
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	170
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	184
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	187
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	188
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	189

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак.

Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.

- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560 x 20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4 x 25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим

параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређај директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плекс за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај постављен иза комада намештаја са плочом (нпр. иза врата), постарајте се да врата никада не буду затворена када уређај ради. Иза затворене табле намештаја се могу накупити топлота и влага које могу да оштете уређај, намештај или под. Немојте затварати таблу на комаду намештаја док се уређај потпуно не охлади након употребе.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање



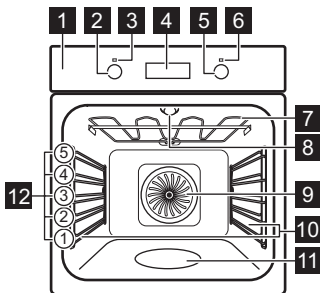
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

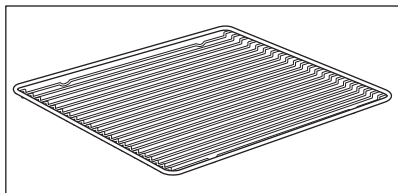
3.1 Општи приказ



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

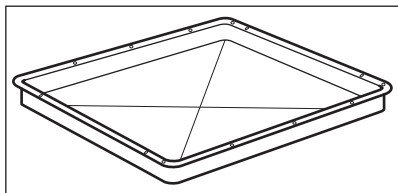
3.2 Прибор

Решеткаста полица



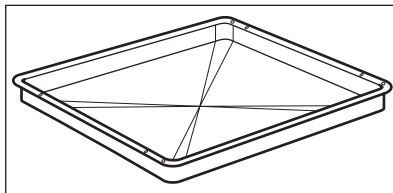
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

Плех за печење



За колаче и кекс.

Дубоки тигањ



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

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад која се увлаче

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

4.2 Сензорска поља / дугмад



Да бисте подесили време.

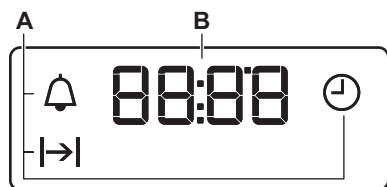


За подешавање функције часовника.



Да бисте подесили време.

4.3 Дисплеј



А. Функције сата

В. Тајмер

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Пре прве употребе

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



Корак 1

Подесите сат

1. Притисните:
2. - притисните да подесите сат. Притисните:
3. - притисните да подесите минуте. Притисните:



Корак 2

Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлим водом и благим детецентом.



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

1. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 1 h.
2. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 15 min.

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

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1 Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

Корак 3 Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

6.2 Функције загревања

Функција загревања

Примена



Положај Искључено

Рерна је искључена.









Светло


За укључивање лампице.




Печење уз равни вентил.

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

Функција за-гревања	Примена
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Конвенционално припрема / Чишћење водом	За печење теста и меса на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Печење уз влажност	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Печење уз влажност.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција за-гревања	Примена
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

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

6.3 Напомене за: Печење уз влажност




Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

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

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


7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата



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

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да промените: Доба дана

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

Корак 1  ,  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.





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

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

Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.



Корак 3  ,  - притисните да подесите трајање.
На дисплеју се приказује:  |
 | - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

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

Корак 5 Окрените командно дугме у положај „искључено“.

Како да подесите: Тајмер

Корак 1  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.


Корак 2  ,  - притисните да подесите време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Кад дође крај подешеном времену, чује се звучни сигнал.

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

Корак 4 Окрените командно дугме у положај „искључено“.

Како да откажете: Функције сата

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

Корак 2 Притисните и задржите:  .
Функција сата се искључује након неколико секунди.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

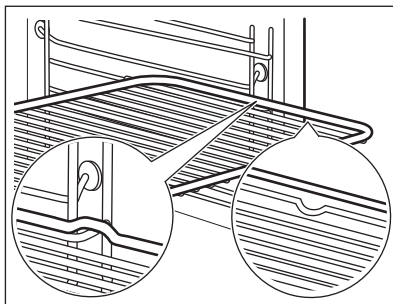
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

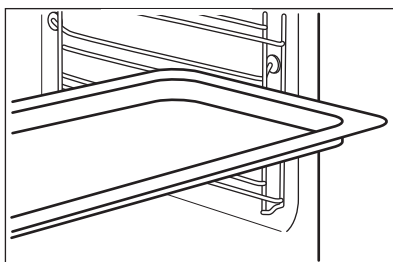
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .



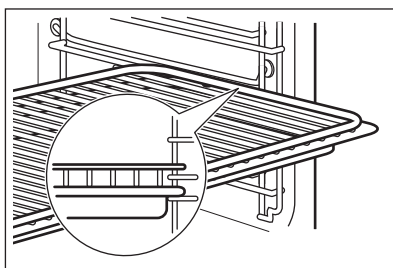
Плех за печење /Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење /Дубоки тигањ:

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



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите

рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем



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

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

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

10.2 Унутрашња страна врата

Са унутрашње старне врата налази се следеће:

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

10.3 Печење

За прво печење, користите нижу температуру.

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

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.






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

10.4 Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

10.5 Печење на једном нивоу решетке

 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА		 (°C)	 (min)	
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	10 - 25	2
Корица за воћни колач - смеша за бисквит торту	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	2
Куглоф / Бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћне торте	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Колач од сира	Конвенционално припрема	170 - 190	60 - 90	1

Користите трећи ниво решетке.

Користите функцију: Печење уз равни вентил..





Користите плех за печење.

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





Претходно загрејте празну рерну.

Користите функцију: Конвенционално припрема.

Користите плех за печење.





 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ	 (°C)	 (min)	
Швајцарски ролат	180 - 200	10 - 20	3
Ражани хлеб:	прво: 230	20	1
	затим: 160 - 180	30 - 60	
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећерном глазуром	190 - 210	20 - 30	3
Принцес-крофне / Екле-ри	190 - 210	20 - 35	3
Плетеница / Украшени хлеб	170 - 190	30 - 40	3
Воћни колачи (направљени од киселог теста/ смесе за бисквит тарту), користите дубоки тигањ	170	35 - 55	3
Колачи од киселог теста са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен (немачки божићни колач)	160 - 180	50 - 70	2

Користите трећи ниво решетке.

 КЕКСИ		 (°C)	 (min)
Хрскави кекс	Печење уз равни вентил.	150 - 160	10 - 20
Земичке, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	160	10 - 25
Кекси направљени од смесе за бисквит тарту	Печење уз равни вентил.	150 - 160	15 - 20
Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	20 - 30
Кекси направљени од теста са квасцем	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40
Макарони	Печење уз равни вентил.	100 - 120	30 - 50
Пецива направљена од беланаца / Пуслице	Печење уз равни вентил.	80 - 100	120 - 150
Земичке, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	190 - 210	10 - 25

10.6 Печење и гратинирана јела





Користите први положај решетке.






		 (°C)	 (min)
Багети преливени топле-ним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	160 - 170	15 - 30
Лазане	Конвенционално припрема	180 - 200	25 - 40
Рибљи хлепчићи	Конвенционално припрема	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60
Слатка пецива	Конвенционално припрема	180 - 200	40 - 60
Запечена тестенина	Конвенционално припрема	180 - 200	45 - 60

10.7 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Користите плехове за печење.

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

 КЕКСИ / СИТНИ КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ЗЕМИЧКЕ	 (°C)	 (min)	 2 положаја	 3 положаја
Земичке	180	20 - 30	1 / 4	-
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Кекси направљени од смесе за бисквит торту	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-



КЕКСИ /

СИТНИ КО-
ЛАЧИ / ПЕЦИ-
ВА / ЗЕМИЧКЕ

(°C)



(min)



2 положаја

3 положаја

Пецива од лиснатог теста, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Кекси направљени од беланаца / Пу-слице	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

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

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

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

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

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

Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.

10.9 Печење

Користите први положај решетке.



ГОВЕДИНА



(°C)



(min)

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



ГОВЕДИНА



(°C)



(min)

Печена јунетина или филети, добро печено, претходно загрејте празну рерну

по центиметру дебљине

Турбо гриловање

170 - 180

8 - 10



СВИЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Плећка / Врат / Шунка у комаду

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Одресци / Ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ћуфте

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свињске коленице, претходно куване

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Телеће печење

1

160 - 180

90 - 120

Телећи котлет

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



ЈАГЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Јагњећи бут / Печена јагњећина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагњећа леђа

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



МЕСО ДИВЉАЧИ



Користите функцију: Конвенционално припрема.



