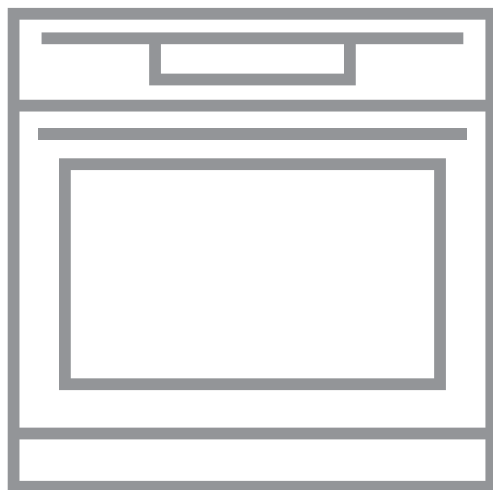


► <b>HR</b> Upute za uporabu	2
<b>CS</b> Návod k použití	33
<b>ET</b> Kasutusjuhend	64
<b>DE</b> Benutzerinformation	94
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης	127
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	160
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	191
<b>SR</b> Упутство за употребу	222
<b>SK</b> Návod na používanie	254
<b>SL</b> Navodila za uporabo	285

# USER MANUAL



BES331110B  
BES331110M

**AEG**

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


**[www.aeg.com/shop](http://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.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	8
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. FUNKCIJE SATA.....	10
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	11
9. DODATNE FUNKCIJE.....	13
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	13
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	27
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	30
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	31
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	32

# 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

## 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

## 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Ugrađena jedinica mora zadovoljavati uvjete o stabilnosti DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	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.
- Proverite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

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

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Usluga

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

## 2.7 Odlaganje



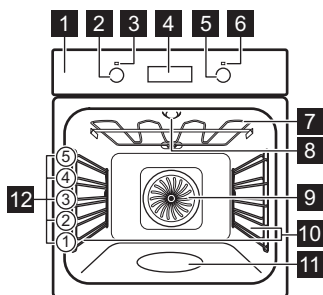
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

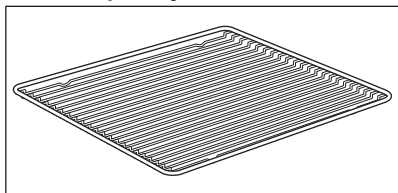
### 3.1 Opći pregled



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

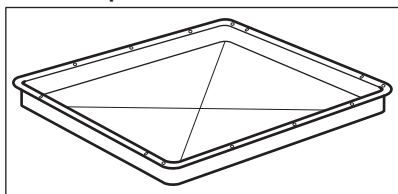
### 3.2 Dodatna oprema

#### Mreža za pečenje



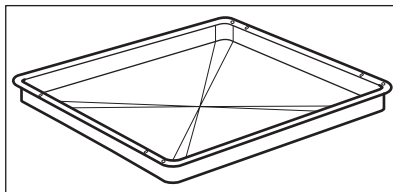
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

#### Pekač za pecivo



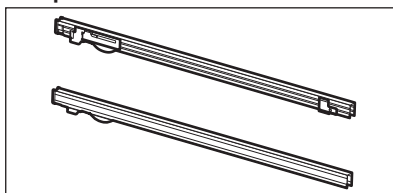
Za torte i biskvite.

#### Plitica za roštiljanje/pečenje



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

#### Sklopive vodilice



Lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

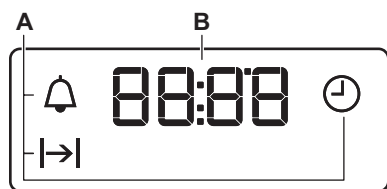
### 4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.  
Tipka se izvlači.

### 4.2 Polja senzora/tipke

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

### 4.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa  
sigurnosnim uputama.

### 5.1 Prije prve uporabe

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



1. korak

Postavite sat



2. korak








Očistite pećnicu



3. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu



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

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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

### 6.2 Funkcije pećnice

#### Funkcija 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.

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.

### 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.


## 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.

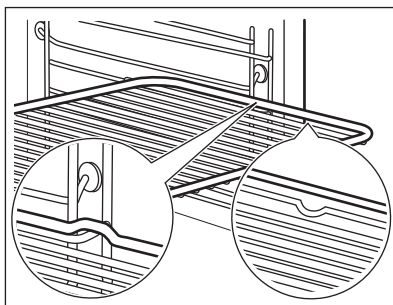
### 8.1 Umetanje dodataka

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

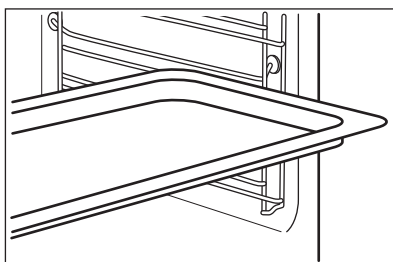
mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**Mreža za pečenje:**

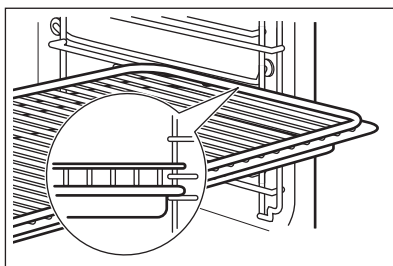
Gurnite mrežu između vodilica nosača police .

**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.

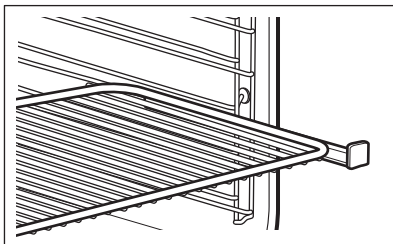
**8.2 Uporaba sklopivih vodilica**

Ne podmazujte sklopive vodilice.

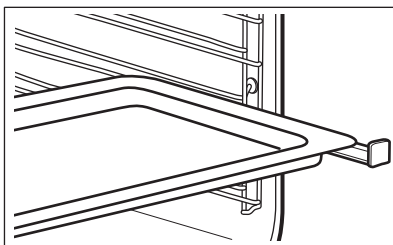
Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

**Žičana polica:**

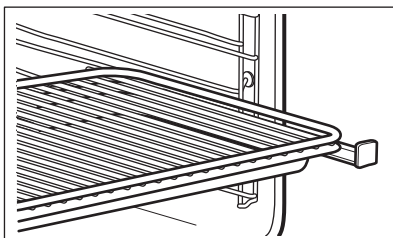
Postavite žičanu полицu na sklopive vodilice.

**Duboka plitica:**

Postavite duboku pliticu na sklopive vodilice.

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

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



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ventilator za hlađenje

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

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

## 10. SAVJETI I PREPORUKE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. 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 tjesta	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.

 <b>GOVEDINA</b>				 (°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	

 <b>SVINJETINA</b>		 (kg)	 (°C)	 (min)
 <b>Koristite funkciju: Turbo roštilj.</b>				
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	
Bunceak, 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)

	(°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

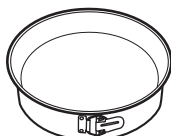
## 10.16 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



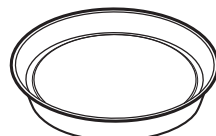
Posuda za pečenje

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

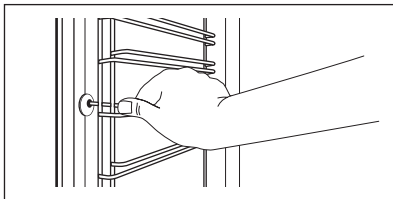
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

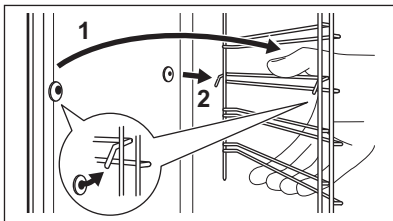
## 11.2 Kako ukloniti: Nosači police

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. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 11.3 Kako koristiti: Čišćenje pomoću vode

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

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

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

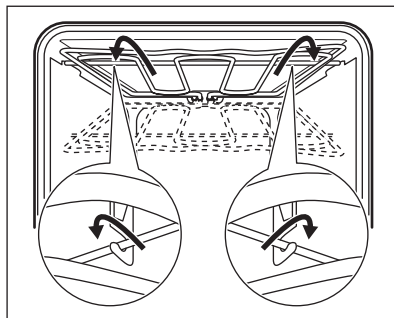
- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi kako biste je očistili. Uklonite nosače police.
- 2. korak** Uхватite kutove roštilja. Izvucite ga prema naprijed protiv pritiska opruge i izvucite ga iz dva držača. Roštilj se savija.
- 3. korak** Očistite strop pećnice toplom vodom, mekanom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

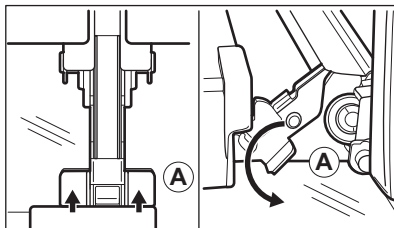
Vrata su teška.



### 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.

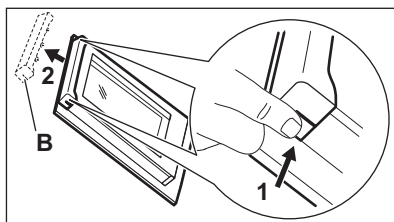


- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno kut od 70°). Vrata držite s obje strane i izvucite ih iz pećnice pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

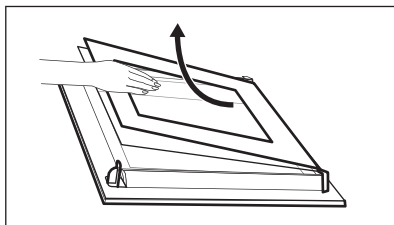
- 5. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

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



- 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!

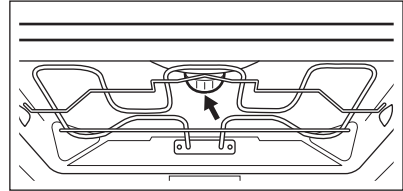
Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

## 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 pregorelo.

### 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	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
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	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

### 13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

#### Pečenje s ventilatorom

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

#### Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


#### Održavanje hrane toplom


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

### **Vlažno pečenje**

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## **14. BRIGA ZA OKOLIŠ**

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

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



## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

### Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	34
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	35
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	38
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	39
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	39
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	40
7. FUNKCE HODIN.....	41
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	42
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	44
10. TIPY A RADY.....	44
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	58
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	61
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	61
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	63

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
-------------------------------	--------

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
------------------------------	--------

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
-------------------------------	--------

Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr vzduchu s alkoholem.
- Při otevírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## **2.4 Čištění a údržba**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## **2.5 Vnitřní osvětlení**



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## **2.6 Obsluha**

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## **2.7 Likvidace**



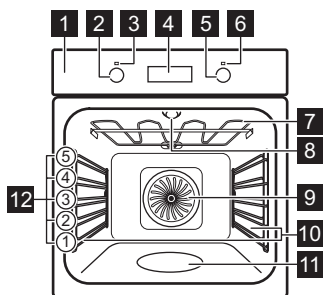
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

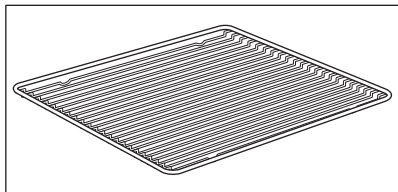
### 3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečících funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Topný článěk
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 11 Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 12 Polohy polic

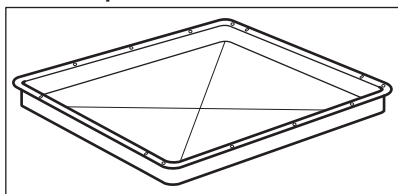
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



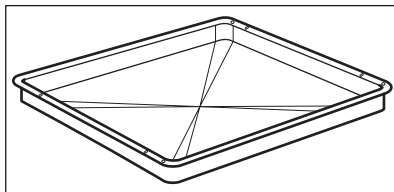
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



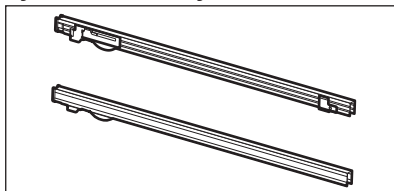
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech



K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

#### Vysunovací drážky




K snazšímu vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

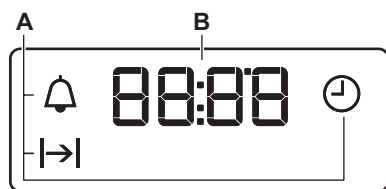
### 4.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 4.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.

### 4.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Před prvním použitím

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



Krok 1

Nastavte hodiny










Krok 2

Troubu vyčistěte



Krok 3

Předehřejte prázdnou troubu

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stiskněte: .</li> <li>2.  - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: .</li> <li>3.  - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</li> <li>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci .<br/>Čas: 1 h</li> <li>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci .<br/>Čas: 15 min.</li> </ol> |
|--|---|--|

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ







### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

- Krok 1** Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
- Krok 2** Otočením ovladače zvolíte teplotu.
- Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnutu.

### 6.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Poloha Vypnutu	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.

#### Pečicí funkce Použití



Horní/spodní ohřev / Čištění vodou

K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.



Spodní ohřev

K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.



Rozmrazování

K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.



Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou.



Gril

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.



## 6.3 Poznámky: Horkovzdušné pečení s párou




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

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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Horkovzdušné pečení s párou. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 7. FUNKCE HODIN



### 7.1 Funkce hodin



Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak změnit: Denní čas

 - bliká po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


**Krok 2** ,  - stisknutím nastavte čas.  
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změňte denní čas.  - začne blikat.

#### Jak nastavit: Trvání

**Krok 1** Zvolte funkci trouby a teplotu.

**Krok 2**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.

**Krok 3** ,  - stisknutím nastavte trvání.

Na displeji se zobrazuje: .

 - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.



## Jak nastavit: Trvání

**Krok 4** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak nastavit: Minutka


**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


**Krok 2**  ,  - stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.  
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

**Krok 3** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak zrušit: Funkce hodin

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

**Krok 2** Stiskněte a podržte:  .  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

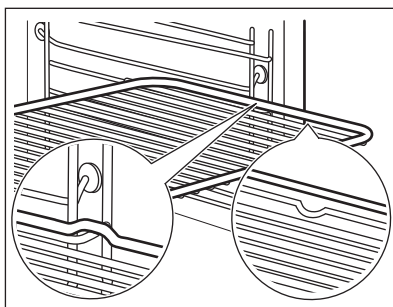
### 8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

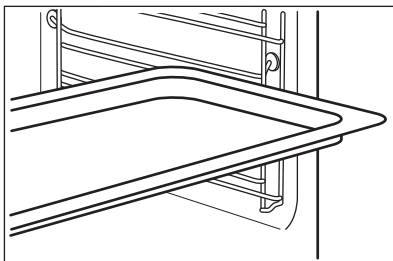
zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

#### Tvarovaný rošt:

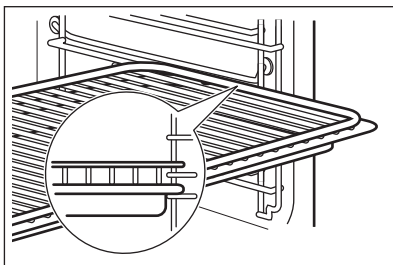
Rošt zasaňte mezi vodicí lišty drážek roštů .



**Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:**  
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



**Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:**  
Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.

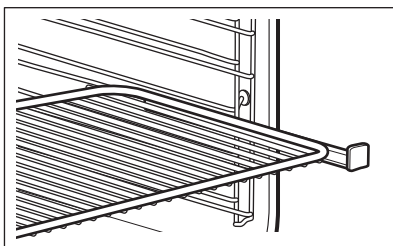


## 8.2 Použití teleskopických výsuvů

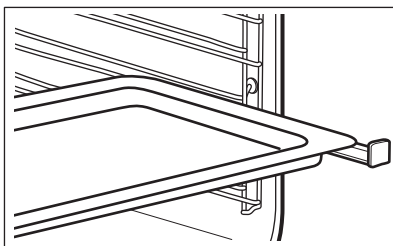
Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

**Tvarovaný rošt:**  
Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.

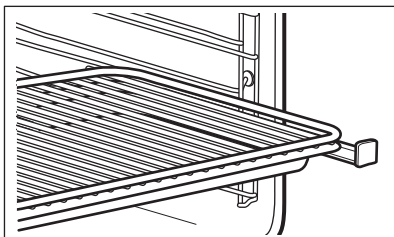


**Hluboký pekáč / plech:**  
Vložte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



### Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně na teleskopické výsuvy.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch

trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

## 10. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisejí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### 10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.

### 10.3 Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.






Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Plech v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

## 10.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uveden v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.




## 10.5 Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ 	 (°C)	 (min)		
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

Použijte třetí polohu roštu.

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plech na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB 	(°C)	 (min)
Drobenkový koláč	150 - 160	20 - 40

**KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB****(°C)****(min)**

Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech

150

35 - 55

Ovocné koláče z křehkého těsta

160 - 170

40 - 80

Předehřejte prázdnou troubu.

Použití funkce: Horní/spodní ohřev.

Použijte plech na pečení.

**KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB****(°C)****(min)**

Roláda

180 - 200

10 - 20

3

Žitný chléb:

nejprve: 230

20

1

potom: 160 - 180

30 - 60

Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky

190 - 210

20 - 30

3

Krémové zákusky z listového těsta / Banánky

190 - 210

20 - 35

3

Kynutá pletýnka / Věneček

170 - 190

30 - 40

3

Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto), použijte hluboký pekáč / plech

170

35 - 55

3

Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)

160 - 180

40 - 80

3

Dráždanská štola

160 - 180

50 - 70

2

Použijte třetí polohu roštu.

**SUŠENKY****(°C)****(min)**

Sušenky z křehkého těsta

Pravý horký vzduch

150 - 160

10 - 20

Pečivo, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

160

10 - 25

Čajové pečivo z piškotového těsta

Pravý horký vzduch

150 - 160





15 - 20

Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch





170 - 180

20 - 30

 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Čajové pečivo z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sněhové pusinky z vaječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Nákypy a zapékaná jídla





Použijte první polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Bagety zapečené s roztavným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Použijte plechy na pečení.

 KOLÁČE / PEČIVO	 (°C)	 (min)	 Dvě polohy
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4



## SUŠENKY / MALÉ KOLÁČKY / SLADKÉ PEČIVO / SLANÉ PEČIVO



(°C)



(min)



Dvě polohy

Tři polohy

	(°C)	(min)	Dvě polohy	Tři polohy
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Čajové pečivo z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Malé listové pečivo, předehejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Čajové pečivo z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku / Pussinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

## 10.9 Pečení masa

Použijte první polohu roštu.



## HOVĚZÍ



(°C)



(min)

			(°C)	(min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený, předehejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6





## HOVĚZÍ



(°C)



(min)

Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

180 - 190

6 - 8

Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu

na cm tloušťky

Turbo gril

170 - 180

8 - 10



## VEPŘOVÉ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Plecko / Krkovice / Kýta v celku

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Vepřová žebírka

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Sekaná

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Vepřové koleno, předvařené

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



## TELECÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



## JEHNĚČÍ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## ZVĚŘINA



Použití funkce: Horní/spodní ohřev.



(kg)



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí kýta, přede-  
hřejte prázdnou troubu

až 1

230

30 - 40

Hřbet z vysoké zvěře

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kýta z vysoké zvěře

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## DRŮBEŽ



Použití funkce: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Kusy drůbeže

0,2 - 0,25 g každá

200 - 220

30 - 50

Půlka kuřete

0,4 - 0,5 g každá

190 - 210

35 - 50

Kuře, brojler

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Kachna

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Husa

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Krůta

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Krůta

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## RYBY (DUŠENÉ)



Použití funkce: Horní/spodní ohřev.



(kg)



(°C)



(min)

Celá ryba

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Funkce pizzy



### PIZZA



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

Koláče 180 - 200 40 - 55

Špenátový koláč 160 - 180 45 - 60

Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč 170 - 190 45 - 55

Tvarohový koláč 140 - 160 60 - 90

Zeleninový koláč 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Před přípravou předejte prázdnou troubu.



Použijte druhou polohu roštu.



(°C)



(min)

Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech 200 - 230 15 - 20

Pizza, silné těsto 180 - 200 20 - 30

Nekvašený chléb 230 - 250 10 - 20

Malé listové pečivo 160 - 180 45 - 55

Flammekuchen (ohnivý koláč) 230 - 250 12 - 20

Pirohy 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Gril

Před přípravou předejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.



## GRIL



### Použití funkce: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Mražené potraviny



## ROZMRAZOVÁNÍ



### Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mražená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mražená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chlazená	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Americké brambory / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3



## ROZMRAZOVÁNÍ



Použití funkce: Pravý horký vzduch.



(°C)



(min)



Kuřecí křídla

190 - 210

20 - 30

2

### 10.13 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte první polohu roštu.

Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hluboké nádoby a položte ji na talíř v troubě. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.



(kg)



(min)

Čas k rozmrazení



(min)

Následující doba rozmrazování



	(kg)	(min) Čas k rozmrazení	(min) Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmrazená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

### 10.14 Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.



### MĚKKÉ OVOCE



(min)

Doba zavařování  
do začátku perlení

Jahody / Borůvky / Maliny / 35 - 45  
Zralý angrešt



### PECKO- VINY



(min)

Doba zavařování do začátku perlení



(min)

Další vaření  
při 100 °C

Broskve / Kdoule / Švestky

35 - 45

10 - 15



### ZELE- NINA



(min)

Doba zavařování do začátku perlení



(min)

Další vaření  
při 100 °C

Mrkev

50 - 60

5 - 10

Okurky

50 - 60

-

Smíšená nakládaná zelenina

50 - 60

5 - 10

Kedluben / Hrášek / Chřest

50 - 60

15 - 20

## 10.15 Dehydratace - Právý horký vzduch

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

## 10.16 Horkovzdušné pečení s párou - doporučená příslušenství

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

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



### ZELENINA



(°C)



(h)

Fazole

60 - 70

6 - 8

Papriky

60 - 70

5 - 6

Polévková zelenina

60 - 70

5 - 6

Houby

50 - 60

6 - 8

Byliny

40 - 50

2 - 3

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.



### OVOCE



(h)

Švestky

8 - 10

Meruňky

8 - 10

Jablečné plátky

6 - 8

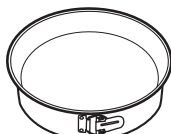
Hrušky

6 - 9



**Plech na pizzu**

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



**Zapékací mísa**

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



**Pečicí šálky**

Keramika  
Průměr 8 cm, vý-  
ška 5 cm













**Dortový korpus**

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 10.17 Horkovzdušné pečení s párou







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







		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	45 - 55
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	190	2	45 - 50
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	55 - 60
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	40 - 50
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	190	3	35 - 45
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	40 - 50
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 45
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	190	3	40 - 50

## 10.18 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky				
 Použijte třetí polohu roštu.				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40	





## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(min)

Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

160

20 - 30

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

20 - 35

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Horní/spodní ohřev

170

20 - 30



## PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky



(°C)



(min)



Máslové sušenky / Pruhy těsta

Pravý horký vzduch

140

25 - 45

1 / 4

Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu

Pravý horký vzduch

150

23 - 40

1 / 4

Piškotová buchta bez tuku

Pravý horký vzduch

160

35 - 50

1 / 4



## GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.



(min)



Topinky

Gril

1 - 3

5

Hovězí steak, v polovině doby ob-  
rat'te

Gril

24 - 30

4

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí

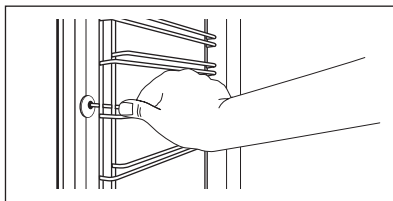
Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

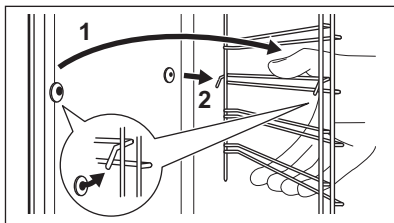
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud ne vychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

**Krok 4** Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.



## 11.3 Jak používat: Čištění vodou

Tento čisticí proces využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

**Krok 1** Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby 300 ml.

**Krok 2** Nastavte funkci: 

**Krok 3** Nastavte teplotu 90 °C.

**Krok 1** Vypněte troubu a před čištěním vyčkejte, dokud nevychladne. Odstraňte drážky na rošty.

**Krok 2** Chyťte gril za rohy. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a ven ze dvou držáků. Gril se sklopí dolů.

**Krok 3** Strop trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadříkem s šetrným mycím prostředkem. Nechte vysušit.

**Krok 4** Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

**Krok 5** Instalujte drážky na rošty.

**Krok 4** Nechte troubu pracovat 30 minut.

**Krok 5** Vypněte troubu.

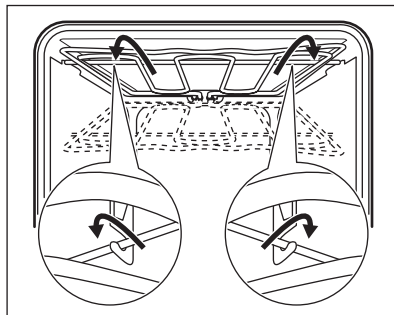
**Krok 6** Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

## 11.4 Jak vyjmout: Gril



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



### VAROVÁNÍ!

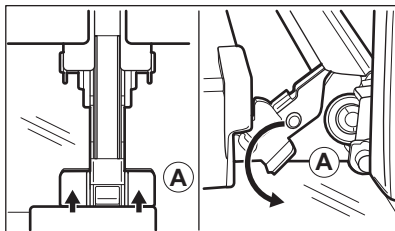
Dvířka jsou těžká.



### POZOR!

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

- Krok 1** Zcela dvířka otevřete.
- Krok 2** Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

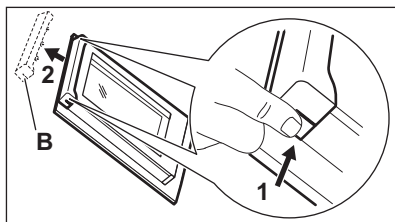


- Krok 3** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

- Krok 4** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

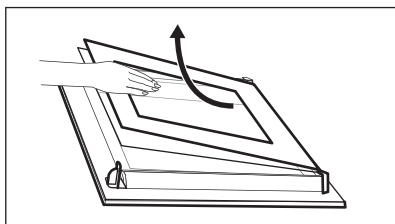
- Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

- Krok 6** Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



- Krok 7** Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

- Krok 8** Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



- Krok 9** Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

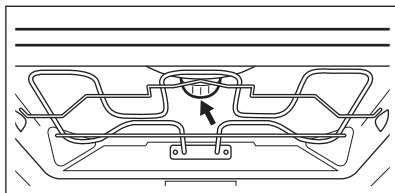
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

### Před výměnou osvětlení:

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

## Horní žárovka

**Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.

**Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 12.2 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o produktu a produktový informační list\*

Název dodavatele

AEG

Označení modelu	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
Index energetické účinnosti	95.3	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

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

## 13.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.


### Horkovzdušné pečení s párou

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



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



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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	65
2. OHUTUSJUHISED.....	66
3. TOOTE KIRJELDUS.....	69
4. JUHTPANEEL.....	70
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	70
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	71
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	72
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	73
9. LISAFUNKTSIOONID.....	75
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	75
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	88
12. VEAOTSING.....	91
13. ENERGIATÕHUSUS.....	92
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	93



## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmepõlv on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS!** Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.
- Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
----------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4 x 25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektridmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.

- ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



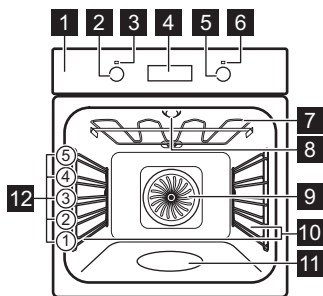
### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksujäämist.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

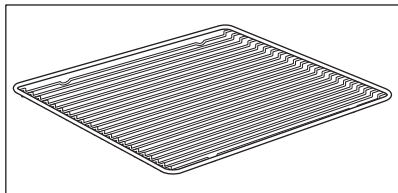
### 3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli/-sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Kütteelement
- 8 Lamp
- 9 Ventilaator
- 10 Restituti, eemaldatav
- 11 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 12 Ahjuriuli tasandid

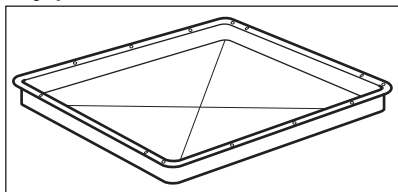
### 3.2 Tarvikud

#### Traatrest



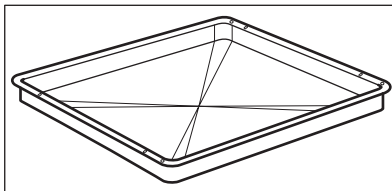
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

#### Ahjuplaat



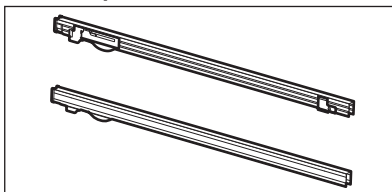
Kookidele ja küpsistele.

#### Sügav pann



Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

#### Teleskoopiinid



Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 4. JUHTPANEEL

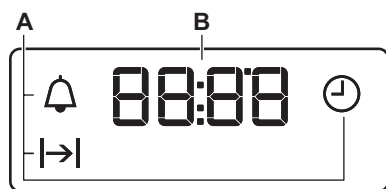
### 4.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 4.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.

### 4.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

## 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.



1. samm

Määrake kellaeg



2. samm

Puhastage ahi



3. samm

Eelkuumutage tühja ahju.

1. Vajutage:

2. – vajutage tunninäidu määramiseks. Vajutage:

3. – vajutage minutinäidu määramiseks. s. Vajutage:

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

1. Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:

Aeg: 1 h

2. Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:

Aeg: 15 min.

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

**1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

**2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

**3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

### 6.2 Küpsetusrežiimid

#### Küpsetusrežiim

#### Rakendus



Ahi on väljas.

Väljas-asend



Valgusti sisselülitamiseks.

Sisevalgustus



Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.

Pöördõhk

Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.



Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.

Pitsa funktsioon

#### Küpsetusrežiim

#### Rakendus



Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus

Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.  
Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmistele valikute kohta: Vesipuhastus.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.



Niiskusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiskusega küpsetus.



Grill

Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.



Turbogrill

Suurte kondiga liha- või linnulihtatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

### 6.3 Märkused: Niiskusega küpsetus

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




Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte

katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiskusega küpsetus. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonid



Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.



### 7.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid

#### Kuidas muuta: Kellaeg

 – vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.



2. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanile kuvatakse määratud aeg.

 – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.


#### Kuidas valida: Kestus

1. samm Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et valida kestus.

Ekraanil kuvatakse: 





 – vilgub, kui valitud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

4. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.



5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.



## Kuidas valida: Minutilugeja

- 1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 2. samm** ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.  
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
- 3. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

## Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

- 1. samm**  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.
- 2. samm** Vajutage ja hoidke all: .  
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

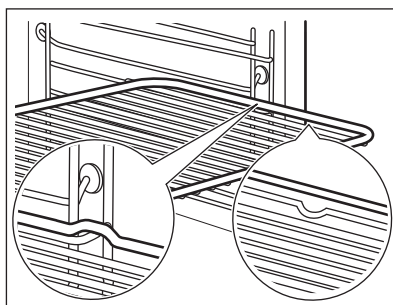
### 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

#### Traatrest:

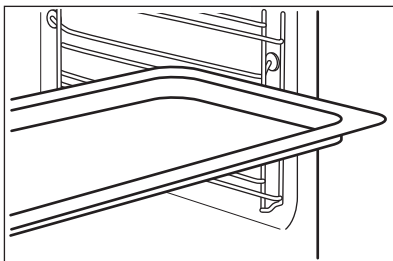
Lükake rest restitoe juhtsoontele .



---

**Ahjuplaat /Sügav pann:**

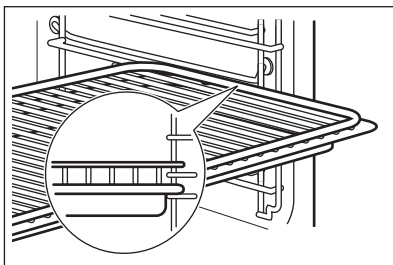
Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



---

**Traatrest, Ahjuplaat /Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



---

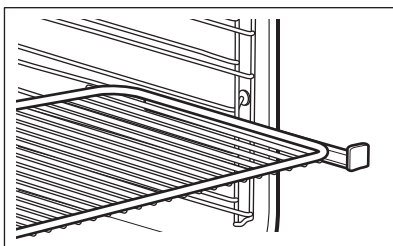
**8.2 Teleskoopsiinide kasutamine**

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

**Ahjurest:**

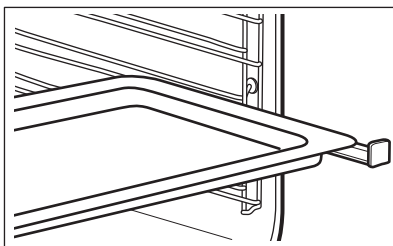
Pange traatrest teleskoopsiinidele.



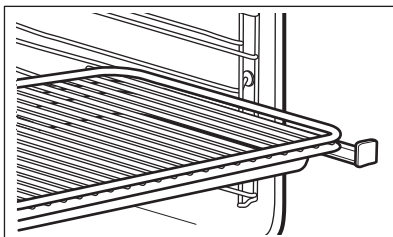
---

**Sügav pann:**

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



**Traatrest koos sügava panniga:**  
Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopiinidele.



## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

### 10.2 Ukse sisekülg

#### Ukse siseküljelt leiate järgmised andmed:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

### 10.3 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.






Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdset. Ebahühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

## 10.4 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.




## 10.5 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜP- SETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Koogipõhi – mure- taignast, eelsoo- jendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – bis- kviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Nup- susai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40

**KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD****(°C)****(min)**

Puuviljakoogid (pärimaitagnast / keeksitaignast), kasutage sügavat panni

150

35 - 55

Muretaignast puuviljakoogid

160 - 170

40 - 80

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.

Kasutage küpsetusplaati.

**KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD****(°C)****(min)**

Rullbiskviit

180 - 200

10 - 20

3

Rukkileib:

esimene: 230

20

1

seejärel: 160 - 180

30 - 60

Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid

190 - 210

20 - 30

3

Tuuletaskud / Ekleerid

190 - 210

20 - 35

3

Palmiksai / Rosett

170 - 190

30 - 40

3

Puuviljakoogid (pärimaitagnast / keeksitaignast), kasutage sügavat panni

170

35 - 55

3

Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaitagnaküpsetised

160 - 180

40 - 80

3

Jõulusai

160 - 180

50 - 70

2

Kasutage kolmandat tasandit.

