

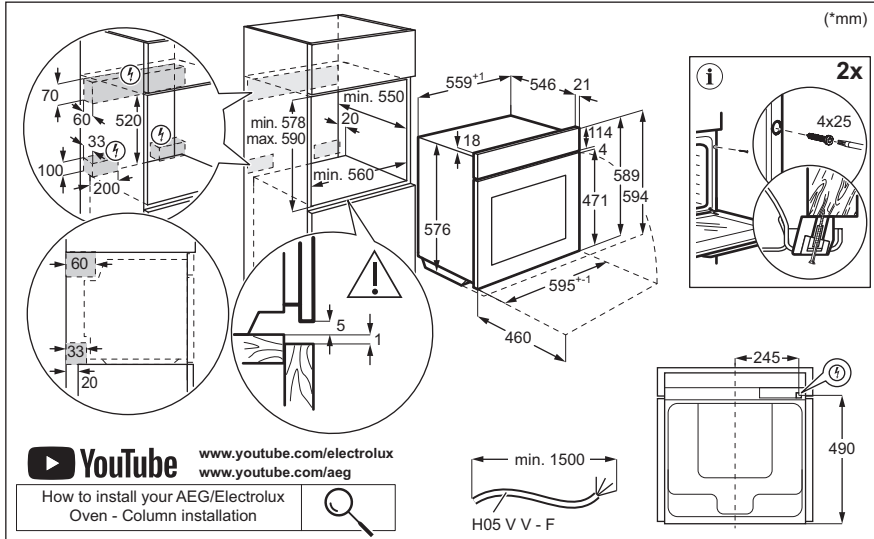
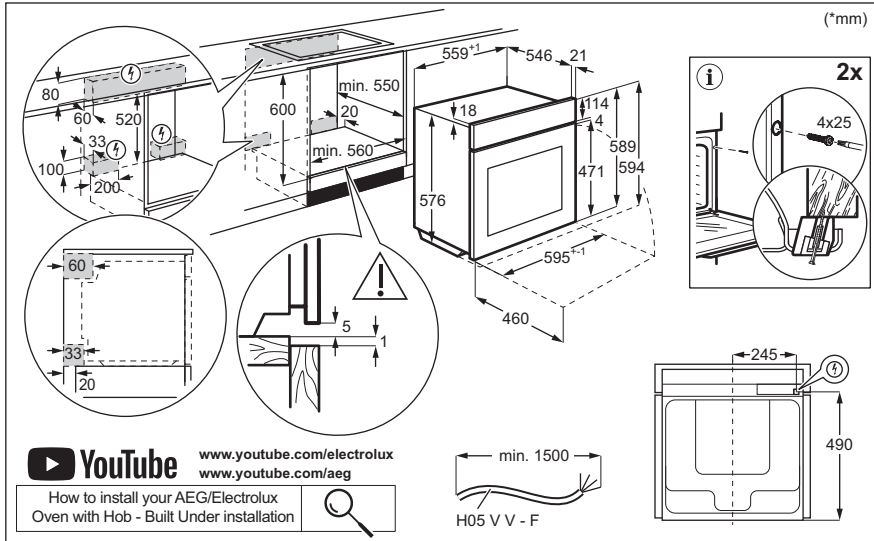


BPK558370M

BG Ръководство за употреба Фурна	3
HR Upute za uporabu Pećnica	27
HU Használati útmutató Sütő	49



MOHTAJ / POSTAVLJANJE / ÜZEMBE HELYEZÉS



Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ.....	18
10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	19
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	24
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	25
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	26

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните

- рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
 - Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
 - Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
 - Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.

- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепащи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
 - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгръване.

- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролитиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

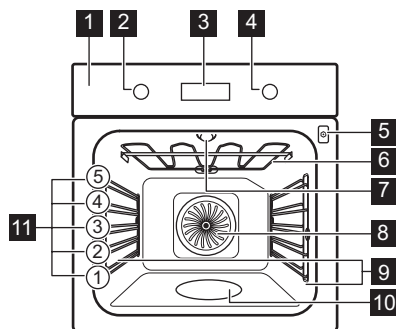
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Вътрешна част на фурната
- 11 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.




