

BEB351111B

BES351111M

| | | |
|-----------|---|------------|
| BG | Ръководство за употреба Фурна | 2 |
| CS | Návod k použití Trouba | 25 |
| ET | Kasutusjuhend Ahi | 47 |
| EL | Οδηγίες Χρήσης Φούρνος | 69 |
| HU | Használati útmutató Sütő | 93 |
| LV | Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns | 115 |
| LT | Naudojimo instrukcija Orkaitė | 137 |
| RO | Manual de utilizare Cuptor | 159 |
| SK | Návod na používanie Rúra | 181 |

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 8 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 9 |
| 5. КОМАНДНО ТАБЛО..... | 10 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА..... | 10 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 11 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 13 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 14 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 15 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 15 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 19 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 22 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 23 |
| 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 24 |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, 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.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

| | |
|---|--------------|
| Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 590 (600) мм |
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
| Височина в предната част на уреда | 594 мм |
| Височина в задната част на уреда | 576 мм |
| Ширина в предната част на уреда | 595 мм |
| Ширина в задната част на уреда | 559 мм |
| Дълбочина на уреда | 569 мм |

| | |
|---|-----------|
| Дълбочина на вграждане на уреда | 548 мм |
| Дълбочина при отворена врата | 1022 мм |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна | 560x20 мм |
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1500 мм |
| Монтажни винтове | 4x25 мм |

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не 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 инструмент.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на

инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За сечението на кабела вижте общата мощност на табелката с данни. Можете също да направите справка в таблицата:

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (мм ²) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев 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.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 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.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

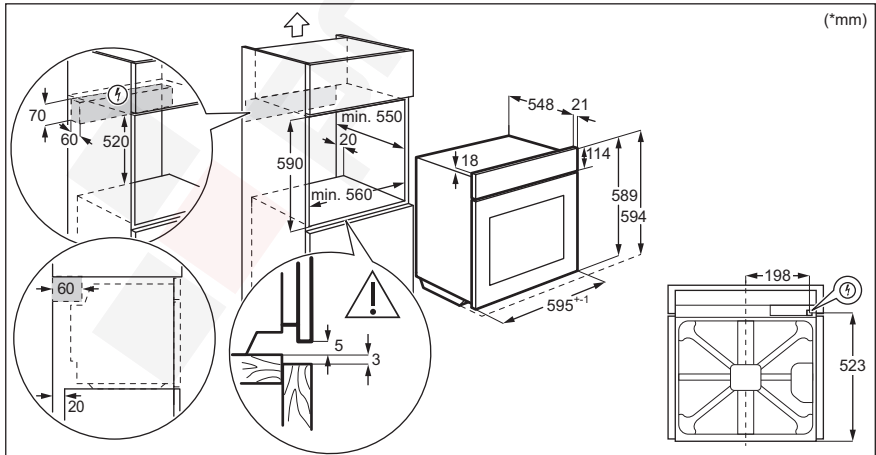
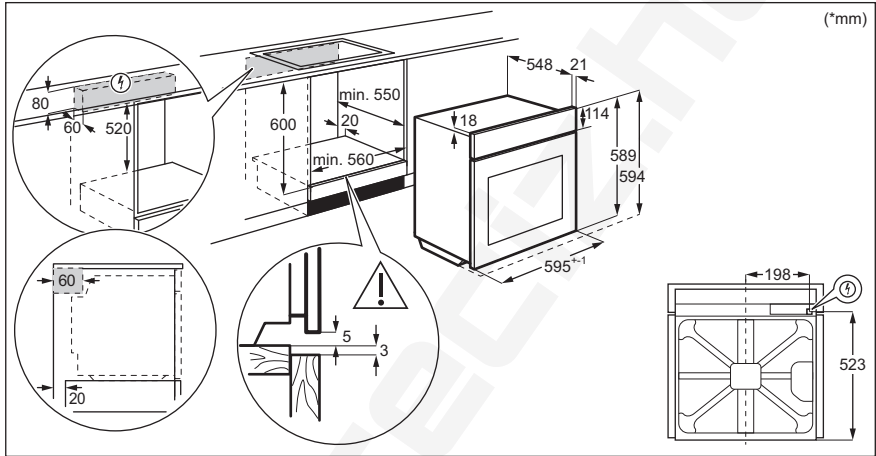
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

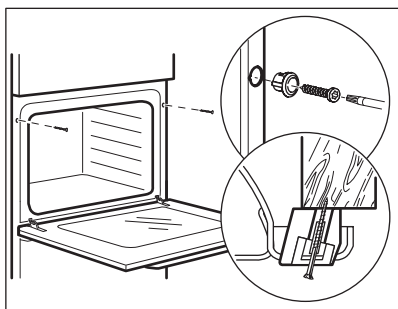


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

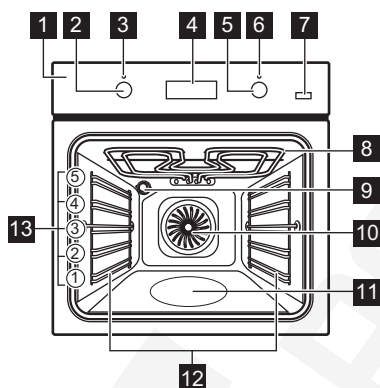


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Лампа за захранване/ символ
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор за температура/ символ
- 7 Плюс пара
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 12 Водачи за скара, отстраняеми
- 13 Позиция на скара



4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Много дълбок тиган**

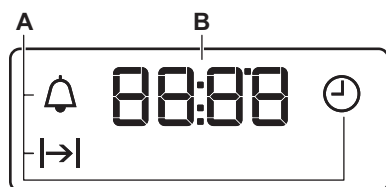
- За приготвяне на мусака.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Сензорни полета/бутони

| | |
|---|---|
| — | За настройка на времето. |
|  | За настройка на функция на часовника. |
| + | За настройка на времето. |
|  | За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС. |

5.2 Екран



- А. Функции на Часовника
- В. Таймер

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното загряване. Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1

Настройте часовника




Стъпка 2

Почистете фурната




Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.