(kg)



(°C)



(min)

Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну

до 1

230

30 - 40

Срнећи котлет

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Срнећа полутка

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ЖИВИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Живинско месо, порције

Свака од 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Пиле, половина

Свака од 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Пиле, млада кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Ђурка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150



ЖИВИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Турка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)



Користите функцију: Конвенционално припрема.



(kg)



(°C)



(min)

Цела риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Хрסקаво печење са: Функција за пицу



ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

Тартови

180 - 200

40 - 55

Флан од спанаћа

160 - 180

45 - 60

Киш лорен / Швајцарски флан

170 - 190

45 - 55

Колач од сира

140 - 160

60 - 90

Пита с поврћем

160 - 180

50 - 60



ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Пица, танка корица, користите дубоки тигањ

200 - 230

15 - 20

Пица, дебела корица

180 - 200

20 - 30

Хлеб без квасца

230 - 250

10 - 20

Флан од пецива од лиснатог теста

160 - 180

45 - 55



ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

Фламкухен 230 - 250 12 - 20

Кнедле 180 - 200 15 - 25

10.11 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

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



ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



Говеђе печење 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Говеђи филе 230 20 - 30 20 - 30 3

Свињски каре 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Телеће печење 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Јагњећа леђа 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

Цела риба, 0,5 kg - 1 kg 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

10.12 Смрзнута храна



ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил..



(°C)



(min)



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

10.13 Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир.

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

За велике порције хране, ставите преврнути празан тањир на дно

Користите први положај решетке.

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



(kg)



(min)

Време одмрзавања



(min)

Додатно време одмрзавања








Окрените када истекне половина времена.

Пиле

1

100 - 140

20 - 30

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

10.14 Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

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

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

Користите први положај решетке.

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



Једнако напуните тегле и затворите их штапалком.




Тегле не треба да се међусобно додирују.



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




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

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

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

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

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

 ПО- ВРЋЕ	 (min) Време кува- ња до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
--	--	--

Келераба / Грашак / Шпар- гла	50 - 60	15 - 20
-------------------------------------	---------	---------

10.15 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

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


За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 ПОВРЋЕ	 (°C)	 (h)
--	--	--

Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

 ВОЋЕ	 (h)
--	---

Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

10.16 Печење уз влажност - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелектујући
Пречник 26 см



Мала посуда за
печење

Керамички
Пречник 8 см,
висина 5 см








Плех за флан

Таман, нерелектујући
Пречник 28 см

10.17 Печење уз влажност

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

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	45 - 55
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	190	2	45 - 50
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	55 - 60
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	40 - 50
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	190	3	35 - 45
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	40 - 50
Макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	35 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	35 - 45
Славо тесто, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 45
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	45 - 55
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	190	3	40 - 50

10.18 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима



(°C)



(min)



Бисквити без масноће	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Бисквити без масноће	Конвенционално припрема	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	180	70 - 90	1



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс



Користите трећи ниво решетке.



(°C)



(min)

Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40	
Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	160	20 - 30	
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35	
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Конвенционално припрема	170	20 - 30	



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс



(°C)



(min)



Шкотски кекс с маслацем / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
---	-------------------------	-----	---------	-------



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс



(°C)



(min)



Ситни колачи, 20 по плеху,
претходно загрејте празну
рерну

Печење уз равни вентил.

150

23 - 40

1 / 4

Бисквити без масноће

Печење уз равни вентил.

160

35 - 50

1 / 4



ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



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



(min)



Тост

Грил

1 - 3

5

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

Грил

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о
безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детергентом.