4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ









4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

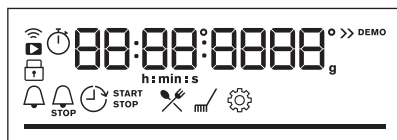
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция .

4.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете  , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте  , за да зададете функцията: Бързо загряване
	Натиснете  , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда
OK	Натиснете  , за да потвърдите избора си.

4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Подмену: Помощ при готвене.
	Подмену: Почистване.
	Подмену: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Wi-Fi е активиран.
	Дистанционно управление е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



5.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00" или "12:00" (в зависимост от модела).

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.

5.2 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.



1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
6. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
 - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на

задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.

2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .
4. Завъртете контролния ключ, за да изберете  Wi-Fi. Включете или изключете. Вижте глава „Ежедневна употреба“, Промяна: Настройки.

Wi-Fi е включен по подразбиране. Вижте глава „Енергийна ефективност“ за съвети за икономия на енергия.



От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

Честота	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. AEG благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://>


6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА


ВНИМАНИЕ!


Вж. глава "Безопасност".


6.1 Функции нагряване


 **Горещ въздух/вентилир**
За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.


 **Традиционно печене**
За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

 **SteamBake**
За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.


 **Дълбоко замразени храни**
За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофи, картофи с коричка или пролетни рулца.

 **Функция пица**
За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.

 **Долен нагревател**
За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.

 **Печене с влажност**
Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

 **Грил**
За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

 **Турбо грил**
За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.

i

Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.


Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.


6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

 **Бързо загреване** – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.


- Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
- Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
- Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
- Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
- Поставете храната в уреда.
- Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.
- Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.




ВНИМАНИЕ!

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

6.5 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

- Завъртете ключа за функциите за загреване на .

На дисплея се показва , , .



- Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

6.6 Настройка: Помощ при готвене



Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални

ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

- Завъртете ключа за функциите за загреване на .
- Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
- Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
- Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
- Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда



Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.



Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.





















Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1	Говеждо печено, алангле		
P2	Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3	Говеждо печено, добре изпечено		
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	  3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
P9	Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10	Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11	Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	2; 200 мл; касерол в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	3; тава за печене
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	2; печено ястие на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	2; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	3; касерол на скара
P27	Чийзкейк	-	2; 28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	2; 100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	2; 100 - 150 мл; 22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	3; дълбок тиган
P32	Мъфини	-	2; 100 - 150 мл; форма за мъфини на скара

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	2; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	2; 100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	2; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	2; 150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	2; 150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара

6.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете **OK**.

5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5

Настройка	Стойност
03 Звук на бутоните	1 - Звук сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04 Сила на звук сигнал	1 - 4
05 Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06 Брояч	Вкл. / Изкл.
07 Осветление	Вкл. / Изкл.
08 Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
09 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.

Настройка	Стойност
10 Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11 Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12 Забравяне на мрежата	Да/Не
13 Демо режим	Активиращ код: 2468
14 Софтуерна версия	Проверка
15 Зануляване на настройките	Да/Не


7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


7.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.



 OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

 OK - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

7.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.





Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.

7.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на таймера

 Таймер	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.
 Време за готвене	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагриване се изключва автоматично.
 Час на Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

8.2 Настройка: Таймер



1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
3. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.



8.3 Настройка: Време за готвене



1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагриване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже: 0:00 и .
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагриване в изключено положение.

8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагриване и за да зададете температура.

2. Натиснете  докато на екрана се покаже:  и **START**.

3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.

4. Натиснете **OK**.

На дисплея се показва: --:--  **STOP**.


5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.


6. Натиснете **OK**.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагриване в изключено положение.

8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагриване, за да влезете в  Меню.


2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.


3. Натиснете **OK**.

4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.

5. Натиснете **OK**.

8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагриване, за да влезете в  Меню.

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.

3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.