2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

1. Задайте максималната температура за функцията: 
Време: 1 ч

2. Задайте максималната температура за функцията:



Време: 15 мин

3. Задайте максималната температура за функцията: 
Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1 Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функцията за нагриване.

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Стъпка 3 Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.


7.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

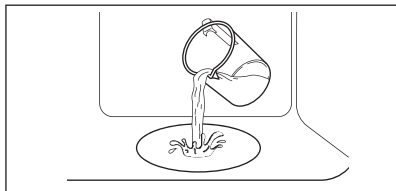
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.


 Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.







Стъпка 3 Задайте функцията:  







Натиснете: . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.

Стъпка 4 Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.

| | |
|-----------------|---|
| Стъпка 5 | Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. |
| Стъпка 6 | Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара. |
| Стъпка 7 | Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва. |
| Стъпка 8 | След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния. |
| Стъпка 9 | Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността. |

7.3 Функции нагряване

| Функция за нагряване | Приложение |
|---|---|
| 0 Положение Изключено (Off) | Фурната е изключена. |
|  Осветление | За да включите лампичката. |
|   Горещ въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС / Почистване с вода | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене. 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. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода. |
|  Печене с влажност | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност. |

| Функция за нагряване | Приложение |
|--|--|
|  Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |
|  Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
|  Бързо готвене на грил | За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб. |
|  Турбо грил | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |
|  Функция пица | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |
|  Традиционно печене | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията 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.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи

препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



8.1 Функции на Часовника

| Функция на часовника | Приложение |
|---|--|
|  Час от денонощието | За настройка, промяна или проверка на часовото време. |
|  Времетраене | За определяне колко време да работи фурната. |
|  Таймер | За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена. |

8.2 Как да настроите: Функции на часовника



Как да настроите: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.




Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Как да настроите: Времетраене


Стъпка 3  – натиснете, за да зададете времетраене.
На екрана се показва: 
 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер


Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.


Стъпка 2  – натиснете, за да зададете часа.
Функцията започва автоматично след 5 секунди.
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

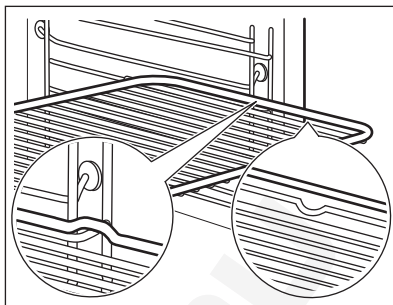
9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

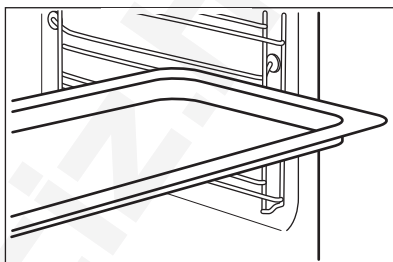
Скара/решетка:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 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.

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повреда на някои компоненти може да

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Не поставяйте дълбоката тава на най-ниското ниво за скара.

Печене на кейкове

Не отваряйте вратата на фурната преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате две тави за печене едновременно, оставете едно празно ниво между тях.

Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете

малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

Време за готвене

Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

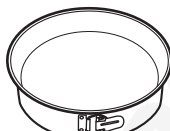
11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър



Съд за печене

Тъмни, неотразяващи
26 cm диаметър



Купички за печене

Керамичен материал
8 cm диаметър, 5 cm височина













Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър

11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Сладки рула, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Рула, 9 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Пица, замразена, 0,35 kg | скара | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Руло | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Брауни | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Суфле, 6 броя | керамични ramekins на скаратата | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Основа за пандишпанен флан | метална основа за флан на скаратата | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Торта „Виктория“ | съд за печене на скаратата | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Варена риба, 0,3 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Цяла риба, 0,2 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Филе от риба, 0,3 кг | тиган за пица на скаратата | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Варено месо, 0,25 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик (шишче), 0,5 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Макарунс (слад.), 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солени бисквити, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Бисквити от леко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Зеленчуци, варени, 0,4 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Вегетариански омлет | тиган за пица на скаратата | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Малки кейкове 20 броя/табла | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Малки кейкове 20 броя/табла | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Малки кейкове 20 броя/табла | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Традиционно печене | Скара/решетка | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Горещ въздух/вентилир. | Скара/решетка | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см | Традиционно печене | Скара/решетка | 2 | 170 | 40 - 50 | Загрейте предварително фурната за 10 мин. |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см | Горещ въздух/вентилир. | Скара/решетка | 2 | 160 | 40 - 50 | Загрейте предварително фурната за 10 мин. |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см | Горещ въздух/вентилир. | Скара/решетка | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | Загрейте предварително фурната за 10 мин. |
| Масленки | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Масленки | Горещ въздух/вентилир. | Тава за печене | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Масленки | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Тост, 4 – 6 броя | Грил | Скара/решетка | 4 | макс. | 1 - 5 | Загрейте предварително фурната за 10 мин. |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
| Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг | Грил | Скара/решетка, тава за отцеждане | 4 | макс. | 20 - 30 | Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин. |

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

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

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

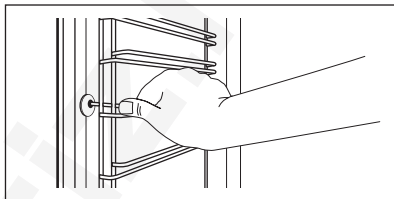
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
|---|---|---|
| Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки. | Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути. | Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа. |
| За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене. | | |

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

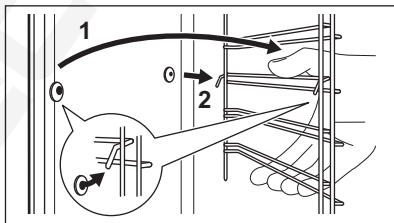
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



Стъпка 3 Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.