**KÜPSISED****(°C)****(min)**

Muretaignast küpsised

Pöördõhk

150 - 160

10 - 20

Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi

Pöördõhk

160

10 - 25

Biskviitaignast küpsised

Pöördõhk

150 - 160





15 - 20

Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi

Pöördõhk





170 - 180

20 - 30

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Pärmitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgeküpsetised / Be-seed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Vormiroad ja gratäänid





Kasutage esimest tasandit.

		 (°C)	 (min)
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Köögiviljagrataän, eelsoojendage tühi ahi	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40
Kalavormid	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad vormiroad	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaate.

 KOOGID / KÜPSETISED	 (°C)	 (min)	 2 asendit
Tuuletaskud / Ekleerid, eelsoojendage tühi ahi	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4



## KÜPSI- SED / VÄIKESED KOOGID / KÜP- SETISED / KU- KLID



(°C)



(min)



2 asendit

3 asendit

Saiakesed	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Beseeküpsised / Beseed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

## 10.9 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.



## VEISELIHA



(°C)



(min)

Pajapraad	1 - 1,5 kg	Ülemine + alumine kuumutus	230	120 - 150
Rostbiif või filee, vähe- küps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill	190 - 200	5 - 6



## VEISELIHA



(°C)



(min)

Rostbiif või filee, pool-  
küps, eelsoojendage tühi  
ahi

paksuse cm kohta

Turbogrill

180 - 190

6 - 8

Rostbiif või filee, täis-  
küps, eelsoojendage tühi  
ahi

paksuse cm kohta

Turbogrill

170 - 180

8 - 10



## SEALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Abatükk / Kael / Sink, seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Lihalõigud / Searibi

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Pikkpoiss

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Seakoot, eelküpsetatud

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## VASIKALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikapraad

1

160 - 180

90 - 120

Vasikakoot

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150





## LAMBALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Tallekoot / Tallepraad

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## ULUK



Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.



(kg)



(°C)



(min)

Tagatükk / Jänesekoib,  
eelsoojendage tühi ahi

kuni 1

230

30 - 40

Hirve seljatükk

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Tagatükk

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## LINNULIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Linnuliha portsjonitükid

0,2 - 0,25 g tükid

200 - 220

30 - 50

Pool kana

0,4 - 0,5 g tükid

190 - 210

35 - 50

Kana, broiler

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Part

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hani

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkun

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkun

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## KALA (AURUTATUD)



Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.



(kg)



(°C)



(min)

Kala, terve

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsa funktsioon



### PITSA



Kasutage esimest tasandit.



(°C)



(min)

Korvikesed 180 - 200 40 - 55

Spinatipirukas 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine /  
Šveitsi juustupi-  
rukas 170 - 190 45 - 55

Juustukook 140 - 160 60 - 90

Köögiviljapiru-  
kas 160 - 180 50 - 60



### PITSA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.



Kasutage teist tasandit.



(°C)



(min)

Pitsa, õhukese  
põhjaga, kasu-  
tage sügavat  
panni 200 - 230 15 - 20

Pits, paksu põh-  
jaga 180 - 200 20 - 30

Hapendamata  
leib 230 - 250 10 - 20

Lehttaignaküp-  
setis 160 - 180 45 - 55

Elsassi pirukas 230 - 250 12 - 20

Pelmeenid 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.



## GRILLIMINE



Kasutage funktsiooni: Grill



(°C)



(min)  
1. külg



(min)  
2. külg



	(°C)	(min) 1. külg	(min) 2. külg	
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kala, terve, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Külmutatud toiduained



## SULATAMINE



Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud/kroketid / Viilud/Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannellonid, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannellonid, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2



## SULATAMINE



Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.



(°C)



(min)



Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

### 10.13 Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Kasutage esimest tasandit.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud taldrik. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrikule. Vajadusel eemaldage riulitoed.



(kg)



(min)  
Sulatusaeg



(min)  
Lisa-sulatusaeg



Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tüki-kesi.
Kreemikook	1.4	60	60	-

### 10.14 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrit purki.



Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.




Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni ( vt tabelit).




Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 <b>PEHMED PUUVILJAD</b>	
	<b>(min)</b> <b>Aeg mullikeste tekimiseni</b>

Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad 35 - 45

 <b>LUUVILJALISED</b>		
	<b>(min)</b> <b>Aeg mullikeste tekimiseni</b>	<b>(min)</b> <b>Jätkake kuumutamist 100 °C juures</b>

Virsikud / Ebaküdoonid / Ploomid 35 - 45 10 - 15

 <b>JUURVILI</b>		
	<b>(min)</b> <b>Aeg mullikeste tekimiseni</b>	<b>(min)</b> <b>Jätkake kuumutamist 100 °C juures</b>

Porgandid 50 - 60 5 - 10

Kurgid 50 - 60 -

Segaköögivili 50 - 60 5 - 10

Nuikapsas / Herne / Spargel 50 - 60 15 - 20




## 10.15 Dehüdratsiooni - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.



Paremaste tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 <b>JUURVILI</b>		
	<b>(°C)</b>	<b>(h)</b>
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

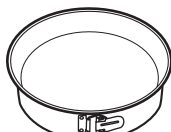
 <b>PUUVILI</b>	
	<b>(h)</b>
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9

## 10.16 Niiskusega küpsetus - soovitatavad tarvikud

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



Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga






Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga


## 10.17 Niiskusega küpsetus






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.


		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	45 - 55
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	190	2	45 - 50
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	55 - 60
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	40 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	40 - 50
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	190	3	35 - 45
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	40 - 50
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	35 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	35 - 45
Soolased küpsetised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 45
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Kõõgivil, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	45 - 55
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	190	3	40 - 50


## 10.18 Teave testimisasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.


 **KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides**






		 (°C)	 (min)	
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1

 **KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised**

 **Kasutage kolmandat tasandit.**

		 (°C)	 (min)
Muretainaküpsetised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40
Muretainaküpsetised / Taignaribad, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30

 **KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised**

		 (°C)	 (min)	
Muretainaküpsetised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4



## KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised



(°C)



(min)



Väikesed koogid, 20 tk küpsitusplaadil, eelsoojendage tühi ahi

Pöördõhk

150

23 - 40

1 / 4

Rasvavaba keeks

Pöördõhk

160

35 - 50

1 / 4



## GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole aja möödu- des

Grill

24 - 30

4

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.





### Igapäevane kasutamine

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

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisetust pehme lapiga.



### Tarvikud

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

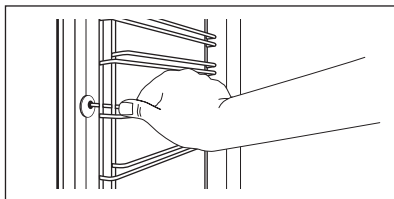
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

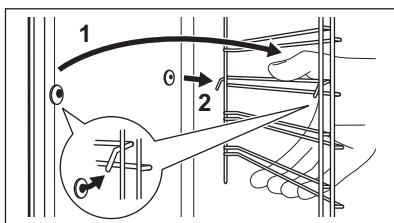
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeisina küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgeisina küljest lahti ja eemaldage tugi.

**4. samm** Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.



## 11.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

**1. samm** Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.

**2. samm** Valige funktsioon:

**3. samm** Valige temperatuuriks 90 °C.

**4. samm** Laske ahjul töötada 30 min.

**5. samm** Lülitage ahi välja.

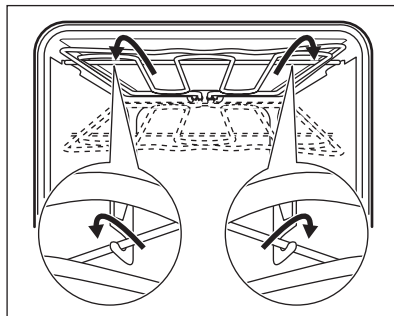
**6. samm** Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage siseõõnsus pehme lapiga.

## 11.4 Kuidas eemaldada: Grill



**HOIATUS!**  
Põletusohut!

1. samm Puhastamiseks lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Eemaldage ahjuresti toed.
2. samm Võtke kinni võre nurkadest. Tõmmake seda vastu vedrusurvet ettepoole, kahest hoidikust välja. Võre vajub alla.
3. samm Peske ahjulage sooja vee, pehme lapi ja kerge pesuainelahusega. Laske kuivada.
4. samm Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.



5. samm Paigaldage ahjuresti toed.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



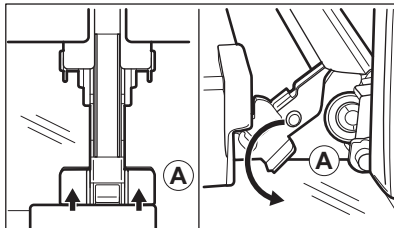
**HOIATUS!**  
Uks on raske.



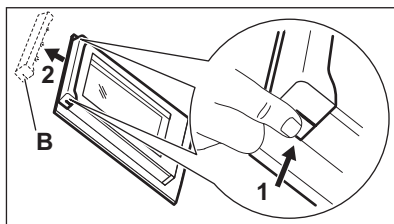
### ETTEVAATUST!

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

1. samm Sulgege uks korralikult.
2. samm Lükake täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

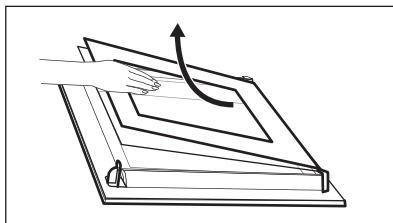


3. samm Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (umbes 70° nurga alla). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
4. samm Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskang.
5. samm Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.
6. samm Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



**7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

**8. samm** Pärast puhastamist korrake ülaltöödud samme vastupidises järjekorras.



**9. samm** Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Vaadake, et tagasipaigutatavad klaasid oleksid õigetpidi, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

## 11.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

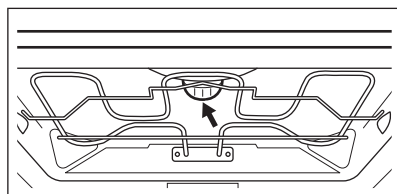
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Ülemine lamp

**1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



**2. samm** Puhastage klaaskate.

**3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

**4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus. Valige kellaaeg.
Lamp ei põle.	Lamp on läbi põlenud.

## 12.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.99 kWh/tsükliks	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks	
Kamrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Maht	71 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, au-ruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

## 13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiskusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	95
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	96
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	99
4. BEDIENFELD.....	100
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	101
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	101
7. UHRFUNKTIONEN.....	103
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	104
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	106
10. TIPPS UND HINWEISE.....	106
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	119
12. FEHLERSUCHE.....	123
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	123
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	124

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.



- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung, Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

## 2.2 Elektroanschluss



**WARNUNG!**  
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr

oder feuchte Speisen im Gerät stehen.

- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.7 Entsorgung

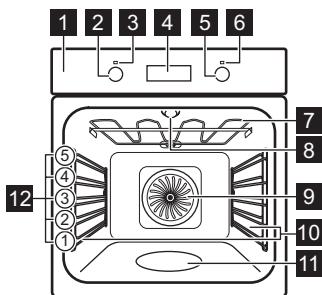


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und  
Erstickengefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

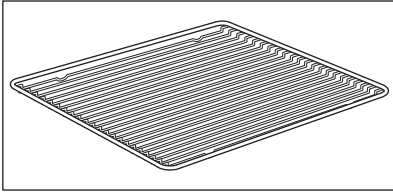
## 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienblende
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Garraumvertiefung – Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einschubebenen

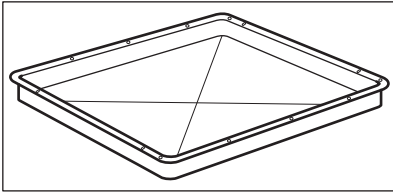
## 3.2 Zubehör

### Kombirost



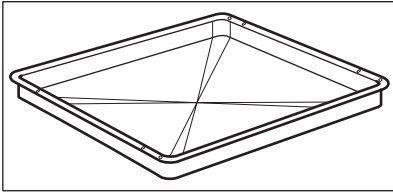
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

### Backblech



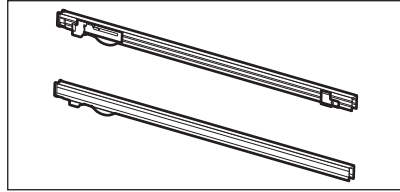
Für Kuchen und Plätzchen.

### Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

### Teleskopauszüge



Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

## 4. BEDIENFELD

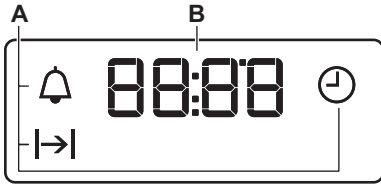
### 4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 4.2 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⌚	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

## 4.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie: </li> <li>2.  ,  - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: </li> <li>3.  ,  - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.</li> <li>2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: </li> <li>Dauer: 1 Std.</li> <li>2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: </li> <li>Dauer: 15 Min.</li> </ol>
<p>Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.</p>		

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.








### 6.1 Einstellung: Ofenfunktion




- Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.


**Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

**Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

## 6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze / Aqua-Reinigungsfunktion	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigungsfunktion.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Heißluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

## 6.3 Hinweise zu: Feuchte Heißluft




Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Heißluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.


## 7. UHRFUNKTIONEN



### 7.1 Uhrfunktionen



Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

#### Änderung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

**Schritt 1**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.





**Schritt 2** ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - beginnt zu blinken.

#### Einstellung: Dauer

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

**Schritt 2**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

**Schritt 3** ,  - zum Einstellen der Dauer drücken.  
Im Display wird folgendes angezeigt:   
 - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

#### Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 1**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.


## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 2** **+**, **-** - zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

## Abbrechen: Uhrfunktionen

**Schritt 1**  - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.

**Schritt 2** Gedrückt halten: **-**.  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



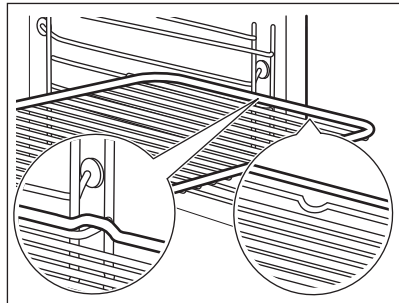
**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**  
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

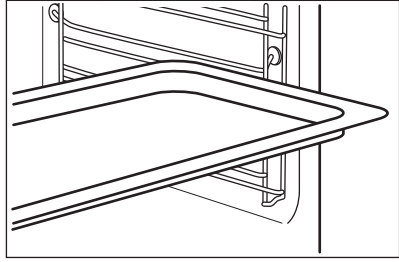




---

**Backblech /Auflaufpfanne:**

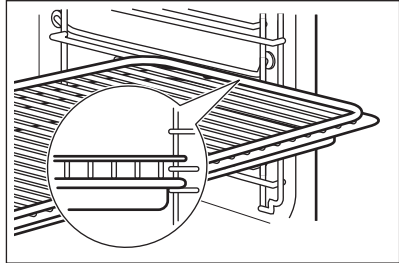
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



---

**Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



---

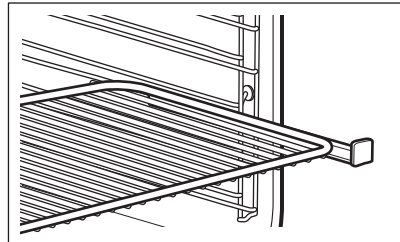
## 8.2 Verwenden der Teleskopauszüge

Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

**Kombirost:**

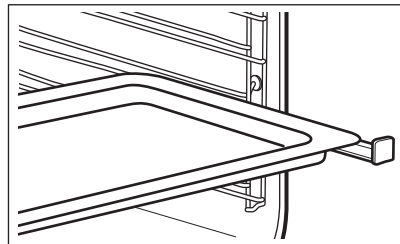
Legen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge.



---

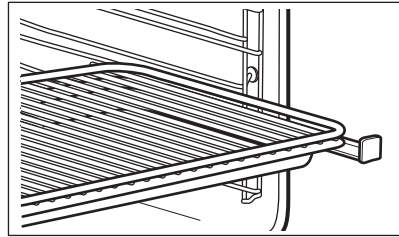
**Tiefes Blech:**

Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



### Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie

den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 10. TIPPS UND HINWEISE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### 10.2 Innenseite der Tür

**An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:**

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

### 10.3 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.






Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 10.5 Backen auf einer Einschubebene

 <b>BACKEN IN FORMEN</b>		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Bröche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.



## KUCHEN/GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)

Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.



## KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)



Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindli- chen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



## KLEINGEBÄCK







(°C)







(Min.)

Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30

 <b>KLEINGEBÄCK</b>		 (°C)	 (Min.)
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Aufläufe und Gratins





Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

 <b>KUCHEN/ GEBÄCK</b>	 (°C)	 (Min.)	 <b>2 Ebenen</b>
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4



**KLEIN-  
GEBÄCK/KLEI-  
NE KUCHEN/  
GEBÄCK/BRÖT-  
CHEN**



(°C)



(Min.)



2 Ebenen

3 Ebenen

	(°C)	(Min.)	2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

## 10.9 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.



## RINDFLEISCH



(°C)



(Min.)

	je cm Dicke	Ober-/Unterhitze	(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8



## RINDFLEISCH



(°C)



(Min.)