4. Натиснете ОК.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

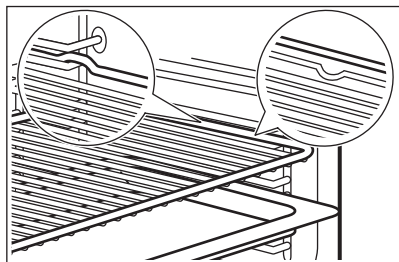
9.1 Поставяне на аксесоари



В зависимост от модела, допълнителните функции може да варират. За повече информация относно аксесоарите вижте глава "Описание на продукта".

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.


Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настройат две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.

-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

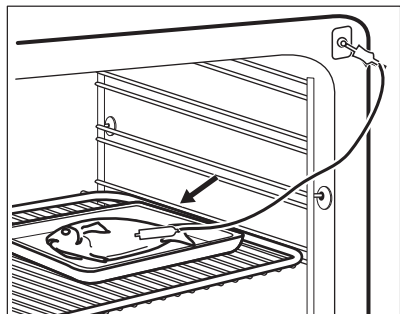
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

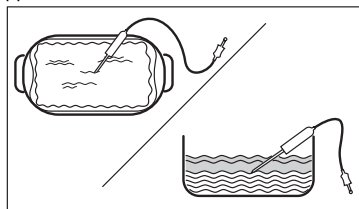
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:
Месо, домашни птици и риба
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.




Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
7. Натиснете **OK**.
8. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.





Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар



Позиция на скарата



Време за готвене (мин)

10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см

- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекени** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.






	°C		
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Ябълков пай ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2
Ябълков пай ¹⁾	Традиционно печене	Скара/рафт	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 35	2






			°C		
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/табла 2)	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/табла 2)	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост 3)	Грил	Скара/рафт	макс.	1 - 2	5

1) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

2) Загрейте предварително празния уред.

3) Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2 и 4

1) Загрейте предварително празния уред.

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



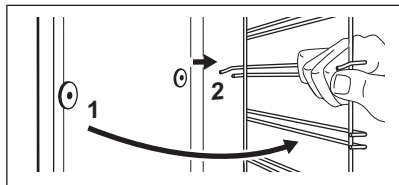
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почиствате уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.4 Пиролитично почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности и подвижните носачи на скарите.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете и натиснете **OK**.

Програма за почистване	Времетрае
C1 - Лек почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	3 h


6. Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете **OK**.
7. Натиснете **OK**, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете

вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

11.5 Напомняне за почистване

Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.

11.6 Премахване и монтаж на вратичката

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

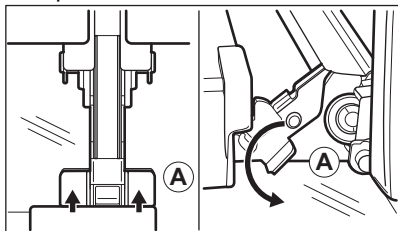
ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

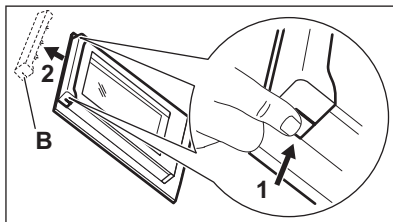
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

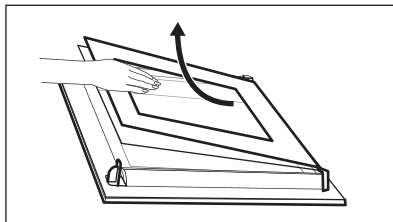


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.7 Смяна на лампата

ВНИМАНИЕ!

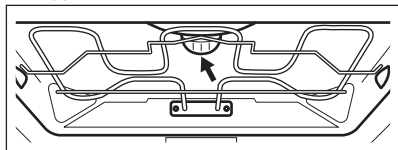
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.

3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заклучалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

12.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BPK558370M 944188823
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	35.0 кг

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

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване

0.8 W

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте глава „Преди първа употреба“.