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



12.4 Начин на използване: Почистване с вода

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

Стъпка 1 Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.

Стъпка 2 Задайте функцията:  
Натиснете: 

Стъпка 3 Настройте температурата на 90 °C.

Стъпка 4 Оставете фурната да работи за 30 мин.

Стъпка 5 Изключете фурната.

Стъпка 6 Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

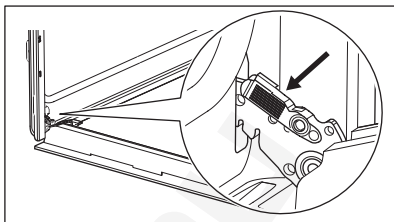
12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

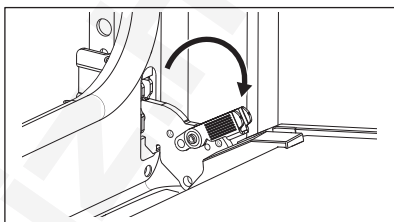
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

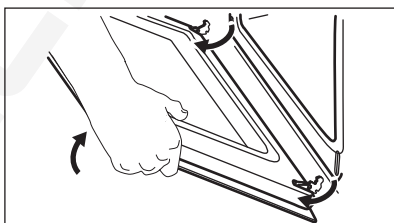
Стъпка 1 Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



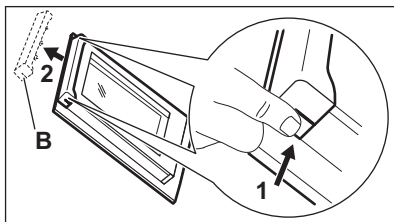
Стъпка 2 Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



Стъпка 3 Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



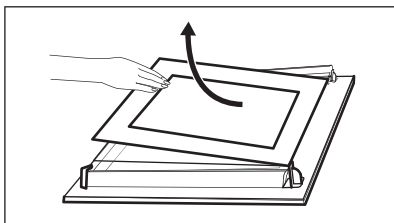
Стъпка 4 Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.



Стъпка 5 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

Стъпка 6 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

Стъпка 7 Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



Стъпка 8 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

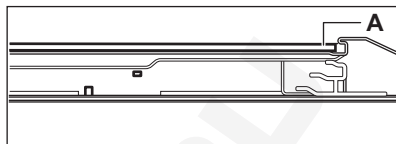
Стъпка 9 След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен правилно в гнездата.



12.6 Как да подмените: Лампа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Стъпка 4 Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

| Проблем | Проверете дали... |
|--------------------------------------|--|
| Фурната не се затопля. | Предпазителят е изгорял. |
| Уплътнението на вратата е повредено. | Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център. |

| Проблем | Проверете дали... |
|--|---|
| На екрана се показва „12.00“. | Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието. |
| Водата изтича от вътрешното отделение. | Има прекалено много вода във вътрешното отделение. |

| Проблем | Проверете дали... |
|---|--|
| Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС . | Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода. |
| Лампичката не работи. | Лампичката е изгоряла. |

13.2 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 вътрешността на уреда. 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.) | |

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

| | | |
|---|--|--------|
| Име на доставчик | AEG | |
| Идентификация на модела | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 | |
| Индекс на енергийна ефективност | 95.3 | |
| Клас на енергийна ефективност | A | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.93kWh/цикъл | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.81kWh/цикъл | |
| Брой кухни | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 72л | |
| Тип фурна | Вградена фурна | |
| Маса | BEB351111B | 29.3кг |
| | BES351111M | 29.3кг |

14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

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 готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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 затопляте други храни.

Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене с влажност

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


15. 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.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 26 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 27 |
| 3. INSTALACE..... | 30 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 32 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL..... | 32 |
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 33 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 33 |
| 8. FUNKCE HODIN..... | 35 |
| 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 36 |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 37 |
| 11. TIPY A RADY..... | 37 |
| 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 41 |
| 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 44 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 45 |
| 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 46 |

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

| | |
|---|--------------|
| Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou) | 590 (600) mm |
| Šířka skříňky | 560 mm |
| Hloubka skříňky | 550 (550) mm |
| Výška přední části spotřebiče | 594 mm |
| Výška zadní části spotřebiče | 576 mm |
| Šířka přední části spotřebiče | 595 mm |
| Šířka zadní části spotřebiče | 559 mm |
| Hloubka spotřebiče | 569 mm |
| Vestavná hloubka spotřebiče | 548 mm |
| Hloubka s otevřenými dvířky | 1022 mm |
| Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně | 560x20 mm |
| Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany | 1500 mm |
| Montážní šrouby | 4x25 mm |

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| maximálně 1 380 | 3x0.75 |
| maximálně 2 300 | 3x1 |
| maximálně 3 680 | 3x1.5 |

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezávěrejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním

fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.7 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE

⚠ VAROVÁNÍ!