**Свакодневна
употреба**

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

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

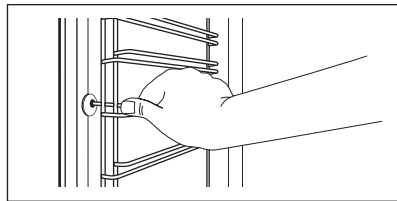
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

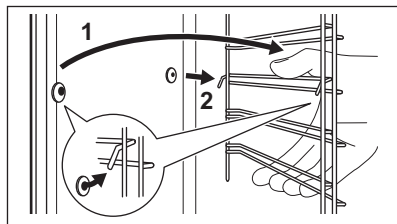
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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

Корак 4 Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.



11.3 Како да користите: Чишћење водом

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

Корак 1 Сипајте воду у удубљења у унутрашњости рерне: 200 ml.

Корак 2 Подесите функцију:

Корак 3 Подесите температуру на 90 °C.

Корак 4 Оставите рерну да ради 30 минута.

Корак 5 Искључите рерну.

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

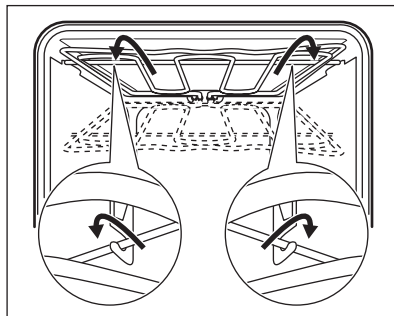
11.4 Како да извадите: Грил



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

- Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади да бисте је очистили.
Уклоните подршку полица.
- Корак 2** Ухватите грил за крајеве. Повуците га супротно од притиска опруге ван два држача. Грил се савија надоле.
- Корак 3** Очистите горњи део рерне топлом водом са благим детерџентом помоћу мекане крпе. Оставите да се осуши.
- Корак 4** Уградња грила врши се обрнутим редоследом.



- Корак 5** Поставите подршку за решетке.

11.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

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

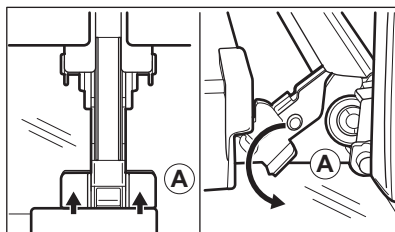


УПОЗОРЕЊЕ!
Врата су тешка.

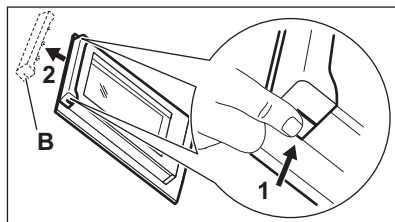


ОПРЕЗ
Пажљиво рукујте стаклом, нарочито око ивица предње плоче. Стакло може да се поломи.

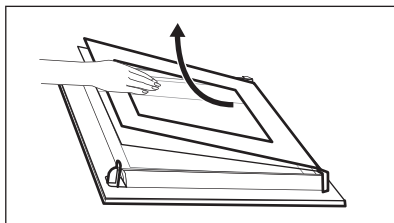
- Корак 1** Отворите врата до краја.
- Корак 2** До краја притисните стезне полу-ге (А) на обема шаркама врата.



- Корак 3** Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Врата држите са обе стране и извуците их из рерне под углом према горе. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
- Корак 4** Држите оквир врата (В) са обе стране горње ивице и гурните их ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.
- Корак 5** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
- Корак 6** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице.



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



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

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

11.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

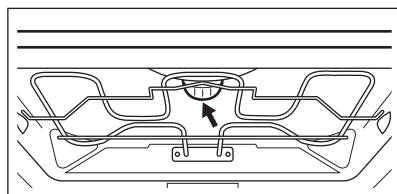
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

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

Горња лампица

Корак 1 Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.



Корак 2 Очистите стаклени поклопац.

Корак 3 Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.

Корак 4 Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

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

Проблем	Проверите да ли...
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.
Лампица не ради.	Сијалица је прегорела.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

12.2 Подаци о сервисирању

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

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BES331010M 944187809
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	71 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	33.0 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са STB 2478-2017, додаток G; STB 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

13.2 Уштеда енергије



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

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате рерну пре печења.