13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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


Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Wi-Fi

Когато е възможно, изключете Wi-Fi, за да спестите енергия.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	27
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	29
3. OPIS PROIZVODA.....	32
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	32
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	33
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	34
7. DODATNE FUNKCIJE.....	39
8. FUNKCIJE SATA.....	39
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	40
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	42
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	44
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	46
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	47
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	48

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 u dobi od 8 godina i starija te 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. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s aplikacijom.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- 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 uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.

- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.

- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.

- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj 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 Pirolytičko čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprijanjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolytičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
 - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja,

kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.

- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 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.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje

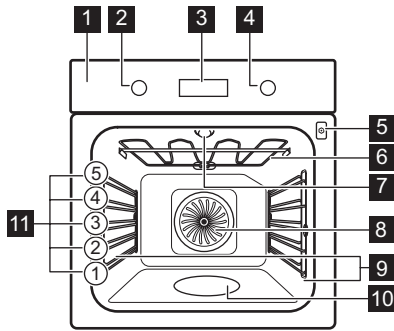
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element

- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučene s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.

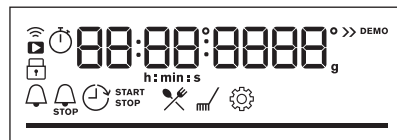


Pritisnite da postavite temperaturu jезgre hrane s: Senzor za hranu



Pritisnite za potvrdu odabira.

4.3 Indikatori zaslona



Zaslona s ključnim funkcijama.









Uređaj je zaključan.








Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.



Podizbornik: Čišćenje.

	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključeno.
	Kuhanje parom je uključeno.
	Senzor za hranu je uključeno.
	Zvučni alarm je uključeno.
	Vrijeme kuhanja je uključeno.

	Vrijeme odgode početka je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključeno.
	Wi-Fi je uključeno.
	Daljinski rad je uključeno.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje



Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
5. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
6. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
4. Okrenite regulator da odaberete  Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

Wi-Fi se automatski uključuje. Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

Frekvencija	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

5.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. AEG prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji

uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS)

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.



Zamrznuta hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.



Donji grijač

Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 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). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.


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

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.


Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Savjeti za uštedu energije.

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

 Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

6.4 Postavka: SteamBake - Kuhanje na pari


1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti maksimalno 250 vode ml iz slavine. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj na 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj za isključivanje uređaja.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.

UPOZORENJE!

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

6.5 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.



1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje , , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

6.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda



Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte poglavlje "Korištenje pribora".



Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.





























































Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pladanj za pečenje
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	   2; složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	Ribljí filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml ; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; duboka tava
P32	Muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pladanj za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P35	Kroketi	1 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

6.7 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite **OK**.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**.
- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm
06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno

Postavka	Vrijednost
08 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09 Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10 Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
11 Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno

Postavka	Vrijednost
12 Zaboravi mrežu	Da / Ne
13 Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
14 Verzija softvera	Provjera
15 Resetiraj sve postavke	Da / Ne


7. DODATNE FUNKCIJE


7.1 Blokiranje


Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavlja bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.



 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode početka.


7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
---	--

 STOP Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
--	---


**Vrijeme od-
gode počet-
ka**

Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.


**Tajmer pre-
ma gore**

Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.



8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .



Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja


1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i **START**.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.

4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje: --:--  **STOP**.



5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.

6. Pritisnite **OK**.



Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

7. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite **OK**.
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite **OK**.

8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite **OK**.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

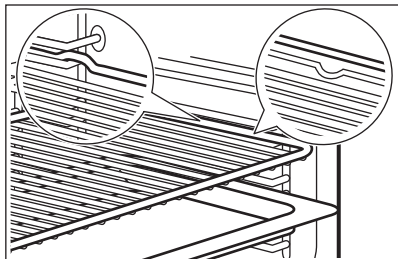
9.1 Umetanje dodatne opreme



Ovisno o modelu, dodatne značajke mogu varirati. Više informacija o dodatnoj opremi potražite u poglavlju "Opis proizvoda".

Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.


Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
-  - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

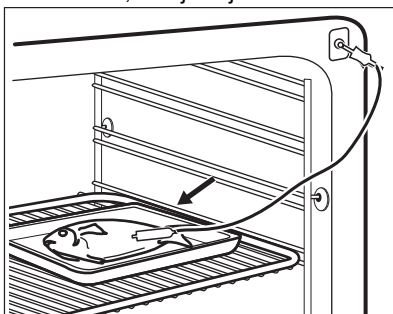
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pečenje s: Senzor za hranu

UPOZORENJE!

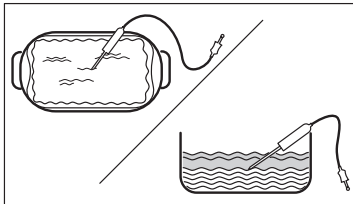
Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.




Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5.  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
7. Pritisnite OK.
8. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal.

- Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI I PREPORUKE

10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.




Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema

 Položaj police

 Vrijeme pečenja (min)




10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci




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

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.






	°C		
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3

	°C		
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenje na jednoj razini






			°C		
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka 1)	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Pita od jabuka 1)	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Mali kolači, 20 po plitici 2)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Mali kolači, 20 po plitici 2)	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Tost 3)	Roštilj	Mreža za pečenje	maks.	1 - 2	5

1) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

2) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

3) Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

Pečenje na više razina

			°C		
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 i 4
Mali kolači, 20 po plitici 1)	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 i 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 i 4
Pita od jabuka	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 i 4

1) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

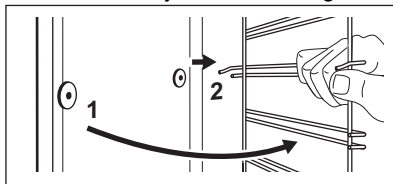
1. Ulijte: 250 ml alkoholnog octa ili limunske kiseline u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite ocat s maksimalnim postotkom kiseline od 6 % bez ikakvih dodataka.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.

3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

11.3 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.4 Pirolytičko čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.


OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.


Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače polica.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekanom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir  i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

- Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite **OK**.
- Pritisnite **OK** za početak čišćenja. Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .
- Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
- Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

11.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

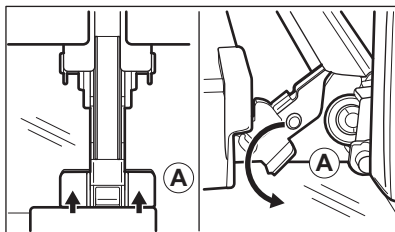
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

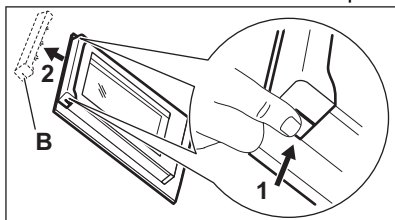
OPREZ!

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

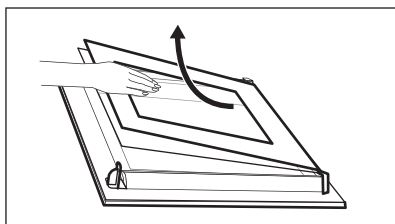
- Provjerite je li uređaj hladan.
- Potpuno otvorite vrata.
- Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



- Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).
- Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
- Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
- Uхватите облогу врата **B** на гornjem рубу врата с двije стране и притисните према унутра како бисте ослободили копча.



- Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
- Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



- Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa. Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

Provjerite jesu li staklene ploče umetnute u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

11.7 Zamjena žarulje

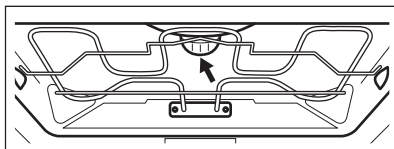
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.



Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BPK558370M 944188823
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti	2.0 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe”.

13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje


Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.


Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Wi-Fi

Ako je moguće, isključite Wi-Fi kako biste uštedjeli energiju.