Roastbeef/Filet, durch,  
Heizen Sie den leeren  
Backofen vor

je cm Dicke

Heißluftgrillen

170 - 180

8 - 10



## SCHWEINEFLEISCH



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Schulter / Nacken / Schinken-  
stück

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Koteletts / Rippchen

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Hackbraten

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Schweinsaxe, vorgegart

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## KALB



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Kalbsbraten

1

160 - 180

90 - 120

Kalbshaxe

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## LAMM



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



## WILD



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



## GEFLÜGEL



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240





## FISCH, GEDÄMPFT



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)

Fisch

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe



### PIZZA



Nutzen Sie die erste Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Obststörtchen 180 - 200 40 - 55

Spinatquiche 160 - 180 45 - 60

Quiche Lorraine / Schweizer Flan 170 - 190 45 - 55

Käsekuchen 140 - 160 60 - 90

Gemüsekuchen 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech 200 - 230 15 - 20

Pizza, dicker Boden 180 - 200 20 - 30

Fladenbrot 230 - 250 10 - 20

Blätterteigquiche 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Piroggen 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



## GRILL



Verwenden Sie die Funktion: Grill



(°C)



(Min.)

Erste Seite



(Min.)

Zweite Seite



	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Tiefkühlgerichte



## AUFTAUEN



Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.



(°C)



(Min.)



	(°C)	(Min.)	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Auftauen






Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Forelle	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Erdbeeren	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Butter	0,25	30 – 40	10 – 15	–
Sahne	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	–

## 10.14 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.



## BEERENOBST



(Min.)  
Gardauer bis zum  
Köcheln

Erdbeeren / Blaubeeren /  
Himbeeren / Reife Sta-  
chelbeeren



## STEIN- OBST



(Min.)  
Gardauer bis  
zum Köcheln



(Min.)  
Kochen Sie  
weiter bei  
100 °C

Pfirsiche / Quit-  
ten / Pflaumen

35 - 45

10 - 15



## GE- MÜSE



(Min.)  
Gardauer bis  
zum Kö-  
cheln



(Min.)  
Kochen Sie  
weiter bei  
100 °C

Karotten

50 - 60

5 - 10

Gurken

50 - 60

-

Mixed Pickles

50 - 60

5 - 10

Kohlrabi / Erb-  
sen / Spargel

50 - 60

15 - 20

### 10.15 Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder  
Backpapier belegte Bleche.

### 10.16 Feuchte Heißluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine  
bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie  
nach halber Dörrzeit den Backofen  
ausschalten, öffnen und am besten über  
Nacht auskühlen lassen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte  
Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und  
vierte Einschubebene.



## GEMÜSE



(°C)



(Std.)

Bohnen

60 - 70

6 - 8

Paprika

60 - 70

5 - 6

Suppengemüse

60 - 70

5 - 6

Pilze

50 - 60

6 - 8

Kräuter

40 - 50

2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C  
ein.



## OBST



(Std.)

Pflaumen

8 - 10

Aprikosen

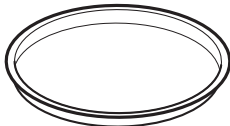
8 - 10

Apfelscheiben

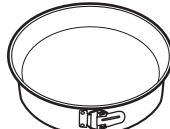
6 - 8

Birnen

6 - 9



**Pizzapfanne**



**Backform**



**Förmchen**



**Tortenbodenform**

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser






Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser

Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser







## 10.17 Feuchte Heißluft







Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.







		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	190	3	45 - 55
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	190	2	45 - 50
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	55 - 60
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	40 - 50
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	35 - 45
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	40 - 50
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	35 - 45
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 45
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	45 - 55
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	190	3	40 - 50

## 10.18 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen</b>				
 <b>Nutzen Sie die dritte Einschubebene.</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	

 <b>BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen



(°C)



(Min.)



Törtchen, 20 pro Blech, Heizen  
Sie den leeren Backofen vor

Heißluft

150

23 - 40

1 / 4

Biskuit (fettfrei)

Heißluft

160

35 - 50

1 / 4



## GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der  
Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an,  
und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

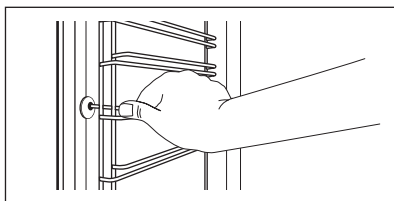
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

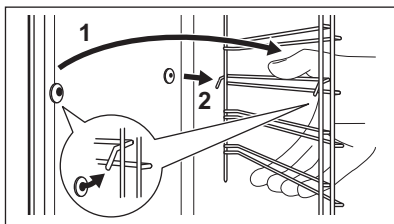
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.



## 11.3 Verwendung: Aqua-Reinigungsfunktion

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

**Schritt 1** Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.

**Schritt 2** Stellen Sie die folgende Funktion ein:

**Schritt 3** Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C.

**Schritt 4** Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

**Schritt 5** Schalten Sie den Ofen aus.

**Schritt 6** Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## 11.4 Entfernen: Grill



**WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr.



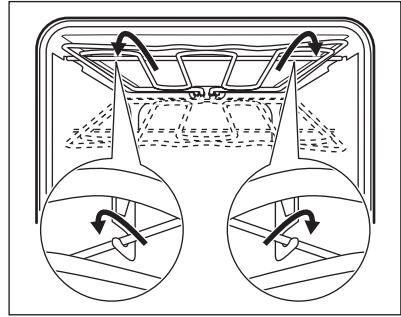
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen.  
Entfernen Sie die Einhängegitter.

**Schritt 2** Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.

**Schritt 3** Reinigen Sie die Backofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Schritt 5** Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



## 11.5 Aus- und Einbau der: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

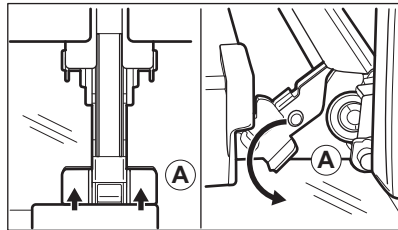


### VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

**Schritt 2** Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.

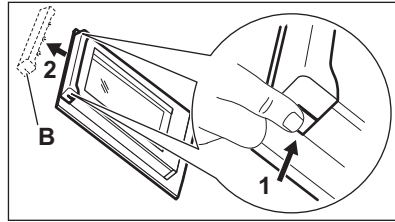


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

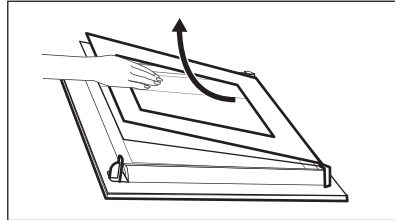
**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 11.6 Austausch: Lampe



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.  
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

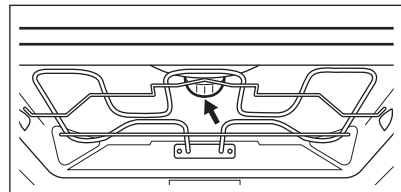
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

#### Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 12. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung defekt ist.
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe defekt ist.

### 12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom

Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

### Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

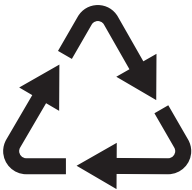
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


[www.aeg.com/shop](http://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.....	128
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	129
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	132
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	133
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	134
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	134
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	136
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	137
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	139
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	139
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	153
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	157
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	158
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	159

## 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 ανοξειδωτο 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



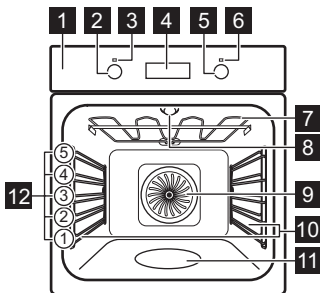
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

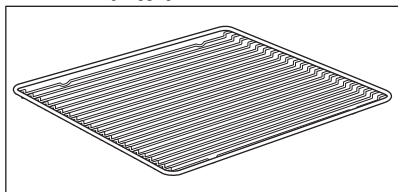


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας

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

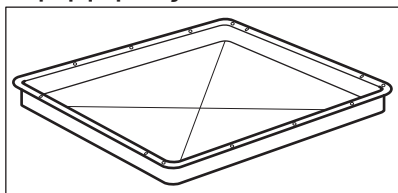
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



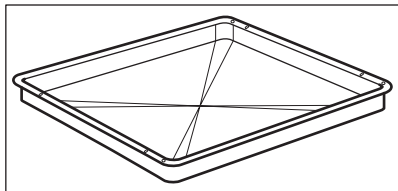
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



Για κέικ και μπισκότα.

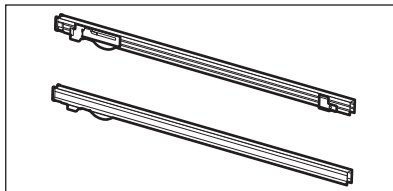
#### Ταψί ψησίματος/ γκριλ



### 12 Θέσεις σχαρών

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

#### Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

### 4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά



Για ρύθμιση της ώρας.

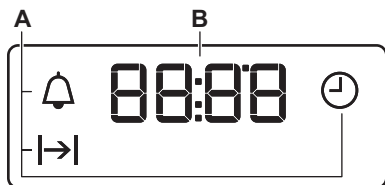


Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.



Για ρύθμιση της ώρας.

### 4.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πριν από την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι	Καθαρίστε τον φούρνο	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
1. Πιέστε: . 2.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Πιέστε: . 3.  - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Πιέστε: .	1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαφρών από τον φούρνο. 2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 1 ώ 2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 15 λεπ.

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

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ










### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!




Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.


## 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία Θέρμανσης

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
<b>Βήμα 2</b>	Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
<b>Βήμα 3</b>	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 καθαρισμός» 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 γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

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

## 6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Ψήσιμο με Υγρασία




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

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

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


## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 7.1 Λειτουργίες ρολογιού



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

### 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

#### Τρόπος αλλαγής: 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.

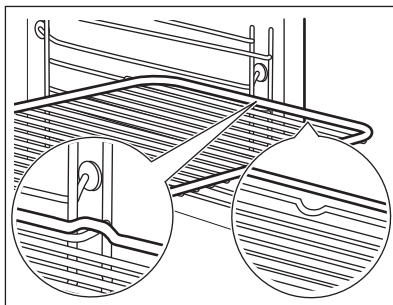
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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.

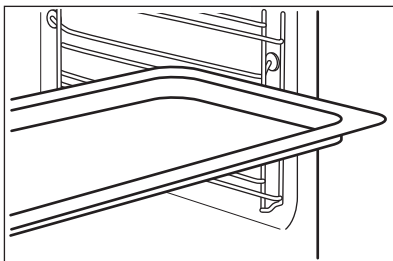
ασφάλειας ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.



---

**Ταψί ψησίματος /Βαθύ ταψί:**

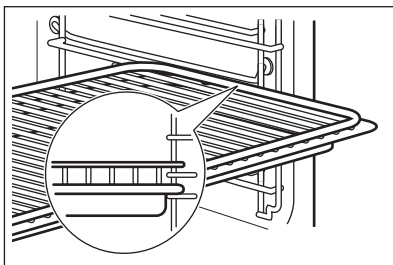
Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



---

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

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



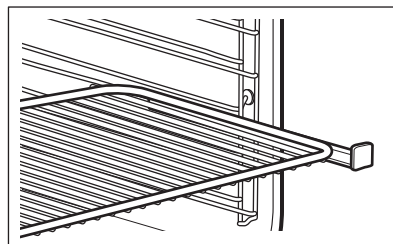
---

**8.2 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων**

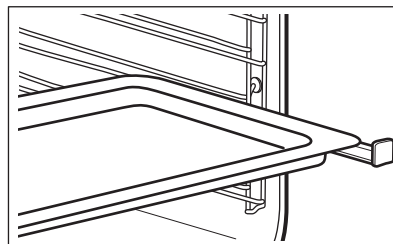
Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**Μεταλλική σχάρα:**

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**Βαθύ ταψί:**

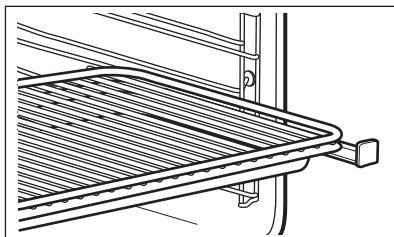
Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



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

### Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Ανεμιστήρας

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

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

## 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



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

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

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

### 10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

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

### 10.3 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

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

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 εξαομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.






Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα






ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

## 10.4 Συμβουλές για το ψησίμο

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 φήνεται 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 κατανεμημένη.	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




 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ		 (°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

 ΨΗΣΙ- ΜΟ ΣΕ ΦΟΡ- ΜΕΣ		 (°C)	 (λεπ.)	
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σφάρας.

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	
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 σφάρας.

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα Ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Ψωμάρια, 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
Ψωμάρια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.





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

## 10.7 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥ- ΚΑ	 (°C)	 (λεπ.)	 2 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ, προθερμά- νετε 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 φύλ- λο κρούστας, προ- θερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπρά- δι αυγού / Γλυκίσμα- τα από μαρέγκα	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 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 κασαρόλας	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 σπα-  
νάκι

160 - 180

45 - 60

Κις λορέν / Ελ-  
βετική φλαν

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Πίτα με λαχανι-  
κά

160 - 180

50 - 60



### ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Πίτσα, λεπτή ζύ-  
μη, χρησιμο-  
ποιήστε ένα βα-  
θύ ταψί

200 - 230

15 - 20

Πίτσα, χοντρή  
ζύμη

180 - 200

20 - 30

Άζυμο ψωμί

230 - 250

10 - 20

Τάρτα με σφο-  
λιάτα

160 - 180

45 - 55

Πίτσα Αλασατίας

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.
Πέστοφρα	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.

	<b>ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ</b>	
		(λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο

Φράουλες / Μύρτιλα /  
Σμέουρα / Ωριμα φραγκο-  
στάφυλα




35 - 45

	<b>ΦΡΟΥ- ΤΑ ΜΕ ΚΟΥ- ΚΟΥΤΣΙ</b>		
		(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

	<b>ΛΑ- ΧΑΝΙΚΑ</b>		
		(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.

	<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>		
		(°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.

	<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>	
		(ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10	
Βερίκοκα	8 - 10	

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Φέτες μήλου	6 - 8

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Αχλάδια	6 - 9

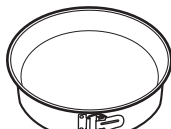
## 10.16 Ψήσιμο με Υγρασία - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



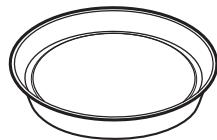
Πυρίμαχο ταψί

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





ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



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

Γκριλ

24 - 30

4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

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

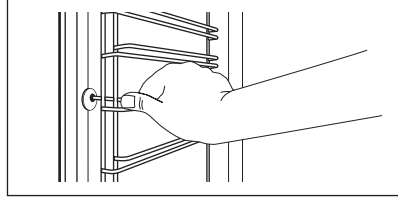
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

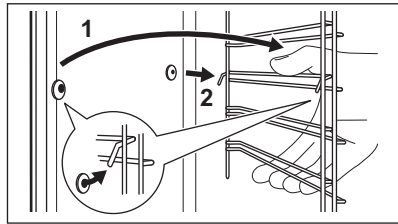
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

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



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

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



## 11.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

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

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

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία: 

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

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

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

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

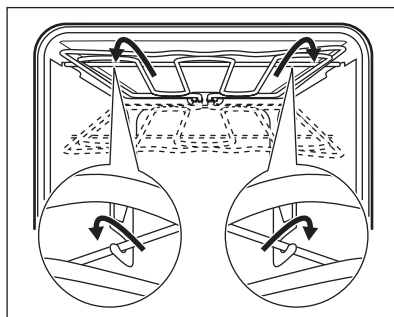
## 11.4 Τρόπος αφαίρεσης: Γκριλ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

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



## 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!

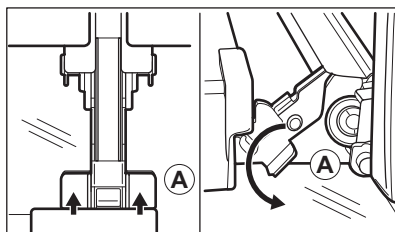
Η πόρτα είναι βαριά.



### 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.

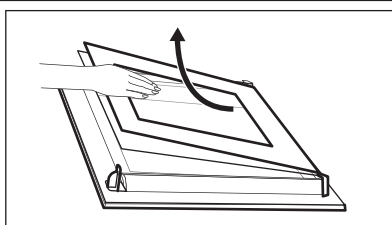
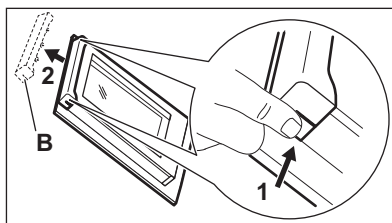
**Βήμα 4** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

**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

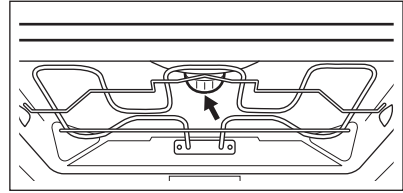
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

#### 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	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
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	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

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

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, 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 ζεσάνετε άλλα φαγητά.