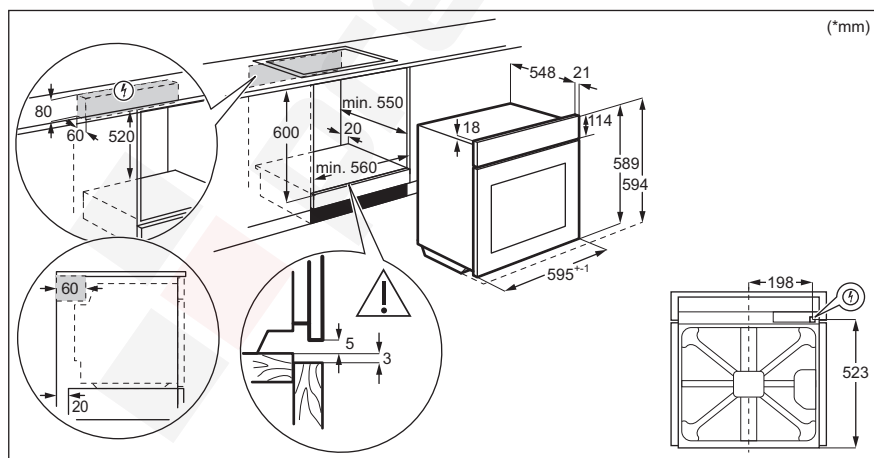
Viz kapitoly o bezpečnosti.

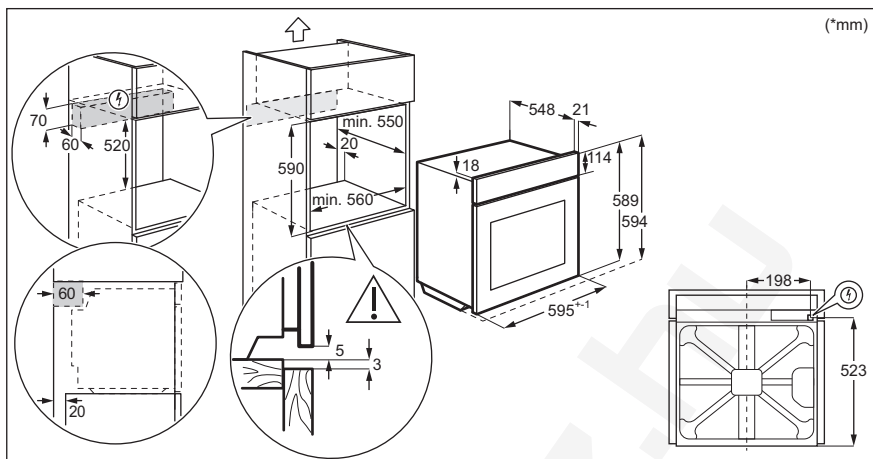
3.1 Vestavba



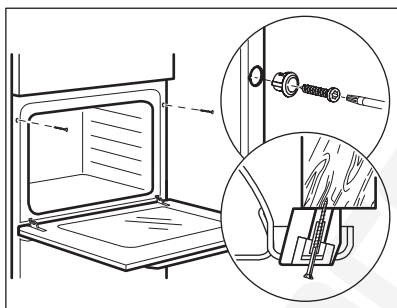
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



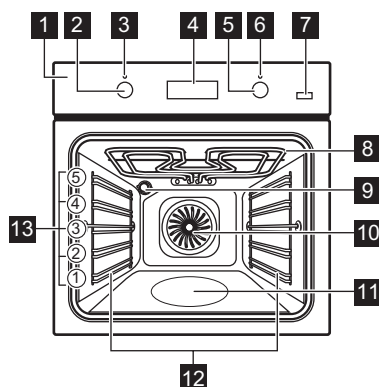


3.2 Připevnění trouby ke skříňce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovládací volič (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Topné těleso
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Vyrytá část vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 12 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 13 Polohy mřížky

4.2 Příslušenství

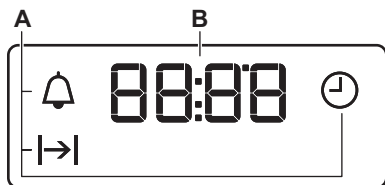
- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Pro koláče a sušenky.
- **Velmi hluboký pekáč / plech**
K přípravě moussaky.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

5. OVLÁDACÍ PANEĽ

5.1 Senzorová tlačítka / tlačítka

| | |
|---|---|
| — | Slouží k nastavení času. |
| ⌚ | Slouží k nastavení funkce hodin. |
| + | Slouží k nastavení času. |
| ☑ | K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS. |

5.2 Displej



A. Funkce hodin

B. Časovač

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3





Nastavte hodiny

1. Stisknutím **+**, **-** nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Vyčistěte troubu

1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a troubu oťete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Předehřejte prázdnou troubu

1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximální teplotu pro funkci:  .
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .
Čas: 15 min.

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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

Krok 1 Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečící funkci.

Krok 2 Otočením ovladače zvolte teplotu.


Krok 3 Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

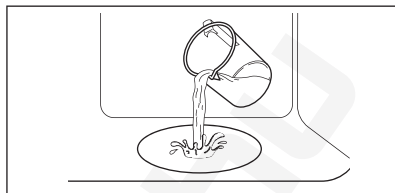
7.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

VAROVÁNÍ!


Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.
 Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.



Krok 3 Nastavte funkci:  .

Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.

Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Krok 5 Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

Krok 6 Vložte jídlo do trouby.
 Viz kapitolu „Tipy a rady“.
 Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.



Krok 7 Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.



 – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.






Krok 8 Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.