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.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	49
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	51
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	54
4. KEZELŐPANEL.....	55
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	55
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	56
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	62
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	62
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	63
10. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	65
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	66
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	69
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	70
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	71

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

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

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

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

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszeranyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben

káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás

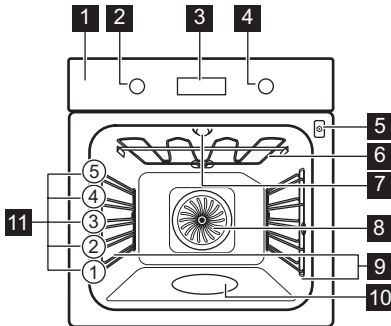
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Szabályozó gomb
- 5** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 6** Fűtőbetét

- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polcartó, eltávolítható
- 10** Sütőtér mélyedése
- 11** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalókért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.



4. KEZELŐPANEL

4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

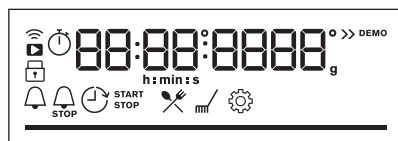
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



4.2 A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg a gombot az étel hőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűhőmérő szenzor
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Hűhőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az idő beállítása



A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.

2. Nyomja meg a **OK** gombot.



5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerral érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
6. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
 - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásruhából is letöltheti.
 2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
 3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
 4. Forgassa el a szabályozógombot a  / Wi-Fi kiválasztásához. Kapcsolja be vagy

ki. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához:

Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.



Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

5.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az AEG elismeri és hálóját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



Fagyaszott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.



Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó

követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.


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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.


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

6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

 Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

6.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés


1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehült, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.

FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

6.5 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.



A kijelzőn a következő látható: , , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.

Nyomja meg a **OK** gombot.

6.6 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.

3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.



Gőzsütéshez töltsé fel vízzel a sütőtér mélyedését.
































A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.

















Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.



Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P1 Marhasült, véresen		
P2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálcá A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   3; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P6 Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
P7 Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8 Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
P9 Marhahús filé, véres (lassú sütés)		
P10 Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11 Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12 Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse.
P13 Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14 Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15 Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16 Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsí Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17 Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18 Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	  2;  200 ml; zománczott tepsí a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19 Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca
P20 Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P21	Csirkecomb, friss	-	3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	2; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	2; mély tepsi Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	2; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	3; tűzálló edény a huzalpolcon
P27	Sajttorta	-	2; 28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	2; 100–150 ml ; sütő tálca
P29	Almás pite	-	2; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm-es piteforma a sütőrácson
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	3; mély tepsi
P32	Muffin	-	2; 100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a sütőrácson
P33	Veknis sütemény	-	2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/krokettek	1 kg	3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	3; sütő tálca
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P39 Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	 2; felfújít étel a huzalpolcon
P40 Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	 1; felfújít étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41 Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42 Pizza friss, vastag	-	  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43 Quiche	-	 2; sütőforma a huzalpolcon
P44 Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45 Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	  ; 2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

6.7 Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
- A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva

Beállítás	Érték
04 Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05 Hűshőmérő szenzor Művelet	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás
06 Működésidőzítő	Be/Ki
07 Sütő világítás	Be/Ki
08 Gyors felfűtés	Be/Ki
09 Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
10 Wi-Fi	Be/Ki
11 Automatikus távműködtetés	Be/Ki
12 Hálózat elejtése	Igen / Nem
13 Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
14 Szoftver verzió	Ellenőrzés
15 Összes beállítás törlése	Igen / Nem


7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárólva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.





Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

7.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Időzítő funkciók leírása


 Percszám- láló	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.
 Főzési idő	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 Késleltetett indítás ideje	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működési- dőtűző	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.

8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.


A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .


2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.

3. Nyomja meg a  OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

8.3 Beállítás: Főzési idő




1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:



0:00 és .

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.