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

Печење са вентилатором

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

Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавајте топлоту хране


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

Печење уз влажност

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registeraeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


www.aeg.com/shop

SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	191
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	192
3. OPIS IZDELKA.....	195
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	196
5. PRED PRVO UPORABO.....	196
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	197
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	198
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	199
9. DODATNE FUNKCIJE.....	200
10. NAMIGI IN NASVETI.....	200
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	214
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	217
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	217
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	219

1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.

- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam o stabilnosti po DIN 68930.

Najmanjša višina omarice 578 (600) mm
(najmanjša višina omarice pod delovno površino)

Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4 x 25 mm

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med

delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

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

2.7 Odstranjevanje



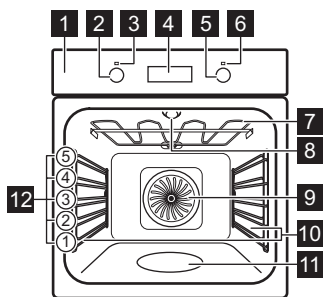
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

3. OPIS IZDELKA

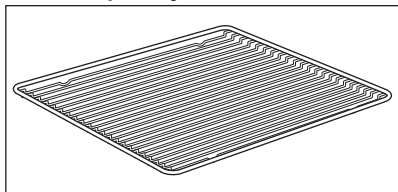
3.1 Splošni pregled



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

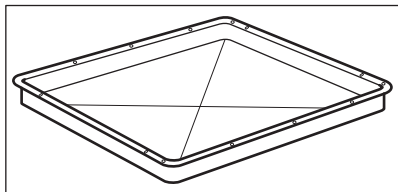
3.2 Pripomočki

Mreža za pečenje



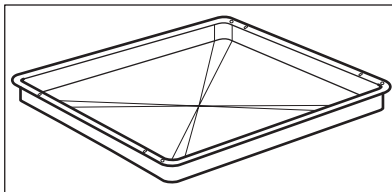
Za posodo, modele, pečenke.

Pekač za pecivo



Za kolače in piškote.

Globok pekač




Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

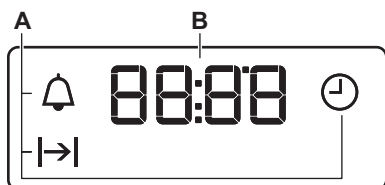
4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.

4.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak:

Nastavite uro.










2. korak:

Očistite pečico.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pritisnite:  2.  - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite:  3.  - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite:  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk. 2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 1 ura. 2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 15 min. |
|---|---|---|

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

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- 1. korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- 2. korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- 3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumbе v položaj za izklop, da izklopite pečico.

6.2 Funkcij pečice

Funkcija pečice

Uporaba



Pečica je izklopljena.

Položaj za izklop



Za vklop luči.

Osvetlitev



Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Konvencionalne kuhe.

Vroči zrak



Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Funkcija pica

Funkcija pečice

Uporaba



Konvencionalne kuhe / Čiščenje z vodo

Za peko in pečenje jedi na eni višini. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Čiščenju z vodo



Grejte spodaj

Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.



Odtaljevanje

Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.



Vlažne jedi

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenе. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažne jedi.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Turbo grill

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



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

6.3 Opombe glede: Vlažne jedi




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Testiranje v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

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


7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije



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

7.2 Nastavev: Časovne funkcije

Sprememba: Ura

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

1. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.

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


 - pritisčajte za spremembo časa.  - začne utripati.

Nastavev: Trajanje

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavev trajanja.

Na prikazovalniku se prikaže: .

 - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.



Nastavitev: Trajanje

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

5. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

Nastavitev: Odštevalna ura


1. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.


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

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

4. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije

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

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

8. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

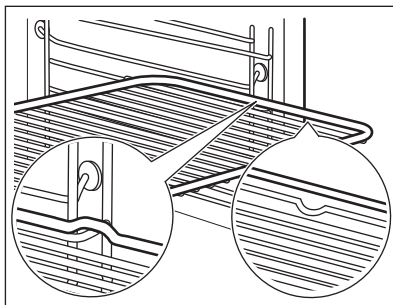
8.1 Vstavljanje opreme

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

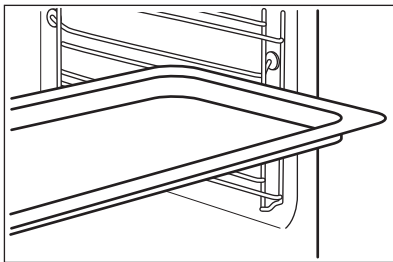
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .

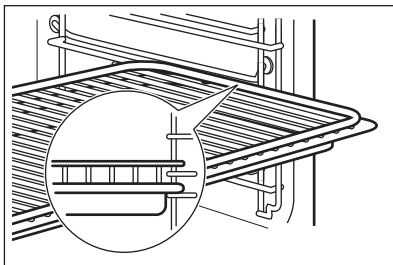
Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.



Pekač za pecivo /Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Ventilator za hlajenje

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

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

10. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Priporočila za pečenje



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

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

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

10.2 Notranja stran vrat

Na notranji strani vrat se nahajajo:

• številke položajev rešetk.

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

10.3 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če






pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pečaki v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnaajo.

10.4 Nasveti za peko

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




10.5 Peka na enem nivoju

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

Uporabite tretji položaj rešetk.

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.





Uporabite pekač.

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





Predhodno ogrejte prazno pečico.





Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.

Uporabite pekač.

 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (°C)	 (min.)	
Rulada	180 - 200	10 - 20	3
Rženi kruh:	najprej: 230	20	1
	potem: 160 - 180	30 - 60	
Maslen kolač z mandlji / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	3
Princeskini krofi / Éclair	190 - 210	20 - 35	3
Pletenica / Pleten kolač	170 - 190	30 - 40	3
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	170	35 - 55	3
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	3
Božična štruca	160 - 180	50 - 70	2





Uporabite tretji položaj rešetk.

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

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

10.6 Narastki in gratinirane jedi





Uporabite prvi položaj rešetk.





		 (°C)	 (min.)
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Gratin. zelenjava, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Konvencionalne kuhe	180 - 200	25 - 40
Ribji narastek	Konvencionalne kuhe	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60
Sladki narastki	Konvencionalne kuhe	180 - 200	40 - 60
Narastek s testen.	Konvencionalne kuhe	180 - 200	45 - 60

10.7 Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Uporabite pekače.

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

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

10.8 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

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

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







Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

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

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

10.9 Pečenje mesa

Uporabite prvi položaj rešetk.

 GOVEDINA				 (°C)	 (min.)
Dušena govedina	1 - 1,5 kg	Konvencionalne ku-he	230	120 - 150	
Goveja pečenka ali file, manj zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.	na cm debeline	Turbo grill	190 - 200	5 - 6	



GOVEDINA



(°C)



(min.)

Goveja pečenka ali file, srednje zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.

na cm debeline

Turbo grill

180 - 190

6 - 8

Goveja pečenka ali file, dobro zapečen, Predhodno ogrejte prazno pečico.

na cm debeline

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



SVINJINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Pleče / Vrat / Šunka

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kotleti / Rebrca

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Mesna štruca

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Svinjska krača, predhodno kuhana

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



TELETINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Telečja pečenka

1

160 - 180

90 - 120

Telečja krača

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAGNETINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jagnječji hrbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



DIVJAČINA



Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.



(kg)



(°C)



(min.)

Hrbet / Zajčje stegno,
Predhodno ogrejte prazno pečico.

do 1

230

30 - 40

Divjačinski hrbet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Divjačinsko bedro

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PERUTNINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Perutnina, porcije

0,2 - 0,25 vsaka

200 - 220

30 - 50

Piščanec, polovica

0,4 - 0,5 vsaka

190 - 210

35 - 50

Piščanec, pitanec

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Raca

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gos

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Puran

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150



PERUTNINA



Uporabite funkcijo: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Puran

4 - 6

140 - 160

150 - 240



RIBA (DUŠENA)



Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.



(kg)



(°C)



(min.)

Cela riba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Hrustljivo pecivo s: Funkcija pica



PIZZA



Uporabite prvi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Tarti

180 - 200

40 - 55

Špinačni nara-
stek

160 - 180

45 - 60

Lotarinška špe-
hovka / Švicar-
ska pita

170 - 190

45 - 55

Skutna pogača

140 - 160

60 - 90

Zelenjavna pita

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.



Uporabite drugi položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Pizza, tanka,
uporabite glo-
bok pekač.