Krok 9 Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

7.3 Pečící funkce

| Pečící funkce | Použití |
|---|----------------------|
|  Poloha Vypnuto | Trouba je vypnutá. |
|  Osvětlení | K zapnutí osvětlení. |

| Pečící funkce | Použití |
|---|---|
|   Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS / Čištění vodou | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štavnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou. |

| Pečicí funkce | Použití |
|---|---|
|  Vlhký konvekční vzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Rychlý gril | Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |

| Pečicí funkce | Použití |
|---|---|
|  Funkce pizzy | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. |
|  Konvenční pečení | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. |

7.4 Poznámky k tématu: Vlhký konvekční vzduch




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

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

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

8. FUNKCE HODIN

8.1 Funkce hodin

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

8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

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

Jak nastavit: Denní čas

+, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak změnit: Denní čas



Krok 1  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.


Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 **+**, **-** – stisknutím nastavte trvání.
Na displeji se zobrazí: .
 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka


Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

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

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

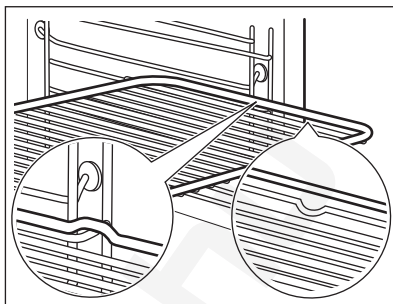
9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem

roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

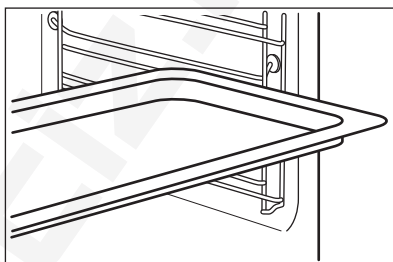
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuníte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuníte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u předchozí trouby.

Neumístujte velmi hluboký pekáč/ na nejnižší polohu roštu.

Pečení dortů

Neotevítejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

Pokud používáte dva plechy na pečení současně, ponechte mezi nimi jednu prázdnou pozici.

Vaření masa a ryb

Pro velmi mastné potraviny použijte hluboký pekáč/plech, abyste zabránili vzniku skvrn, které mohou být trvalé.

Maso nechte před krájením přibližně 15 minut odstát, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého plechu na pečení přidejte trochu vody, aby v troubě nevzniklo příliš mnoho kouře. Abyste zabránili srážení kouře, přidávejte pokaždé po vysušení vodu.

Časy pečení

Časy pečení závisí na druhu pokrmu, jeho konzistenci a objemu.

Především sledujte postup během přípravy. Při používání tohoto spotřebiče zjistíte optimální nastavení (nastavení teploty, časy pečení atd.) s vaším nádobím, recepty a množstvím.

11.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika
Průměr 8 cm, výška 5 cm








Dortový korpus

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

11.3 Vlhký konvekční vzduch








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








| | | (°C) | | (min) |
|------------------------|--|----------|---|-----------|
| Sladké pečivo, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Pečivo, 9 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Mražená pizza, 0,35 kg | tvarovaný rošt | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Piškotová roláda | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sušenka brownie | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Sufflé, 6 kusů | keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt | 190 | 3 | 45 - 55 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Dort. korp., pišk. těsto | dortový korpus na tvarovaný rošt | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Piškotový dort | zapékací mísa na tvarovaný rošt | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybí filé, 0,3 kg | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošírované maso, 0,25 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Sušenky, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makronky, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffin, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Ovocné dortíky, 8 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetariánská omeleta | plech na pizzu na tvarovaný rošt | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|--|---|
| Malé koláče, 20 kousků na plech | Konvenční pečení | Plech na pečení | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Malé koláče, 20 kousků na plech | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláče, 20 kousků na plech | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Konvenční pečení | Tvarovaný rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | Tvarovaný rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm | Konvenční pečení | Tvarovaný rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nechte troubu 10 min předehřát. |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm | Pravý horký vzduch | Tvarovaný rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nechte troubu 10 min předehřát. |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm | Pravý horký vzduch | Tvarovaný rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Nechte troubu 10 min předehřát. |
| Máslové sušenky | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Máslové sušenky | Pravý horký vzduch | Plech na pečení | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Máslové sušenky | Konvenční pečení | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Topinky, 4-6 kusů | Gril | Tvarovaný rošt | 4 | max. | 1 - 5 | Nechte troubu 10 min předehřát. |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|--|
|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg | Gril | Tvarovaný rošť, odkapávací plech | 4 | max. | 20 - 30 | Tvarovaný rošť vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 10 min předeheřt. |

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předeheřt. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

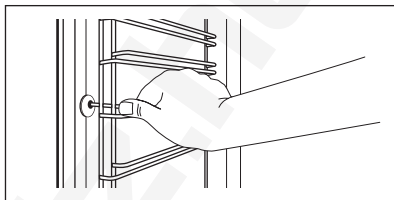
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|---|--|
| Nalijte do vliisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad. | Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut. | Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem. |
| V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení. | | |

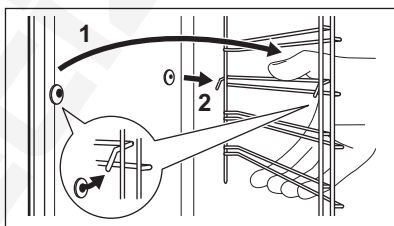
12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. |
| Krok 2 | Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. |






| | |
|---------------|---|
| Krok 3 | Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji. |
| Krok 4 | Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu. |