8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.
A kijelzőn a következő látható: --:-- 
STOP.
5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

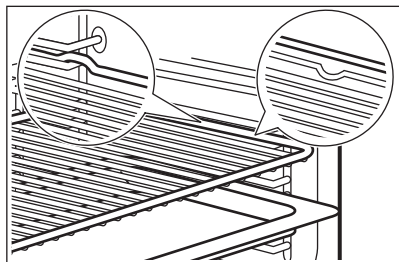


A modelltől függően a tartozékok funkciói eltérőek lehetnek. A tartozékokkal kapcsolatos további információkat lásd a „Termékleírás” című fejezetben.

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a

megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősíneje közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához,.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.


Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcat használ, helyezzen alá tálcat/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

9.2 Hűsmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tujét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűsmérő szenzor

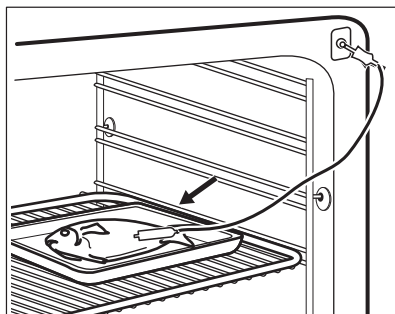
FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

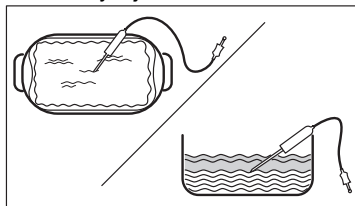
Hús, szárnyas és hal


Illessze a hűsmérő szenzor teljes tujét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűsmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A hűsmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűsmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűsmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. Nyomja meg a OK gombot.
8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

10.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnék.




Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.




A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)




10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

10.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C		
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Kevert piskótatésztából készült almatorta (ke-rek sütőformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Sütés egy szinten






			°C		
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite 1)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér 3)	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

1) 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalit inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalit.

2) Melegítse elő az üres készüléket.

3) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2 és 4

1) Melegítse elő az üres készüléket.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



Az alábbi funkcionál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

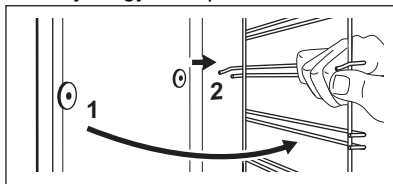
1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adaléktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtérteret.

11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütőszíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.4 Pirolitikus tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

⚠ VIGYÁZAT!


Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot és kivehető polctartót.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
5. A kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.


Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK** gombot.
7. Nyomja meg a **OK** gombot tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózár kiold. Puha törülőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

11.5 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

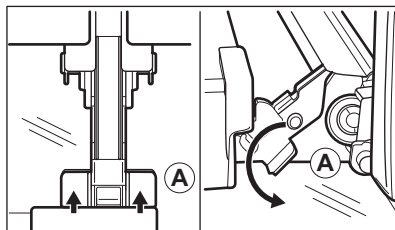
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

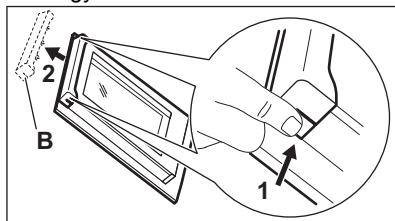
VIGYÁZAT!

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

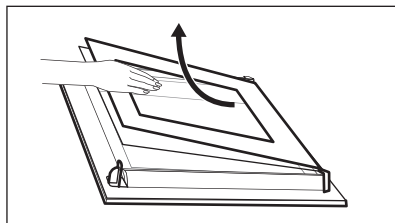
1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarkokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani. Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.7 A lámpa cseréje

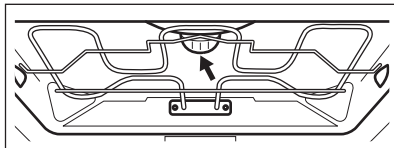
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Tisztítsa meg az üvegbúrárt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrárt.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BPK558370M 944188823
Energihatékonysági szám	81.2
Energihatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	35.0 kg

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

13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	2.0 W

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)



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

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

Wi-Fi

Ha lehetséges, energiamegtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t..

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