#### **Διατήρηση του φαγητού ζεστού**


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

#### **Ψήσιμο με Υγρασία**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## **14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

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

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

## 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:**



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	161
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	162
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	164
4. VADĪBAS PANELIS.....	165
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	166
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	166
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	168
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	169
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	171
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	171
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	185
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	188
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	188
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU.....	190



# 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.
- Neuzstādiēt 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.
- Uzstādiēt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns 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 kabeliem 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 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. Augļu 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.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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



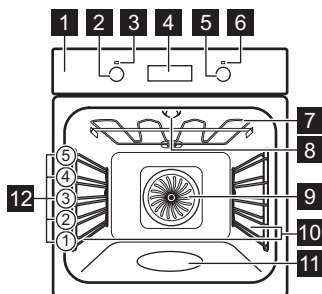
### BRĪDINĀJUMS!

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 APRĀKSTS

## 3.1 Kopskats

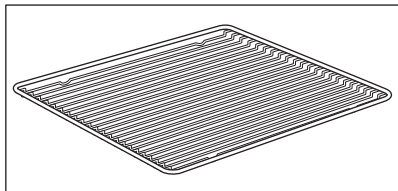


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūras)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Sildelements
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Izņemams plaukta atbalsts

**11** Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni

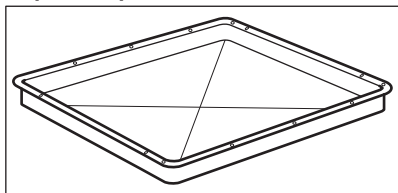
## 3.2 Piederumi

### Restots plaukts



Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.

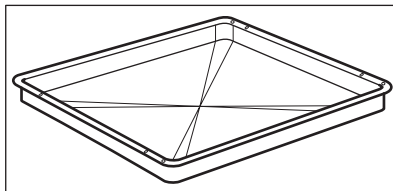
### Cepšanas panna



Kūkām un cepumiem.

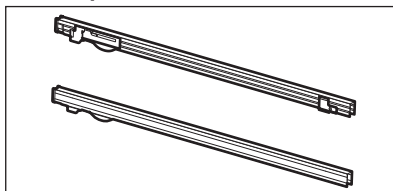
**12** Plauktu pozīcijas

### Cepamā panna



Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

### Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

## 4. VADĪBAS PANELIS

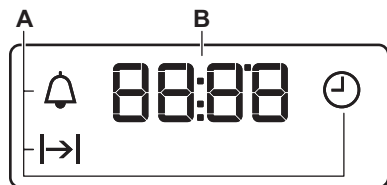
### 4.1 Iegremdējamie regulatori

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 cepeškrāsnsi

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 cepeškrāsnsi 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 cepeškrāsnsi un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnsi.

## 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 cepeškrāsnsi.

## 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 cepeškrāsns 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.



Infrathermiskā grilēšana

Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu saņemumus 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".

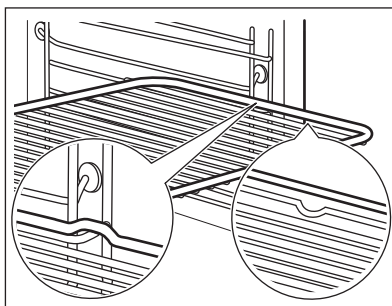
### 8.1 Piederumu ievietošana

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

#### Restots plaukts:

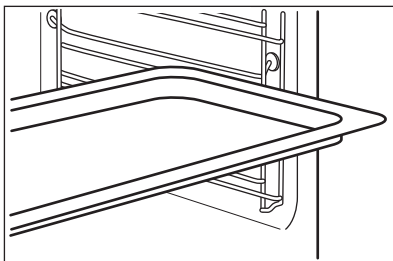
Iebīdiēt plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.



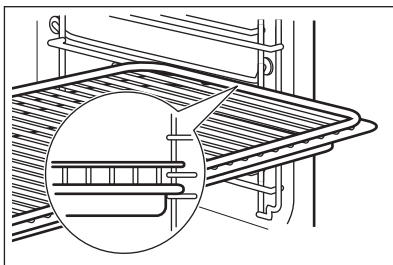
---

**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 stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



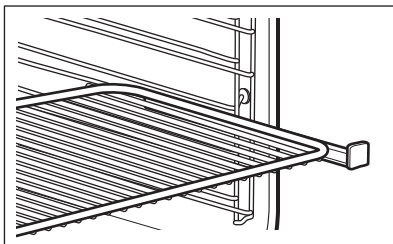
---

## 8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļojiet teleskopiskās vadotnes.

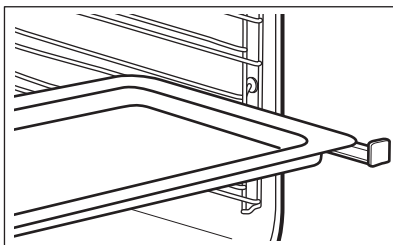
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

**Restots plaukts:**  
restoto plauktu novietojiet uz pannas.

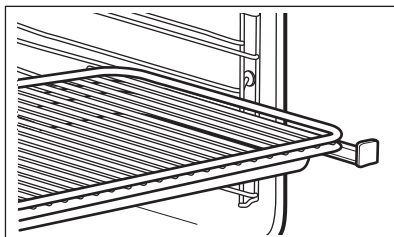


---

**Cepamā pannā:**  
uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



**Restots plaukts un cepamā panna kopā:**  
uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns

virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

## 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 ēdienu 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 apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. 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 krāsni 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 nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi 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

 CEP-ŠANA TRAUCIŅOS		 (°C)	 (min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	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
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
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	160 - 170	40 - 80





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / 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
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mī- klas), lietojiet cepamo pan- nu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biežpie- nu, krēmu, olu vaniļas krē- mu)	160 - 180	40 - 80	3
Christollen	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 tuk- šu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Cepumi no biskvītkūkas mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
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
Mandļcepumi	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 dārzeņi	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 / CEPUMI	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi
Krēm kūkas / Eklēri, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4



## CEPU- MI / PĪRĀDZIŅI / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES



(°C)



(min.)



2 stāvokļi

3 stāvokļi

Bulciņas	180	20 - 30	1 / 4	-
Smilšu 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	-
Mandeļcepumi	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 aplātu (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



## LIELLOPA GAĻA



(°C)



(min.)

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izceptis, 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 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.)

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.)

Zivs, vesela

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Kraukšķīga garoza:Picas funkcija



### PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Tortes 180 - 200 40 - 55

Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Šveices ābolu pīrāgs 170 - 190 45 - 55

Siera torte 140 - 160 60 - 90

Dārzenu pīrāgs 160 - 180 50 - 60



### PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeskrāsni pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

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

Pica ar biezu garožu 180 - 200 20 - 30

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 cepeskrāsni 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
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.)



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



## ATKAUSĒŠANA



Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.



(°C)



(min.)



Vistu spārniņi

190 - 210

20 - 30

2

### 10.13 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārkļāviet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

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



(kg)



(min.)

**Atkausēšanas laiks**



(min.)

**Papildu atkausēšanas 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 Apakškarsēšana.

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 cepeškrāni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).




Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

	<b>MĪKSTI AUGĻI</b>	
		(min.)
	<b>Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana</b>	

Zemenes / Mellenes / Avenes / Gatavas ērkšķogas 35 - 45

	<b>KAULI- ŅAUGĻI</b>		
		(min.)	(min.)
	<b>Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana</b>	<b>Jāturpina vārīt pie 100 °C</b>	

Persiki / Cidonijas / Plūmes 35 - 45 10 - 15

	<b>DĀRZENI</b>		
		(min.)	(min.)
	<b>Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana</b>	<b>Jāturpina vārīt pie 100 °C</b>	

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 cepeškrāni, kad pagājuši puse laika, atveriet 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.

	<b>DĀRZENI</b>		
		(°C)	(h)
Pupas		60 - 70	6 - 8
Pipari		60 - 70	5 - 6
Dārzeņi zupai		60 - 70	5 - 6
Sēnes		50 - 60	6 - 8
Zaļumi		40 - 50	2 - 3

Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.

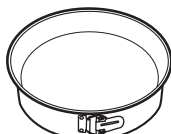
	<b>AUGĻI</b>	
		(h)
Plūmes		8 - 10
Aprikozes		8 - 10
Ābolu šķēles		6 - 8
Bumbieri		6 - 9

## 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



Cepšanas trauks



Podiņi



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs






Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs






Keramikas  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs

## 10.17 Mitrā cepšana







Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus,  
kas uzskaitīti tabulā.







		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	190	3	45 - 55
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	190	2	45 - 50
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	45 - 55
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	55 - 60
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	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 panna	190	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	190	3	35 - 45
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	40 - 50
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	35 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
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.

 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās</b>				
		 (°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

 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi</b>				
 <b>Izmantojiet trešo plaukta līmeni.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Konditorejas izstrā- dājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40	



## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi



Izmantojiet trešo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

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
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4



## GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Grauzdiņš	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



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

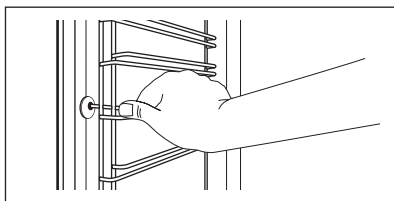
Noīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Neīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

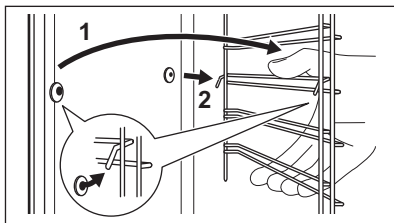
### 11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni 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** Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.



## 11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar ūdeni

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

- 1. solis** Ielejiet cepeškrāsns iekšienes izcīlnī ūdeni: 300 ml.
- 2. solis** Iestatiet funkciju:
- 3. solis** Iestatiet 90 °C temperatūru.

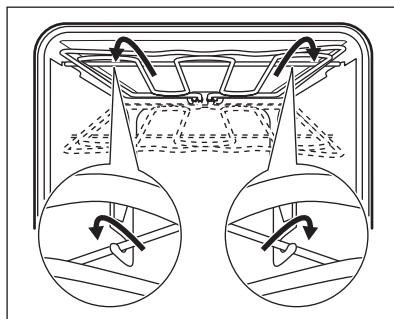
- 4. solis** Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
- 5. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.
- 6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

## 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** Notīriet cepeškrāsns griestus ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu mazgāšanas līdzekli. Ļaujiet nožūt.
- 4. solis** Uzstādiēt grilu, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.
- 5. solis** Uzstādiēt plauktu balstus.



## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

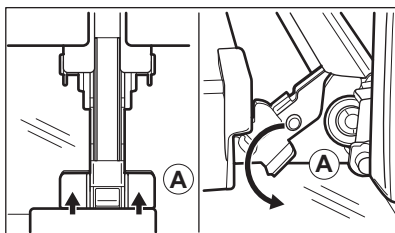


**BRĪDINĀJUMS!**  
Durvis ir smagas.



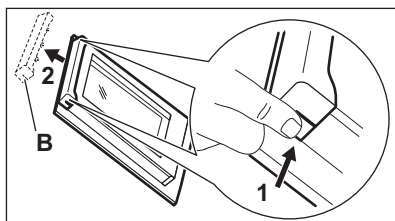
**UZMANĪBU!**  
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, it īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

- 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 mīkstas drānas un līdzenas virsmas.

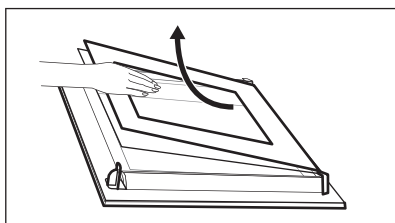
- 4. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



- 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** Nofīriet stikla paneli ar ziepjuķēni. 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. Pārliecinieties, 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 cepeškrāsns. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

#### 2. solis

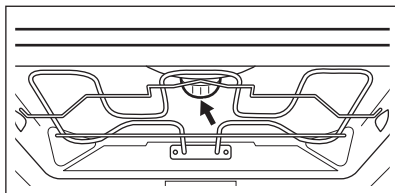
Atslēdziet cepeškrāsns no elektrotīkla.

#### 3. solis

Iekļājiet uz tīltnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



- 2. solis** Nofīriet 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.

#### Problēma

#### Pārbaudiet, vai:

Lampa nedeg.

Spuldze ir izdegusi.

### 12.2 Atpokes dati

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

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.

#### Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) .....

Izstrādājuma numurs (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums

AEG

Modeļa identifikācija

BES331110B 944187812  
BES331110M 944187808

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	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 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 mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. 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 cepeškrāsni 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.

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	192
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	193
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	196
4. VALDYMO SKYDELIS.....	197
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	197
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	198
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	199
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	200
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	202
10. PATARIMAI.....	202
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	216
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	219
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	220
14. APLINKOS APSAUGA.....	221

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.



- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėjų.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidero.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.
- Įmontuojamoji įranga turi atitikti DIN 68930 stabilumo reikalavimus.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbastaliu minimalus aukštis)	578 (600) mm
--	--------------

Spintelės plotis	560 mm
------------------	--------

Spintelės gylis	550 (550) mm
-----------------	--------------

Prietaiso priekio aukštis	594 mm
---------------------------	--------

Prietaiso galo aukštis	576 mm
------------------------	--------

Prietaiso priekio plotis	595 mm
--------------------------	--------

Prietaiso galo plotis	559 mm
-----------------------	--------

Prietaiso gylis	567 mm
-----------------	--------

Įmontuoto prietaiso gylis	546 mm
---------------------------	--------

Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
---------------------------------	---------

Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560 x 20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4 x 25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;

- nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
- būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų keptimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

## 2.7 Šalinimas



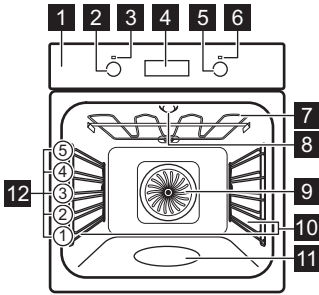
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

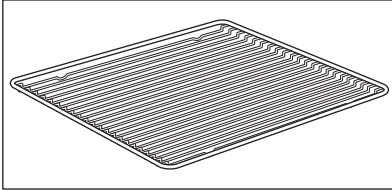
### 3.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventiliatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Ertmės įduba – valymo vandeniu talpyklė
- 12 Lentynos padėtytys

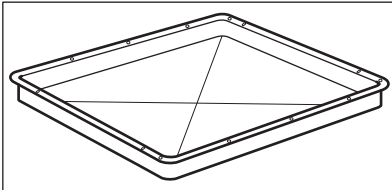
### 3.2 Priedai

#### Grotelės



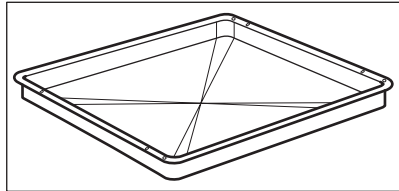
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

#### Kepimo skarda



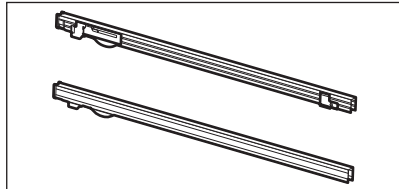
Pyragams ir sausainiams kepti.

#### Gilus prikaistuvis



Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

#### Ištraukiami bėgeliai



Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

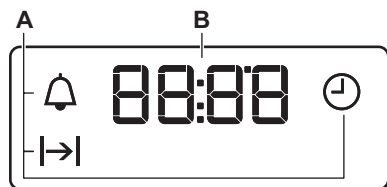
### 4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 4.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

### 4.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Prieš naudodami pirmąkart

Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1 veiksmas

Nustatykite laikrodį












2 veiksmas

Išvalykite orkaitę



3 veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paspauskite: .</li> <li>2. ,  - paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite: .</li> <li>3. ,  - paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</li> <li>2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: .</li> <li>2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: .</li> </ol> |
|--|--|--|

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

- |                   |   |
|-------------------|---|
| <b>1 veiksmas</b> | Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją. |
| <b>2 veiksmas</b> | Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.  |
| <b>3 veiksmas</b> | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.          |

### 6.2 Kaitinimo funkcijos

#### Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis



Lempai įjungti.

Orkaitės apšvietimas



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu dviejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Viršutinis/apatinis kaitinimas.

#### Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.

Picos funkcija



Viršutinis/apatinis kaitinimas / Valymas vandeniu

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie valymą vandeniu.



Apatinis kaitinimas

Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.



Atitirpinimas

Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.



Drėgnas kepimas

Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas kepimas.“



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.

## Kaitinimo funkcija - Naudojimo sritis



Turbo grilis

Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms lemputė gali automatiškai išsijungti esant žemesnei kaip 60 °C temperatūrai.

### 6.3 Pastabos apie: Drėgnas kepimas

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir

ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Dienos laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

### 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

#### Kaip pakeisti: Dienos laikas

- mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

**1 veiksmas** - spauskite pakartotinai. - pradeda mirksėti.


**2 veiksmas** , - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane bus rodomas laikas.


- spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti. - pradeda mirksėti.


## Kaip nustatyti: Trukmė

**1 veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

**2 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

**3 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.

Ekrane rodomi: .



 - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

**4 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**5 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

## Kaip nustatyti: Laikmatis


**1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.


**2 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.

**3 veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**4 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

## Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

**1 veiksmas**  - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

**2 veiksmas** Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .  
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Priedų įstatymas

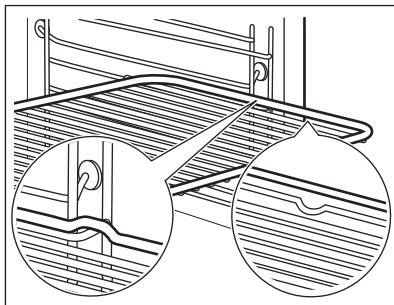
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą.  
Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo

apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

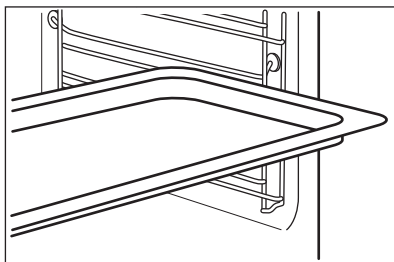


**Grotelės:**

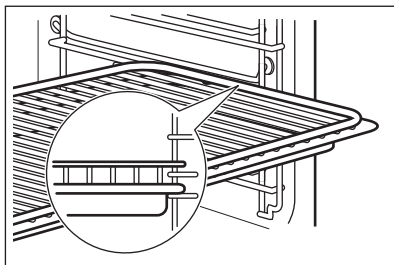
Istumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Kepimo skarda /Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Kepimo skarda /Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



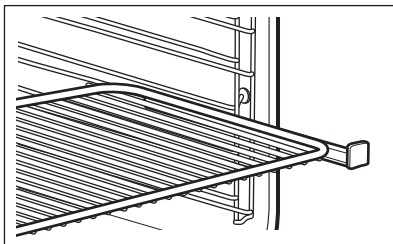
## 8.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

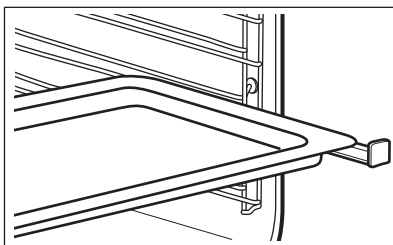
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

**Grotelės:**

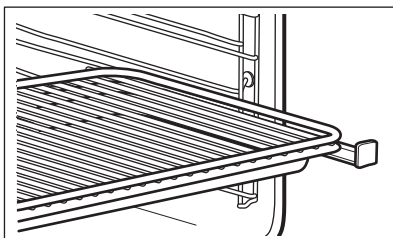
Uždėkite grotelės ant ištraukiamų bėgelių.

**Gilus prikaistuvis:**

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.

**Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu:**

Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai

išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

## 10. PATARIMAI

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### 10.2 Vidinė durelių pusė

#### Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- lentynų padėčių numerius;
- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.

### 10.3 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

### 10.4 Patarimai, kaip kepti






Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skruna nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Keptant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tašus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.




## 10.5 Kepimas viename lentynos lygyje

 <b>KEPI- MAS SKARDO- SE</b>		 (°C)	 (min.)	
Apkepas, trapus pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	170–180	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	Karšto oro srautas	150–170	20–25	2
Riestainis / Sviestinė bandelė	Karšto oro srautas	150–160	50–70	1
Keksas su citrina ir maderą / Vaisiniai pyragėliai	Karšto oro srautas	140–160	70–90	1
Sūrio pyragas	Viršutinis/apatinis kaitinimas	170–190	60–90	1

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.





Naudokite kepimo skardą.





 <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b>	 (°C)	 (min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos), naudokite gilų kepimo indą	150	35–55
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	160–170	40–80

Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.

 <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b>	 (°C)	 (min.)	
Šveicariškas vyniotinis	180–200	10–20	3
Ruginė duona:	pirmiausiai: 230	20	1
	tada: 160–180	30–60	
Sviestinis migdolinis pyragas / Cukriniai pyragaičiai	190–210	20–30	3





 <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>	
Pyragaičiai su kremu / Eklerai	190–210	20–35	3
Mielinė pynutė / Riestė	170–190	30–40	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos), naudokite gilų kepimo indą	170	35–55	3
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinėlės, pieno / kiaušinių)	160–180	40–80	3
„Christstollen“	160–180	50–70	2





Naudokite trečią lentynos padėtį.

 <b>SAUSAINIAI</b>		 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	150–160	10–20
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	160	10–25
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Karšto oro srautas	150–160	15–20
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	170–180	20–30
Sausainiai iš mielinės tešlos	Karšto oro srautas	150–160	20–40
Migdolų sausainiai	Karšto oro srautas	100–120	30–50
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Merengos	Karšto oro srautas	80–100	120–150
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Viršutinis/apatinis kaitinimas	190–210	10–25

## 10.6 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.





		 <b>(°C)</b>	 <b>(min.)</b>
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto oro srautas	160–170	15–30
Daržovių užkepėlė, įkaitinkite tuščią orkaitę	Turbo grilis	160–170	15–30






		 (°C)	 (min.)
Lazanija	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180–200	25–40
Žuvies apkepai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180–200	30–60
Įdarytos daržovės	Karšto oro srautas	160–170	30–60
Saldūs kepiniai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180–200	40–60
Makaronų užkepėlė	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180–200	45–60

## 10.7 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

Naudokite kepamąsias skardas.

 <b>TORTAI / TEŠLAINIAI</b>	 (°C)	 (min.)	 <b>2 padėtys</b>
Pyragaičiai su kremu / Eklerai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160–180	25–45	1 / 4
Trupininis pyragas	150–160	30–45	1 / 4

 <b>SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS</b>	 (°C)	 (min.)	 <b>2 padėtys</b>	 <b>3 padėtys</b>
Bandelės	180	20–30	1 / 4	–
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–
Sluoksnuotos tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Merengos	80–100	130–170	1 / 4	–

## 10.8 Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.






Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.






Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

## 10.9 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

 <b>JAUTIENA</b>			 (°C)	 (min.)
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	Viršutinis/apatinis kaitinimas	230	120–150
Rostbifas arba filė, puskepis, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	170–180	8–10

 <b>KIAULIENA</b>			
<b>Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.</b>			
	(kg)	(°C)	(min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis	1–1.5	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkauliukai	1–1.5	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys	0.75–1	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta	0.75–1	150–170	90–120



## VERŠIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Kepta veršiena

1

160–180

90–120

Veršiuoko koja

1.5–2

160–180

120–150



## AVIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Ēriuko šlaunelė / Kepta  
aviena

1–1.5

150–170

100–120

Ērienos nugarinė

1–1.5

160–180

40–60



## ŽVĒRIENA



Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Nugarinė / Triušio šlaune-  
lė, įkaitinkite tuščią orkaitę

iki 1

230

30–40

Elnienos nugarinė

1.5–2

210–220

35–40

Elnienos kumpis

1.5–2

180–200

60–90





## PAUKŠTIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta porcijomis

po 0,2–0,25

200–220

30–50

Viščiukas, perpjautas pusiau

po 0,4–0,5

190–210

35–50

Viščiukas, višta

1–1.5

190–210

50–70

Antis

1.5–2

180–200

80–100

Žąsis

3.5–5

160–180

120–180

Kalakutas

2.5–3.5

160–180

120–150

Kalakutas

4–6

140–160

150–240



## ŽUVIS (TROŠKINTA)



Naudokite šią funkciją: Viršutinis/apatinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Žuvis

1–1.5

210–220

40–60

## 10.10 Traškių kepinų kepimas naudojant: Picos funkcija



### PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Vaisių pyragai

180–200

40–55



### PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Špinatų apkepas

160–180

45–60

Lotaringiškas apkepas / Biskvitas apkepas

170–190

45–55



PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Sūrio pyragas 140–160 60–90

Daržovių pyragas 160–180 50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, plonapadė, naudokite gilų kepimo indą 200–230 15–20



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, storapadė 180–200 20–30

Nerauginta duona 230–250 10–20

Sluoksniuotos tešlos apkepas 160–180 45–55

„Flammkuchen“ (ugninis pyragas) 230–250 12–20

Koldūnai 180–200 15–25

## 10.11 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.



GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



Rostbifas 210–230 30–40 30–40 2

Jautienos filė 230 20–30 20–30 3

Kiaulienos nugarinė 210–230 30–40 30–40 2



## GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

## 10.12 Užšaldyto maisto



## ATŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.



(°C)



(min.)








Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Paskrudintos bulvės	210–230	20–30	3
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	160–180	40–60	2
Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

## 10.13 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

	 (kg)	 (min.) Atšildymo trukmė	 (min.) Likusi atšildymo trukmė	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Grietinėėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–

## 10.14 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.



Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.




Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.




Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.

 <b>MINKŠTI VAISIAI</b>	 (min.) <b>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai</b>
--	--

Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai 35–45

 <b>KAULAVAISIAI</b>	 (min.) <b>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai</b>	 (min.) <b>Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje</b>
---	--	---

Persikai / Svarainiai / Slyvos 35–45 10–15

 DARŽOVĖS	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10
Kaliaropės / Žirniai / Šparagai	50–60	15–20

### 10.15 Džiovinimas – Karšto oro srautas

Išlkokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

1 skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

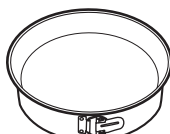
### 10.16 Drėgnas kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlėnė  
8 cm skersmens, 5 cm aukščio






Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



### 10.17 Drėgnas kepimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	45–55
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	190	2	45–50
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	55–60
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	40–50
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	40–50
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	190	3	35–45
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	40–50
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	35–45
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	35–45
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–45
Tartelės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	45–55
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	190	3	40–50

## 10.18 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose



(°C)



(min.)



Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Viršutinis/apatinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	180	70–90	1



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai



Naudokite trečią lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40	
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Viršutinis/apatinis kaitinimas	160	20–30	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20–35	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Viršutinis/apatinis kaitinimas	170	20–30	



## KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai



(°C)





(min.)



Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4



 Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

 Grilis nustatčius didžiausią temperatūrą.



(min.)

Skrebutis

Grilis

1–3

5

Jautienos didkepsnis, laikui įpusėjus  
apverskite

Grilis

24–30

4

## 11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metaličius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

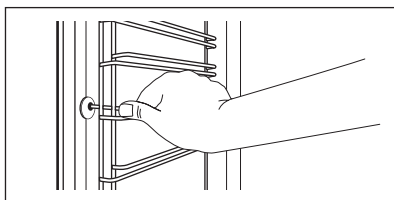


## 11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

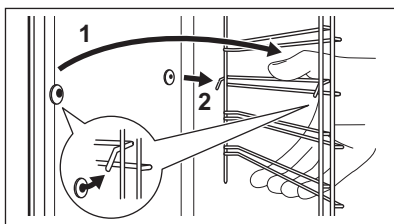
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramas priekį nuo šoninės sienelės.



**3-ias veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

**4-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 11.3 Kaip naudoti: Valymas vandeniū

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

**1 veiksmas** Įpilkite vandens į ertmės įdubą. 300 ml.

**2 veiksmas** Nustatykite funkciją:

**3 veiksmas** Nustatykite 90 °C temperatūrą.

**4 veiksmas** Palikite orkaitę veikti 30 min.

**5 veiksmas** Išjunkite orkaitę.

**6 veiksmas** Palaukite, kol orkaitė atvės. Iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

## 11.4 Kaip pašalinti: Grilis



### ĮSPĖJIMAS!

Galima nusideginti.

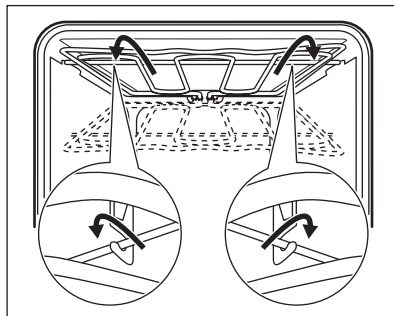
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės, kad galėtumėte išvalyti. Išimkite lentynų atramas.

**2-as veiksmas** Paimkite groteles už kampų. Patraukite pirmyn (pajausite spyruoklės pasipriešinimą) ir ištraukite du laikiklius. Groteles galima nulenkti žemyn.

**3-ias veiksmas** Išvalykite orkaitės viršų šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu. Palaukite, kol išdžius.

**4-as veiksmas** Įdėkite groteles, atlikdami veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

**5-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas.



## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Galite išimti dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



### ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

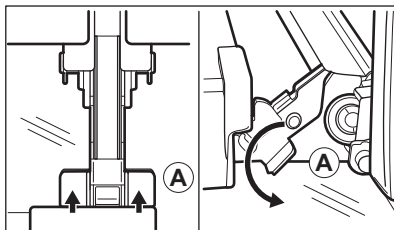


### DĖMESIO

Atsargiai tvarkykite stiklą, ypač aplink priekinio skydelio kraštus. Stiklas gali sudužti.

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Iki galo nuspauskite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.

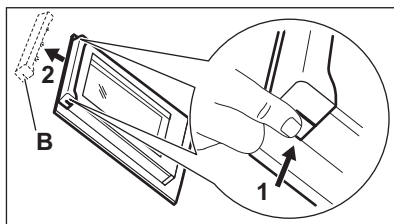


**3-ias veiksmas** Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite dureles už abiejų kraštų ir atkelkite jas nuo orkaitės kampu aukštyn. Padėkite dureles išorine puse žemyn ant minkšto audinio ir lygaus pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.

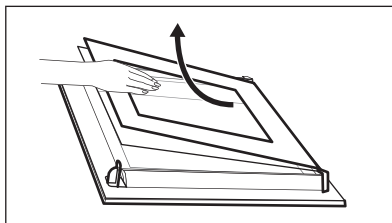
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

**6-as veiksmas** Laikykite durelių stiklo plokštes už viršutinio krašto ir iškelkite iš kreiptuvo.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštę. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Nuvalę atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar stiklai tinkamai įdėti, nes kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

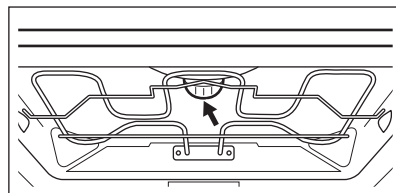
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lempuotė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



**2-as veiksmas** Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-ias veiksmas** Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.
Lemputė nešviečia.	Perdegė lemputė.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

## 12.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Gaminio numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S. N.) .....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio žymuo	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.99 kWh/ciklas	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklas	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	71 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
Ukrainai pagal 568/32020.

## 13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

### Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostata, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### Drėgnas kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekiite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



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


**[www.aeg.com/shop](http://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.....	223
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	224
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	227
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	228
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	229
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	229
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	231
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	232
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	234
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	234
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	248
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	251
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	252
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	253

## 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 уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки 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.

## 3.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..

- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



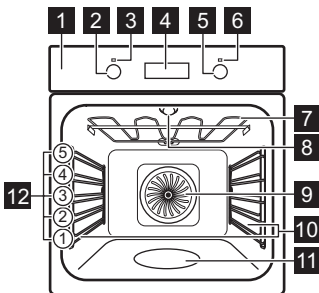
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

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

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

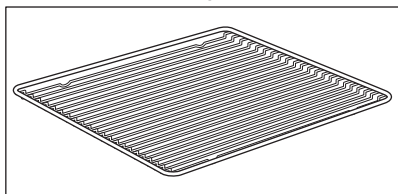
### 3.1 Општи приказ



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

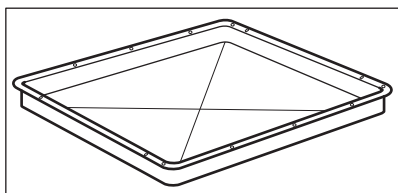
## 3.2 Прибор

### Решеткаста полица



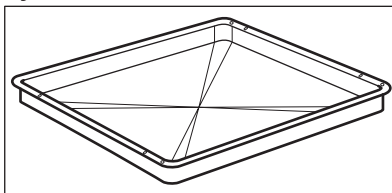
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

### Плех за печење



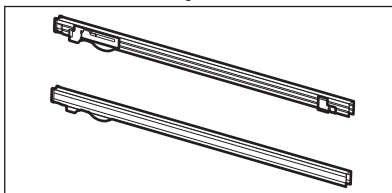
За колаче и кекс.

### Дубоки тигањ



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

### Телескопске вођице



За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

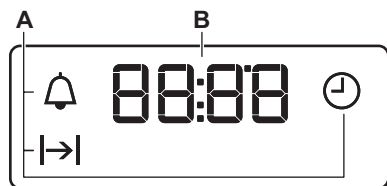
### 4.1 Дугмад која се увлаче

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

### 4.2 Сензорска поља / дугмад

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

## 4.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Пре прве употребе

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



Корак 1



Корак 2



Корак 3

#### Подесите сат

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

#### Очистите рерну

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

#### 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 функцију загревања да бисте изабрали функцију загревања.

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

## 6.2 Функције загревања

Функција за-гревања	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 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.

Функција за-гревања	Примена
 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.
 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**  - узастопно притискајте.  - почиње да трепери.





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

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

#### Како да подесите: Трајање

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

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

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

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

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

#### Како да подесите: Тајмер

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

## Како да подесите: Тајмер

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

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

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

## Како да откажете: Функције сата

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

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

## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

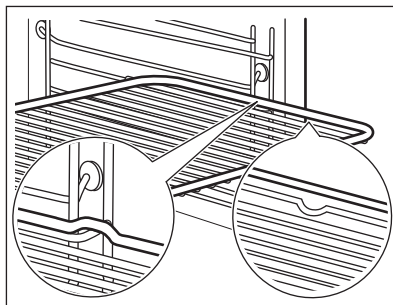
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

#### Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.