200 - 230

15 - 20

Pizza, debela

180 - 200

20 - 30

Nevezhajan kruh

230 - 250

10 - 20

Pecivo iz listna-
tega testa

160 - 180

45 - 55

Obloženi kruhki

230 - 250

12 - 20

Ruski pirogi

180 - 200

15 - 25

10.11 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.



ŽAR



Uporabite funkcijo: Žar



(°C)



(min.)

1. stran



(min.)

2. stran



Goveja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telečja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnječji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cela riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Zamrznjene hrane



ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25		2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25		2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25		2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30		2
Ocvrti krompir, tanek	200 - 220	20 - 30		3
Ocvrti krompir, debel	200 - 220	25 - 35		3
Peč. krom. v oblicah / Kroketi	220 - 230	20 - 35		3



ODTALJEVANJE



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Pražen krompir	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
Pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščančje perutnice	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

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

Uporabite prvi položaj rešetk.

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



(kg)



(min.)

Čas odtaljevanja



(min.)

Dodatni čas odtaljevanja



	(kg)	(min.) Čas odtaljevanja	(min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1.4	60	60	-

10.14 Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

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

Uporabite prvi položaj rešetk.

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

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

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

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

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.



MEHKO SADJE



(min.)
Čas kuhanja do začetka vretja

Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje

35 - 45



PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE



(min.)
Čas kuhanja do začetka vretja



(min.)
Nadaljevanje pri 100 °C

Breskve / Kutina / Slive

35 - 45

10 - 15



ZELE-NJAVA



(min.)
Čas kuhanja do začetka vretja



(min.)
Nadaljevanje pri 100 °C

Korenje

50 - 60

5 - 10

Kumare

50 - 60

-

Mešana zelenjava

50 - 60

5 - 10



ZELE-NJAVA



(min.)
Čas kuhanja do začetka vretja



(min.)
Nadaljevanje pri 100 °C

Koleraba / Grah / Beluši

50 - 60

15 - 20

10.15 Dehidriranja - Vroči zrak

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

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

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.



ZELENJAVA



(°C)



(h)

Fižol

60 - 70

6 - 8

Paprika

60 - 70

5 - 6

Jušna zelenjava

60 - 70

5 - 6

Gobe

50 - 60

6 - 8

Zelišča

40 - 50

2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.



SADJE



(h)

Slive

8 - 10

Marelice

8 - 10

Jabolčni krlji

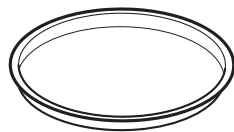
6 - 8

Hruške

6 - 9

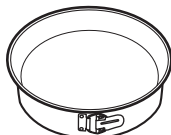
10.16 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki

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



Posoda za pico

Temen, neodbojen
premer 28 cm



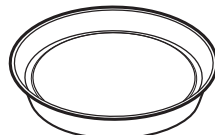
Pekač za peko

Temen, neodbojen
premer 26 cm



Majhne posodice
za pečenje in ser-
viranje

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm













Model za testo za kolač

Temen, neodbojen
premer 28 cm

10.17 Vlažne jedi







Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.







		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	45 - 55
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	190	2	45 - 50
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	55 - 60
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	40 - 50
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	190	3	35 - 45
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	40 - 50
Makroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	35 - 45
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	35 - 45
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 45

		 (°C)		 (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	45 - 55
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	190	3	40 - 50

10.18 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvit brez maščob	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Biskvit brez maščob	Konvencionalne kuhe	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	180	70 - 90	1

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo				
 Uporabite tretji položaj rešetk.				
		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Konvencionalne kuhe	160	20 - 30	
Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	150	20 - 35	



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo



Uporabite tretji položaj rešetk.



(°C)



(min.)

Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.

Konvencionalne kuhe

170

20 - 30



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobnno pecivo



(°C)



(min.)



Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa

Vroči zrak

140

25 - 45

1 / 4

Drobnno pecivo, 20 kosov na pekač, Predhodno ogrejte prazno pečico.

Vroči zrak

150

23 - 40

1 / 4

Biskvit brez maščob

Vroči zrak

160

35 - 50

1 / 4



ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.



(min.)