12.4 Pokyny k použití: Čištění vodou

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

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 200 ml. |
| Krok 2 | Nastavte funkci:   Stiskněte:  |

| | |
|---------------|---|
| Krok 3 | Nastavte teplotu na 90 °C. |
| Krok 4 | Nechte troubu pracovat 30 minut. |
| Krok 5 | troubu vypněte. |
| Krok 6 | Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem. |

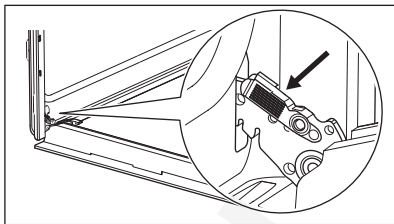
12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

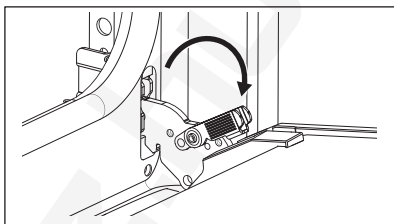
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

Krok 1 Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

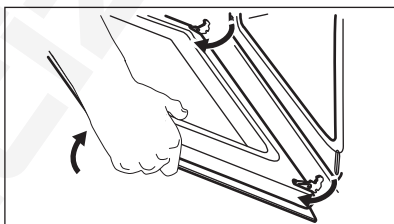


Krok 2 Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



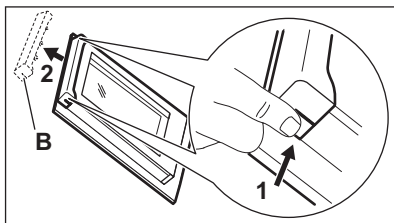
Krok 3 Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

Krok 4 Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

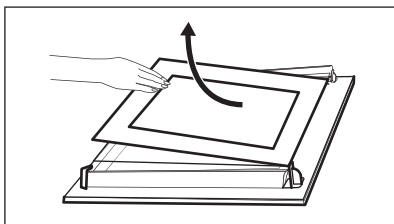


Krok 5 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

Krok 6 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.



Krok 7 Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



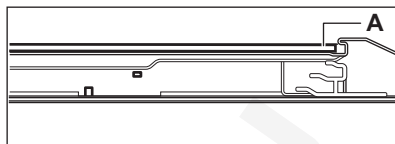
Krok 8 Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Krok 9

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

**12.6 Jak vyměnit: Osvětlení****VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

Před výměnou osvětlení:**Krok 1**

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Zadní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

Krok 3 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

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

Problém Zkontrolujte, zda...

Trouba nehřeje. Je spálená pojistka.

Problém Zkontrolujte, zda...

Těsnění dvířek je poškozené.

Troubu nepoužívejte. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.

Na displeji se zobrazí „12.00“.

Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Z vliisu vnitřku trouby vytéká voda.

Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Právý horký vzduch PLUS .

Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.

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

13.2 Servisní údaje

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

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

| Doporučujeme vám zapsat si údaje sem: | |
|---------------------------------------|-------|
| Model (Mod.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

| | | |
|---|--|--------|
| Jméno dodavatele | AEG | |
| Označení modelu | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 | |
| Index energetické účinnosti | 95.3 | |
| Třída energetické účinnosti | A | |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev | 0.93kWh/cyklus | |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání | 0.81kWh/cyklus | |
| Počet dutin | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrická energie | |
| Hlasitost | 72l | |
| Typ trouby | Vestavná trouba | |
| Hmotnost | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

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

14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie použijte funkci pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


Uchování teploty jídla


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

Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 48 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 49 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 52 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 54 |
| 5. JUHTPANEEL..... | 54 |
| 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 55 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 55 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID..... | 57 |
| 9. TARIKUTE KASUTAMINE..... | 59 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID..... | 59 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 60 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 63 |
| 13. VEAOTSING..... | 66 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS..... | 67 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 68 |

1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

| | |
|---|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 590 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
| Seadme tagaosaga kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosaga laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 569 mm |
| Sisseehitatud seadme sügavus | 548 mm |
| Sügavus avatud uksega | 1022 mm |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel paarempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskravid | 4x25 mm |

2.2 Elektrihendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

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

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Võite vaadata ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm ²) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380 | 3x0.75 |
| max 2300 | 3x1 |
| max 3680 | 3x1.5 |

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohht!

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

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

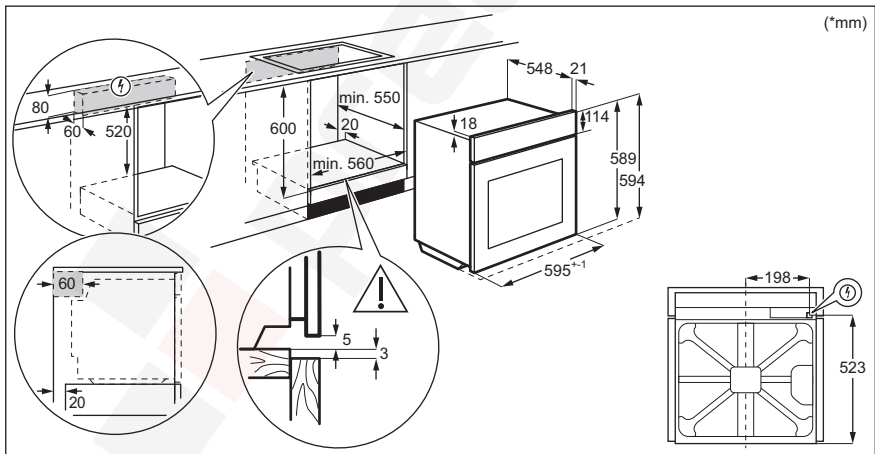
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