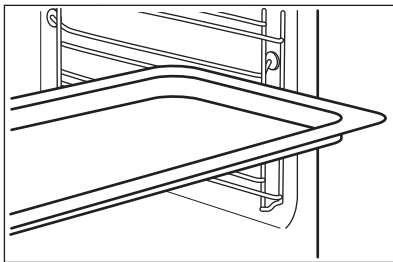




---

**Плех за печење /Дубоки тигањ:**

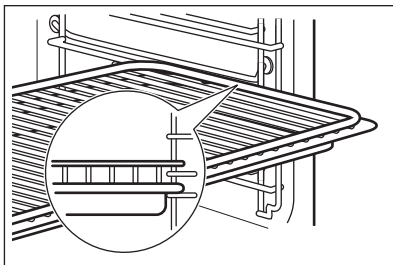
Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



---

**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.



---

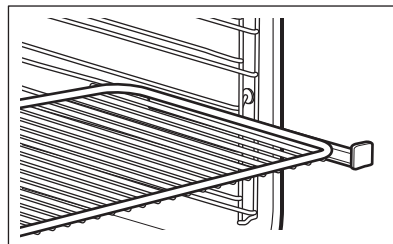
**8.2 Коришћење телескопских вођица**

Не подмазујте телескопске вођице.

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

**Решеткаста полица:**

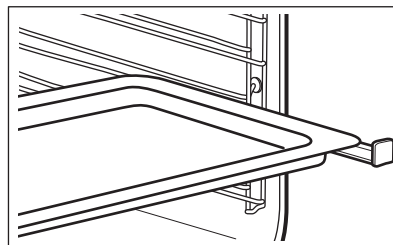
Ставите решеткасту полицу на телескопске вођице.



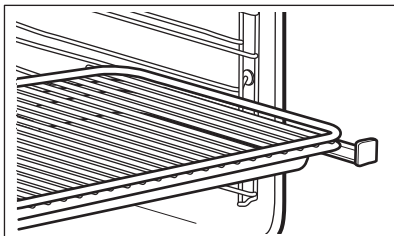
---

**Дубоки тигањ:**

Ставите дубоки тигањ на телескопске вођице.



**Решеткаста полица и дубоки тигањ заједно:**  
Поставите решетку и дубоку посуду заједно на телескопске вођице.



## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите

рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 10.1 Препоруке у вези са 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 пњецав 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.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

## 10.5 Печење на једном нивоу решетке

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

160 - 180

50 - 70

2

Користите трећи ниво решетке.





**КЕКСИ****(°C)****(min)**

Хрскави кекс

Печење уз равни вен-  
тил.





150 - 160

10 - 20

 <b>КЕКСИ</b>		 (°C)	 (min)
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 топлим сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	160 - 170	15 - 30
Лазање	Конвенционално припрема	180 - 200	25 - 40
Рибљи хлелчићи	Конвенционално припрема	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60
Слатка пецива	Конвенционално припрема	180 - 200	40 - 60
Запечена тестенина	Конвенционално припрема	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Користите плехове за печење.

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

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

## 10.8 Савети у вези са печењем

Користите посуђе за рерну које је отпорно на топлоту.

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

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

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

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

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

Прелијте комаде меса сопственим соком неколико пута током печења.

## 10.9 Печење

Користите први положај решетке.



## ГОВЕДИНА



(°C)



(min)

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



## СВИЊЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

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



## ТЕЛЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Телеће печење

1

160 - 180

90 - 120

Телећи котлет

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## ЈАГЂЕТИНА



Користите функцију: Турбо гриловање.



(kg)



(°C)



(min)

Јагђећи бут / Печена јагњетина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Јагђећа 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)

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



## РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)



Користите функцију: Конвенционално припрема.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

## 10.10 Хрскаво печење са: Функција за пицу



### ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Тартови	180 - 200	40 - 55
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60



### ПИЦА



Користите први положај решетке.



(°C)



(min)

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



## ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

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

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

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

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



## ПИЦА



Пре печења загрејте празну рерну.



Користите други положај решетке.



(°C)



(min)

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

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

## 10.11 Грил

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

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



## ГРИЛ



Користите функцију: Грил



(°C)



(min)

1. страна



(min)

2. страна



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

## 10.12 Смрзнута храна



### ОДМРЗАВАЊЕ



Користите функцију: Печење уз равни вентил..



(°C)



(min)



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

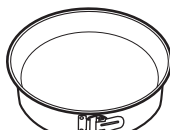
### 10.16 Печење уз влажност - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелефтујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за  
печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см








Плех за флан

Таман, нерелефтујући  
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 топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

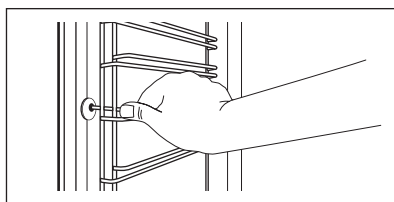
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

## 11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

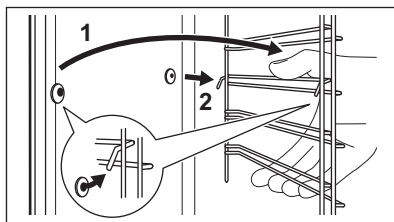
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

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



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

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



## 11.3 Како да користите: Чишћење водом

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

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

**Корак 2** Подесите функцију:

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

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

**Корак 5** Искључите рерну.

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

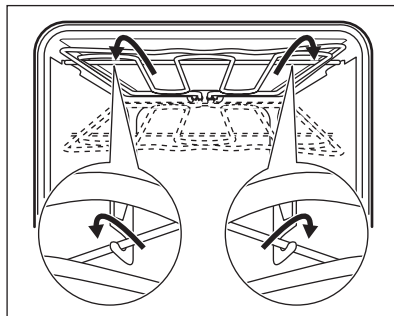
## 11.4 Како да извадите: Грил



### 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 топлим водом са благим детерџентом помоћу мекане крпе. Оставите да се осуши.
- Корак 4** Уградња грила врши се обрнутим редоследом.



- Корак 5** Поставите подршку за решетке.

## 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.

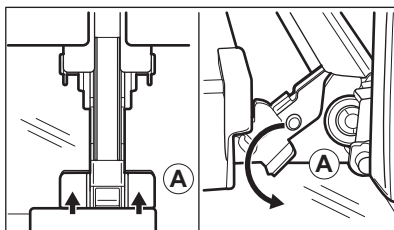


**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Врата су тешка.

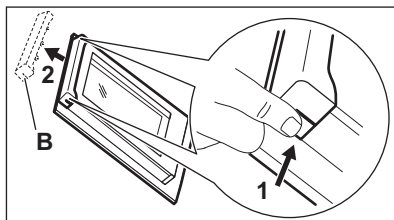


**ОПРЕЗ**  
Пажљиво рукујте стаклом, нарочито око ивица предње плоче. Стакло може да се поломи.

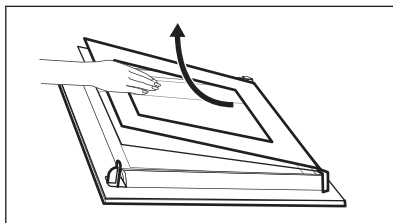
- Корак 1** Отворите врата до краја.
- Корак 2** До краја притисните стезне полу-ге (А) на обема шаркама врата.



- 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!

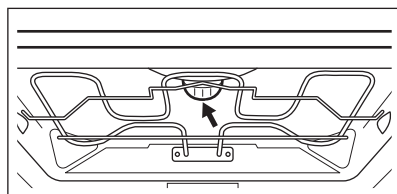
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### 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.

## 12.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
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	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

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

## 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 оброка.

### 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.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	255
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	256
3. POPIS VÝROBKU.....	259
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	260
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	260
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	261
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	262
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	263
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	265
10. TIPY A RADY.....	265
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	279
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	282
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	283
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	284

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.
- Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.



Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba

pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.

- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



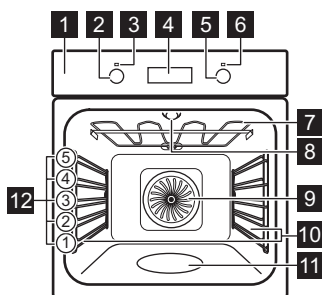
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

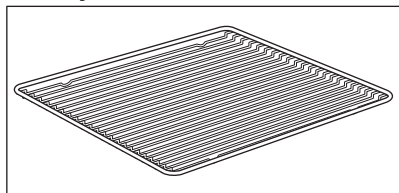
### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 11 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
- 12 Úrovne v rúre

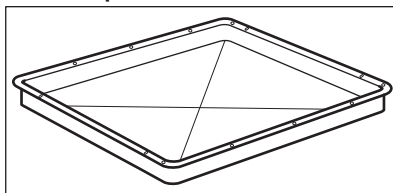
### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt



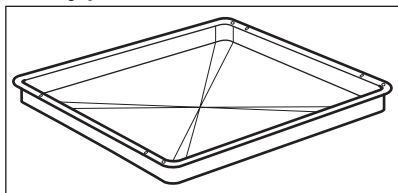
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

#### Plech na pečenie



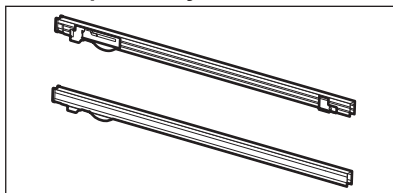
Na koláče a sušienky.

### Hlboký pekáč



Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

### Teleskopické lišty



Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

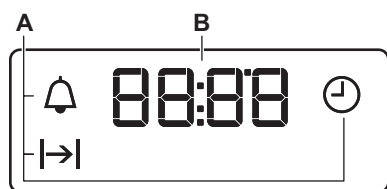
### 4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 4.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

### 4.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



### Krok č. 1

#### Nastavte časomer

1. Stlačte: .
2. , – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte: .
3. , – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: .



### Krok č. 2

#### Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo použite vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.



### Krok č. 3

#### Prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oňadne bezpečnosti.

### 6.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

### 6.2 Funkcie ohrevu

#### Funkcia ohre- vu

#### Použitie



Rúra je vypnutá.

Poloha Vypnuté



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry



Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné pečenie.

Teplotovzdušné pečenie

#### Funkcia ohre- vu

#### Použitie



Funkcia Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.



Konvenčné pečenie / Čistenie vodou

Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.



Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.



Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.



Vlhké pečenie

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhké pečenie.



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

Funkcia ohrevu	Použitie
----------------	----------



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.



Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 60 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

### 6.3 Poznámky k: Vlhké pečenie

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na




ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhké pečenie. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Časové funkcie



Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.



### 7.2 Nastavenie: Časové funkcie

#### Zmena: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikat.

**Krok č. 2**  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Príbližne po 5 sekundách displej prestane blikat a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat.


## Nastavenie: Trvanie

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikať.

**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Displej zobrazuje: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

## Nastavenie: Časomer

**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikať.

**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.

Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.


Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

## Zrušenie: Časové funkcie

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

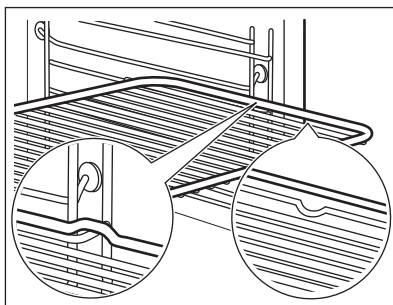
### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť.  
Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu.

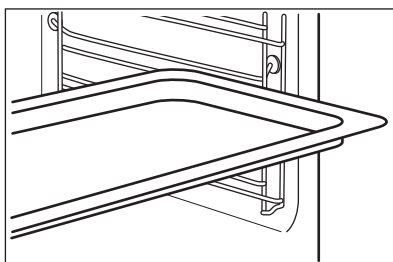
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**Drôtený rošt:**

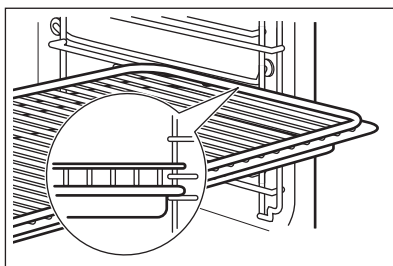
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt .

**Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

**8.2 Používanie teleskopických líšt**

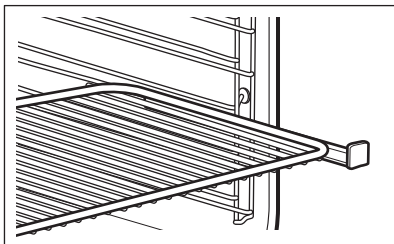
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

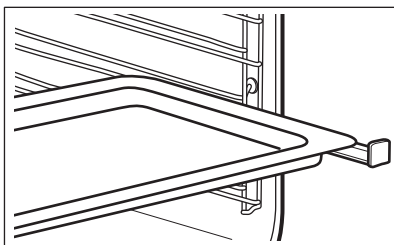


**Drôtený rošt:**

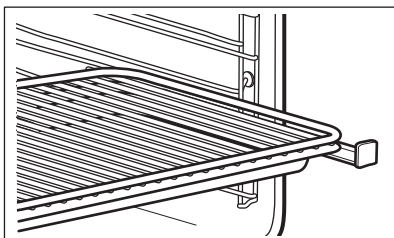
Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.

**Hlboký pekáč:**

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.

**Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:**

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry

chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

## 10. TIPY A RADY

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy varenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závajú od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### 10.2 Vnútoraná strana dvierok

#### Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovni roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

### 10.3 Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.






Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

### 10.4 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.




## 10.5 Pečenie na jednej úrovni

 PEČE- NIE VO FOR- MÁCH		 (°C)	 (min)	
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Tvarohový koláč cheesecake	Konvenčné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

Použite tretiu úroveň v rúre.

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.





Použite plech na pečenie.





 KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)
Suché koláče posypané mrveničkou	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	160 - 170	40 - 80

Prázdnu rúru predhrejte.





Použite funkciu: Konvenčné pečenie.

Použite plech na pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Piškótová roláda	180 - 200	10 - 20	3
Ražný chlieb:	najprv: 230	20	1
	potom: 160 - 180	30 - 60	
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	190 - 210	20 - 30	3





 KOLÁČE/ PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO	 (°C)	 (min)	
Koláče so šľahačkou / V- terníky	190 - 210	20 - 35	3
Pletenec / Veniec z kysnu- tého cesta	170 - 190	30 - 40	3
Ovocné koláče (z kysnuté- ho/piškótového cesta), použite hlboký pekáč	170	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	160 - 180	40 - 80	3
Vianočná štóla	160 - 180	50 - 70	2





Použite tretiu úroveň v rúre.

 SUŠIENKY		 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20
Pečivo, prázdnu rúru predhre- jte	Teplovzdušné pečenie	160	10 - 25
Sušienky z treného cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	170 - 180	20 - 30
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z bielka / Snehové pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150
Pečivo, prázdnu rúru predhre- jte	Konvenčné pečenie	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Použite prvú úroveň v rúre.





		 (°C)	 (min)
Bagety obložené roztopným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (min)
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Konvenčné pečenie	180 - 200	25 - 40
Zapečené ryby	Konvenčné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60
Sladké nákypy	Konvenčné pečenie	180 - 200	40 - 60
Cestovinový nákyp	Konvenčné pečenie	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné pečenie.

Použite plechy na pečenie.

 KOLÁČE/ PEČIVO	 (°C)	 (min)	 2 úrovne
Koláče so šľahačkou / Vetrníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Suchý koláč s mrvičkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SU- ŠIENKY / DROBNÉ PEČIVO / PEČIVO / ROŽKY	 (°C)	 (min)	 2 úrovne	 3 úrovne
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z treného cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandľové Sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z bielka / Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúry.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.






Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.





Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

## 10.9 Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

 <b>HOVÄDZIE</b>			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Konvenčné pečenie	230	120 - 150
Neprepečený rozbíf alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbíf alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbíf alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 <b>BRAVČOVÉ</b>			
	(kg)	(°C)	(min)
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



## TEĽACIE



Túto funkciu používajte: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Pečená teľacina	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



## JAHŇACIE



Túto funkciu používajte: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



## ZVERINA



Túto funkciu používajte: Konvenčné pečenie.



(kg)



(°C)



(min)

Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rúru predhrejte	do 1	230	30 - 40
Srňčí chrbát	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Srňčie stehno	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



## HYDINA



Túto funkciu používajte: Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 každá	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 každá	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykúrené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240



## RYBA (V PARE)



Túto funkciu používajte: Konvenčné pečenie.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

## 10.10 Chrumkavé pečenie s:Funkcia Pizza



### PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60



### PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč cheesecake	140 - 160	60 - 90





PIZZA



Použite prvú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Zeleninový koláč

160 - 180

50 - 60



PIZZA

Pred pečením prázdnu rúru predhrej-  
te.

Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Pizza, tenká,  
použite hlboký  
pekáč

200 - 230

15 - 20



PIZZA

Pred pečením prázdnu rúru predhrej-  
te.

Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Pizza, hrubá

180 - 200

20 - 30

Nízky chlieb

230 - 250

10 - 20

Koláč z lístkové-  
ho cesta

160 - 180

45 - 55

Koláč Flammku-  
chen

230 - 250

12 - 20

Ruskí knedle

180 - 200

15 - 25

## 10.11 Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrej-  
te.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na  
zachytávanie tuku.

GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



Rozbif

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Goveji file

230

20 - 30

20 - 30

3

Bravčové karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Teľacie karé

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2



## GRIL



Túto funkciu používajte: Gril



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



	(°C)	(min) 1. strana	(min) 2. strana	
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 kg – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Mrazené jedlá



## ODMRAZOVANIE



Túto funkciu používajte: Teplovzdušné pečenie.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky / Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie kridla	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Rozmrazovanie






Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Pri veľkých porciách jedla umiestnite na dno dutiny rúry prázdny tanier otočený nadol.

Jedlo vložte do hlbkej nádoby a následne položte na tanier, ktorý je v rúre. V prípade potreby vyberte rošty rúry.

Použite prvú úroveň v rúre.

	 (kg)	 (min) Čas rozmrazovania	 (min) Ďalší čas rozmrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1.4	60	60	-

## 10.14 Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.




Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).




Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

	<b>MÄKKÉ OVO-CIE</b>	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
---	----------------------	---

Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše 35 - 45

	<b>KŮST-KOVÉ OVO-CIE</b>	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	 (min) Ďalšie varenie pri 100 °C
---	--------------------------	---	---

Broskyne / Dule / Slivky 35 - 45 10 - 15

 <b>ZELE-</b> <b>NINA</b>	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
	Mrkva	50 - 60
Uhorky	50 - 60	-
Miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrá- šok / Špargľa	50 - 60	15 - 20

### 10.15 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryté papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dverka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.

Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

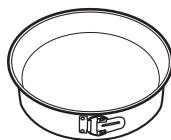
### 10.16 Vlhké pečenie – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
28 cm priemer



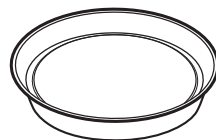
Forma na pečenie

Tmavá, matná  
26 cm priemer



Nádoby na suflé




Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška





Forma na korpus

Tmavá, matná  
28 cm priemer

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.






 <b>ZELENINA</b>	 (°C)	 (h)
	Fazuľa	60 - 70
Korenie	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 <b>OVOCIE</b>	 (h)
	Slivky
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

### 10.17 Vlhké pečenie

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	45 - 55
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	190	2	45 - 50
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	55 - 60
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	40 - 50
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	40 - 50
Šašlík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	190	3	35 - 45
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	40 - 50
Mandľové Sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	35 - 45
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	35 - 45
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 45
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	45 - 55
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	190	3	40 - 50

## 10.18 Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Piškovéty koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškovéty koláč bez tuku	Konvenčné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	180	70 - 90	1



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky



Použite tretiu úroveň v rúre.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Konvenčné pečenie	170	20 - 30



## VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškovéty koláč bez tuku	Teplovzdušné pečenie	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky

Gril

1 - 3

5

Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte

Gril

24 - 30

4

## 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

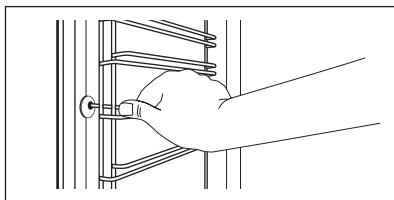
Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

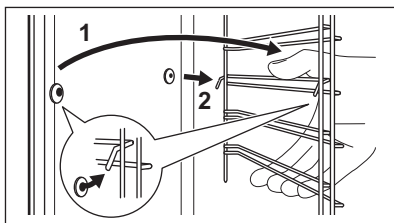
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacích lišt zvoľte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 11.3 Používanie: Čistenie vodou

Postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

**Krok č. 1** Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu:

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Rúru vysušte mäkkou handričkou.

**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne, aby ste ju vyčistili. Vyberte zasúvacie lišty.

**Krok č. 2** Uchopte okraje grilu. Potiahnite dopredu proti tlaku pružiny a smerom von z dvoch držiakov. Gril sa sklopí.

**Krok č. 3** Strop rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Nechajte vyschnúť.

**Krok č. 4** Pri inštalácii grilu zvoľte opačný postup.

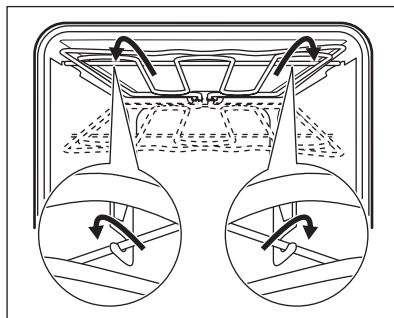
**Krok č. 5** Nainštalujte zasúvacie lišty.

## 11.4 Vybratie: Gril



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenia.





## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

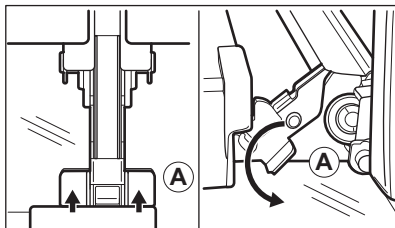


### UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo sa môže zlomiť.

**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka.

**Krok č. 2** Úplne stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

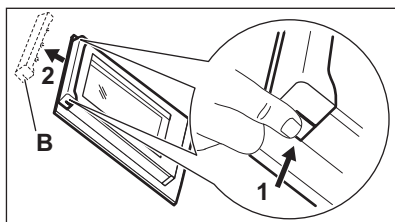


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

**Krok č. 4** Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

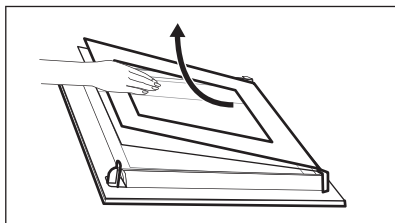
**Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

**Krok č. 6** Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



**Krok č. 7** Sklenený panel umyte vodou s prípravkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení zvolte opačný postup.



**Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže prehriať povrch dierok.

## 11.6 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

#### Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### Krok č. 2

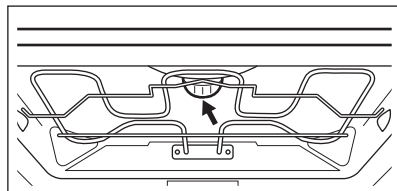
Rúru odpojte zo siete.

#### Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



**Krok č. 2** Sklenený kryt vyčistite.

**Krok č. 3** Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

**Krok č. 4** Nasadte sklenený kryt.

## 12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.

### Problém

### Skontrolujte, či...

Nesvieti žiarovka.

Žiarovka je vypálená.

### 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

### Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.)

.....

Číslo výrobku (PNC)

.....

Sériové číslo (S.N.)

.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
Index energetickej účinnosti	95.3	
Trieda energetickej účinnosti	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

### 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


#### Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

#### Vlhké pečenie

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


**[www.aeg.com/shop](http://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.....	286
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	287
3. OPIS IZDELKA.....	290
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	291
5. PRED PRVO UPORABO.....	291
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	292
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	293
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	294
9. DODATNE FUNKCIJE.....	296
10. NAMIGI IN NASVETI.....	296
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	310
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	313
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	313
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	315

## 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



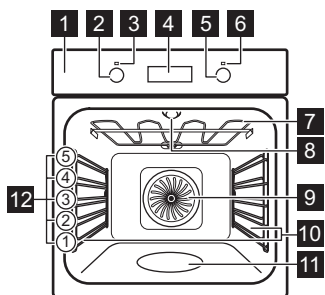
### OPOZORILO!

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

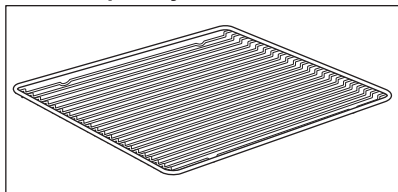
### 3.1 Splošni pregled



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

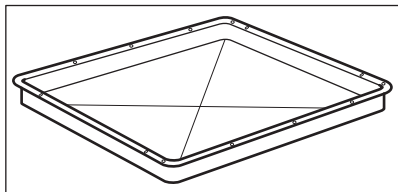
### 3.2 Pripomočki

#### Mreža za pečenje



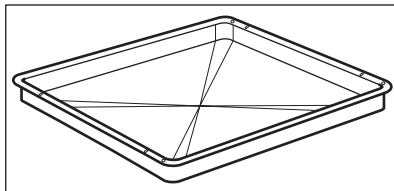
Za posodo, modele, pečenke.

#### Pekač za pecivo



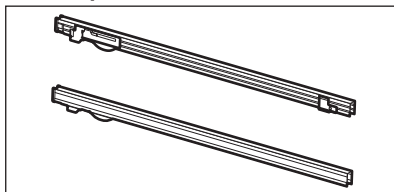
Za kolače in piškote.

#### Globok pekač



Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

#### Teleskopska vodila




Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

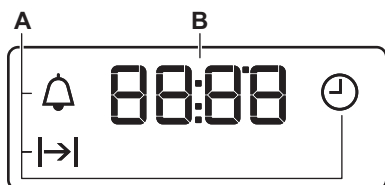
### 4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 4.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.

### 4.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

## 5. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak:

Nastavite uro.










2. korak:

Očistite pečico.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pritisnite: </li> <li>2.  - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite: </li> <li>3.  - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite: </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.</li> <li>2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br/>Čas: 1 ura.</li> <li>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br/>Čas: 15 min.</li> </ol> |
|---|---|---|

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- 1. korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- 2. korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- 3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

### 6.2 Funkcija 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 nastavljenega. 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:**  - pritisnite.  - začne utripati.

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


 - pritisnite za spremembo časa.  - začne utripati.

#### Nastavev: Trajanje

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

**2. korak:**  - pritisnite.  - 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.

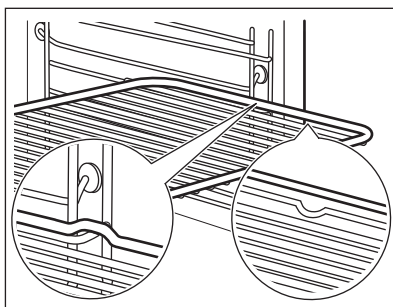
### 8.1 Vstavljanje opreme

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

#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .

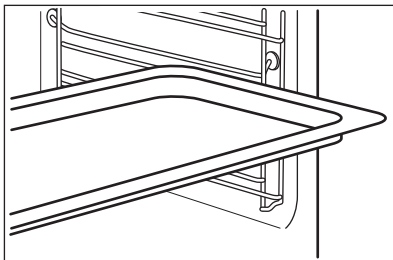
Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.



---

**Pekač za pecivo /Globok pekač:**

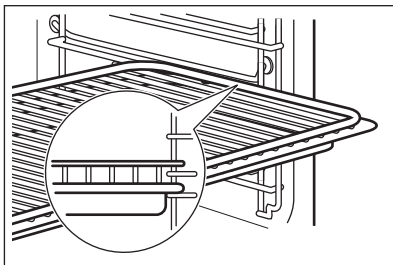
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



---

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

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



---

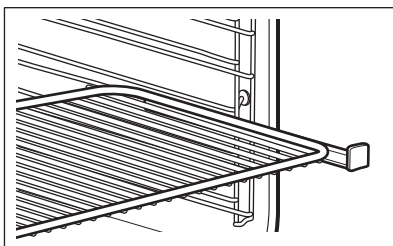
**8.2 Uporaba teleskopskih vodil**

Teleskopskih vodil ne oljite.

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

**Mreža za pečenje:**

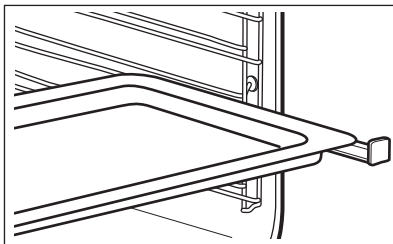
Mrežo postavite na teleskopski vodili.



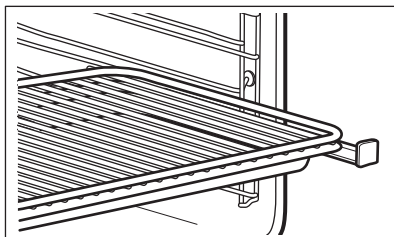
---

**Globok pekač:**

Globok pekač postavite na teleskopski vodili.



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



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ventilator za hlajenje

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

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

## 10. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnih 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 razpredelnih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

### 10.2 Notranja stran vrat

**Na notranji strani vrat se nahajajo:**

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

### 10.3 Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

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

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






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



## 10.4 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno 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 MODELJIH		 (°C)	 (min.)	
Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Vroči zrak	170 - 180	10 - 25	2
Kolač iz umešanega testa	Vroči zrak	150 - 170	20 - 25	2
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1
Pešчени 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

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

Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.

150

35 - 55

Sadni kolač iz krhkega testa

160 - 170

40 - 80

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite funkcijo: Konvencionalne kuhe.

Uporabite pekač.

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

Rulada

180 - 200

10 - 20

3

Rženi kruh:

najprej: 230

20

1

potem: 160 - 180

30 - 60

Maslen kolač z mandlji /  
Sladko pecivo

190 - 210

20 - 30

3

Princeskine krofi / Éclair

190 - 210

20 - 35

3

Pletenica / Pleten kolač

170 - 190

30 - 40

3

Sadni kolač (iz kvašenega/  
umešanega testa), uporabite globok pekač.

170

35 - 55

3

Pecivo iz kvašenega testa  
z občutljivimi nadevi (npr.  
skuto, smetano, jajčno  
kremo)

160 - 180

40 - 80

3

Božična štruca

160 - 180

50 - 70

2

Uporabite tretji položaj rešetk.

**KEKSI****(°C)****(min.)**

Piškoti iz krhkega testa

Vroči zrak

150 - 160

10 - 20

Kruhki/Žemlje, Predhodno  
ogrejte prazno pečico.

Vroči zrak

160

10 - 25

Piškoti iz umešanega testa

Vroči zrak

150 - 160





15 - 20

Pecivo iz listnatega testa,  
Predhodno ogrejte prazno pečico.

Vroči zrak





170 - 180

20 - 30

 <b>KEKSI</b>		 (°C)	 (min.)
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.

 <b>TORTE/ PECIVO</b>	 (°C)	 (min.)	 <b>2 položaja</b>
Princeskine 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 kuhe	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

Nevzhajan 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



### 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 krljji

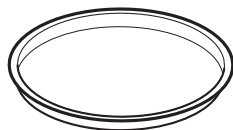
6 - 8

Hruške

6 - 9

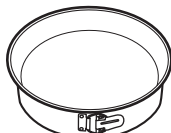
## 10.16 Vlažne jedi - priporočeni pripomočki

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

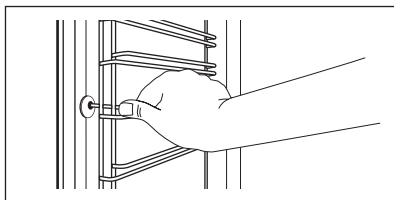
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

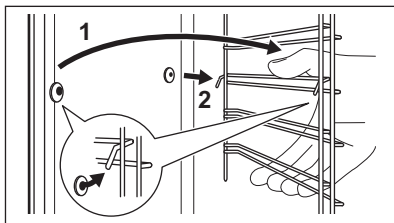
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 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. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



### 11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

**1. korak:** V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.

**2. korak:** Nastavite funkcijo:

**3. korak:** Nastavite temperaturo na 90 °C.

**4. korak:** Pečica naj deluje 30 minut.

**5. korak:** Izklopite pečico.

**6. korak:** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost posušite z mehko krpo.

**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.

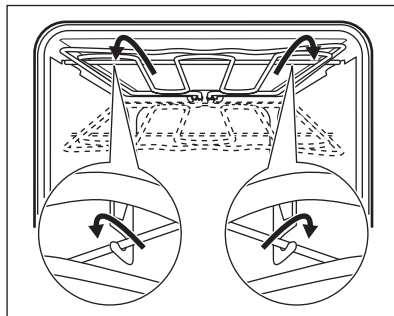
**4. korak:** Žar namestite v obratnem zaporedju.

### 11.4 Odstranjanje: Žar



**OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost opeklin.



**5. korak:** Namestite nosilce rešetk.

### 11.5 Odstranjanje in nameščanje: vrat

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



**OPOZORILO!**

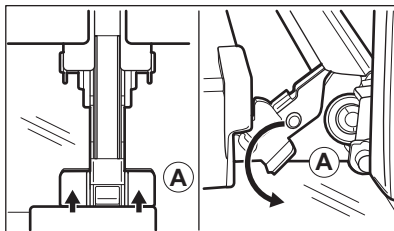
Vrata so težka.



**POZOR!**

S steklom 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.

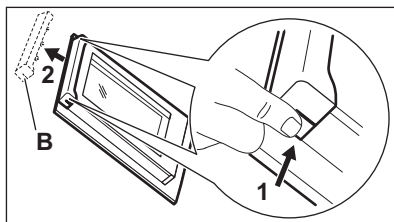


- 3. korak:** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

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

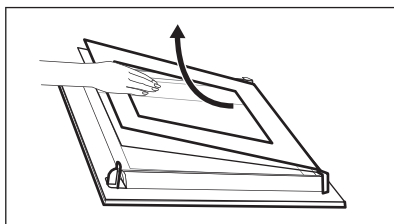
- 5. korak:** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 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. Staklenih 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.

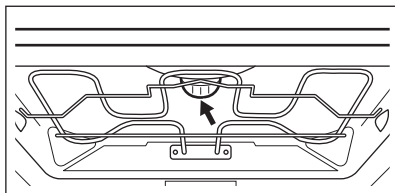
#### 3. korak:

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	BES331110B 944187812 BES331110M 944187808	
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	BES331110B	33.5 kg
	BES331110M	33.5 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

## 13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti 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](http://www.aeg.com/shop)



867361871-C-332022



**AEG**