Popečen kruh

Žar

1 - 3

5

Goveji zrezek, Obrnite po polovici časa priprave.

Žar

24 - 30

4

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja



Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

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

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



Pripomočki

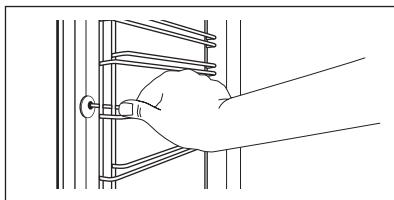
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

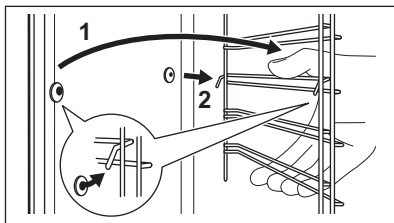
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak:** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak:** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak: Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

4. korak: Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

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

1. korak: V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.

2. korak: Nastavite funkcijo:

3. korak: Nastavite temperaturo na 90 °C.

4. korak: Pečica naj deluje 30 minut.

5. korak: Izklopite pečico.

6. korak: Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost posušite z mehko krpo.

1. korak: Če želite očistiti pečico, jo izklopite in počakajte, da se ohladi. Odstranite nosilce rešetk.

2. korak: Žar previdno povlecite navzdol. Povlecite naprej vzmeti in iz dveh nosilcev. Žar lahko spredaj snamete in spustite.

3. korak: Strop pečice očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. Pustite, da se posuši.

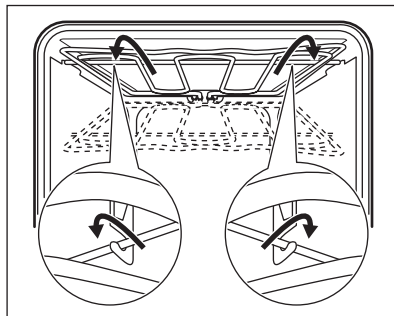
4. korak: Žar namestite v obratnem zaporedju.

11.4 Odstranjevanje: Žar



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin.



5. korak: Namestite nosilce rešetk.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

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



OPOZORILO!

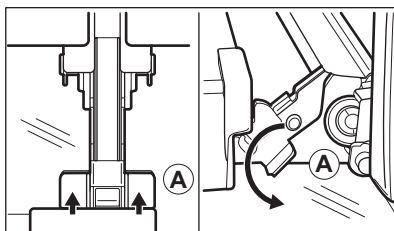
Vrata so težka.



POZOR!

S steklom ravnejte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.

- 1. korak:** Povsem odprite vrata.
- 2. korak:** Do konca pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.

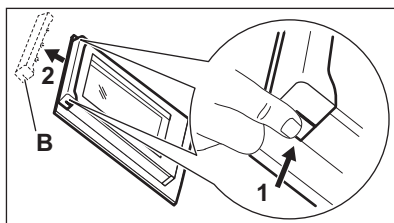


- 3. korak:** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

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

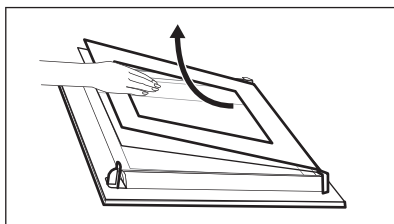
- 5. korak:** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

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



- 7. korak:** Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 8. korak:** Po čiščenju ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.



- 9. korak:** Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

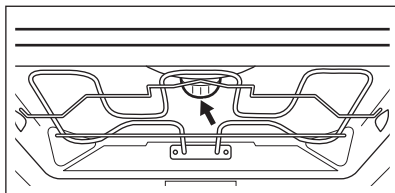
Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak: Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. korak: Očistite steklen pokrov.

3. korak: Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak: Namestite steklen pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Težava	Preverite, če ...
Pečica se ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

Težava	Preverite, če ...
Luč ne sveti.	Je luč pregorela.

12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja

AEG

Identifikacija modela	BES331010M 944187809
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.99 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	33.0 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
 Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
 Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


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

Vlažne jedi

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

14. SKRB ZA OKOLJE

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

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.aeg.com/shop



867361869-B-342022



AEG