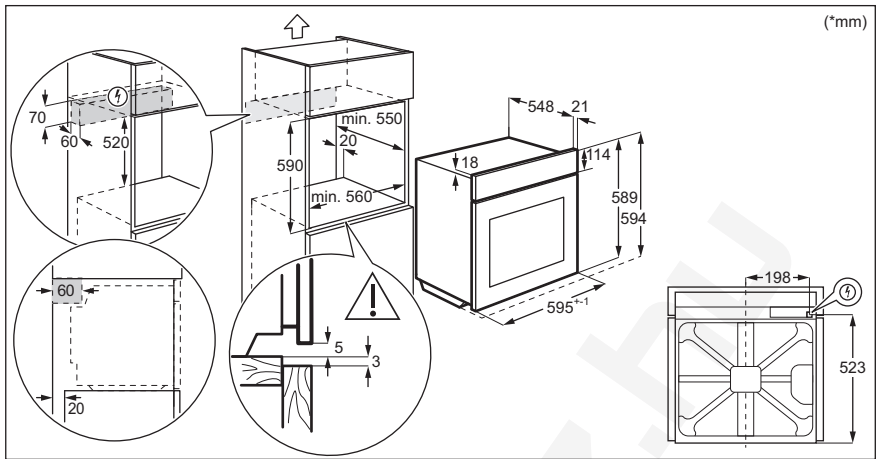
3.1 Sisseehitamine



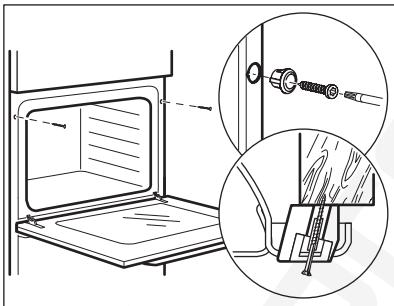
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



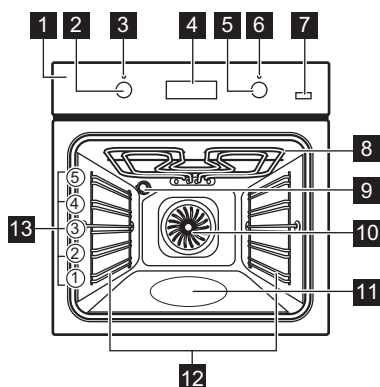


3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Toite tuli/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Lisaur
- 8 Kuumutuselement
- 9 lamp
- 10 Ventilator
- 11 Veesüvend- Vesipuhastuse mahuti
- 12 Riiulitugi, eemaldatav
- 13 Riiuli asendid

4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.

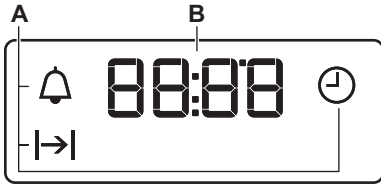
- **Väga sügav pann**
Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

5. JUHTPANEEL

5.1 Sensorväljad / nupud

| | |
|---|--|
| — | Kellaaja valimiseks. |
| ⌚ | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | Kellaaja valimiseks. |
| ⏸ | Funktsiooni Pöördõhk PLUSSE sisse ja välja lülitamiseks. |

5.2 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.



1. samm



2. samm



3. samm

Seadke kell õigeks

1. – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Puhastage ahi

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Eelkuumutage tühja ahju

1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 1 h.
2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 15 min.
3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 15 min.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

1. samm Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. samm Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

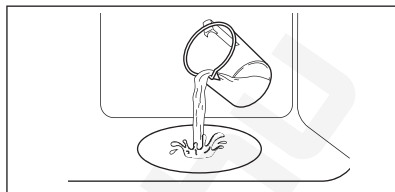
3. samm Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

7.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS

⚠ HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.
- 2. samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
 ⓘ Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.



- 3. samm** Seadke funktsioon: .
 Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.
- 4. samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- 5. samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.
- 6. samm** Pange toit ahju.
 Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
 Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
- 7. samm** Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
 – ahju välja lülitamiseks vajutage. Indikaator kustub.
- 8. samm** Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- 9. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

7.3 Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|-------------------|-----------------------------|
| 0 Väljas-asend | Ahi on väljas. |
| Sisevalgustus | Valgusti sisselülitamiseks. |






Küpsetusrežiim



Kasutamine



Pöördõhk / Pöördõhk PLUS / Vesipuhastus

Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.
 Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
 Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.
 Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  Niiske küpsetus pöördõhuga | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt. |
|  Kiirgrill | Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|--|
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Tavapärase küpsetamine | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |

7.4 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga




Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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


8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

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

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg

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

+, **—** – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas muuta: Kellaeg



1. samm  – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

2. samm **+**, **—** – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm **+**, **—** – vajutage, et valida kestus.
Näidikul kuvatakse: .
 – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

2. samm **+**, **—** – vajutage aja seadmiseks.
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

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

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

1. samm  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. samm Vajutage ja hoidke all: **—**.
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

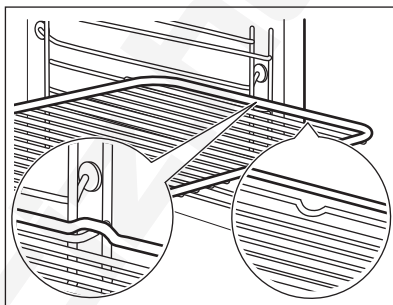
9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

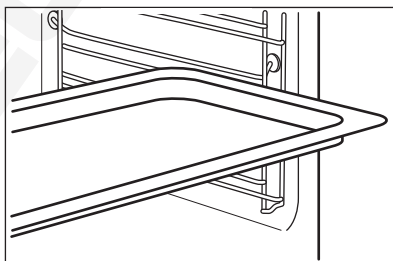
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajatumiseni.

10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Ärge asetage eriti sügavat panni kõige alumisele restile.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne, kui 3/4 toiduvalmistamisajast on möödunud.

Kui kasutate korraga kaht küpsetusplaati, jätke nende vahele üks tasand tühjaks.

Liha ja kala valmistamine

Kasutage väga rasvase toidu korral sügavat panni, et ahjule ei tekiks plekke, mis võivad olla püsivad.

Enne lahtilõikamist laske lihal ligikaudu 15 minutit seista, et mahlad välja ei nõrguks.

Liigse suitsu vältimiseks ahjus praadimise ajal lisage sügavale pannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett, niipea kui see on kuivanud.

Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.



Magusad rullid, 12
tükki



küpsetusplaat või rasvapann



(°C)

175








3










(min)

40 - 50

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rullid, 9 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg | ahjarest | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Šokolaadikook | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflee, 6 tükki | keraamilised ahjuvormid traatrestil | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskviitaignast põhi | pirukavorm traatrestil | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Victoria võileib | ahjuvorm ahjuresil | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilee, 0,3 kg | pitsaplaat traatrestil | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlõkk, 0,5 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makroonid, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegan-omlett | pitsaplaat traatrestil | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Tavapärane küpsetamine | Küpsetus- plaat | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Tavapärane küpsetamine | Traatrest | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koo- givorm | Tavapärane küpsetamine | Traatrest | 2 | 170 | 40 - 50 | Eelkuumutage ahju 10 min. |
| Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koo- givorm | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 40 - 50 | Eelkuumutage ahju 10 min. |
| Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koo- givorm | Pöördõhk | Traatrest | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | Eelkuumutage ahju 10 min. |
| Liivaküpsi- sed | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Liivaküpsi- sed | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Liivaküpsi- sed | Tavapärane küpsetamine | Küpsetus- plaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Röstleib/ sai, 4-6 tk | Grill | Traatrest | 4 | max | 1 - 5 | Eelkuumutage ahju 10 min. |
| Veiseliha- burger, 6 tükki, 0,6 kg | Grill | Traatrest, rasvapann | 4 | max | 20 - 30 | Pange ahjuresst neljan- dale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toi- tu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min. |

12. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätkke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm

Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

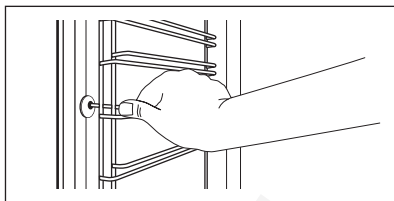
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

12.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

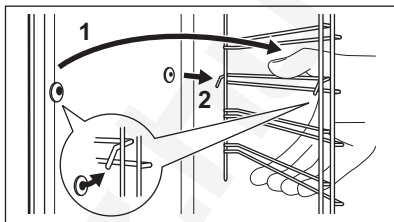
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa küljseina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa küljseina küljest lahti ja eemaldage.




4. samm Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnustustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



12.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

1. samm Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.

2. samm Seadke funktsioon:  
Vajutage: 

3. samm Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

4. samm Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm Lülitage ahi välja.

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

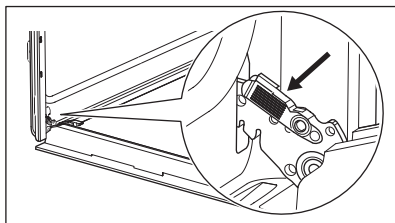
12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

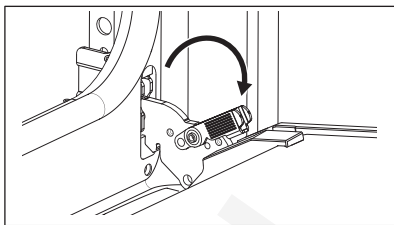
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

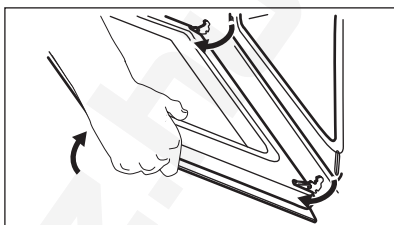
1. samm Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



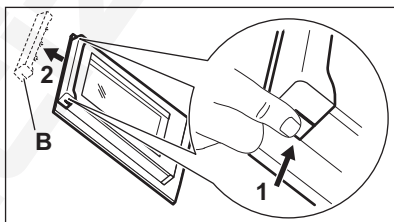
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



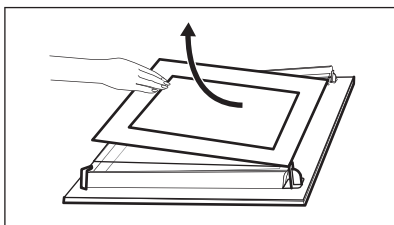
- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukse-liistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



- 7. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



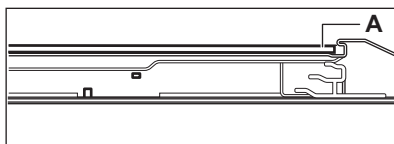
- 8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

- 9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.6 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:

| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud. | Eemaldage ahi vooluvõrgust. | Pange ahju põhjale riie. |

Tagumine lamp

| | |
|---------|---|
| 1. samm | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda. |
| 2. samm | Puhastage klaaskate. |
| 3. samm | Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga. |
| 4. samm | Paigaldage klaaskate. |

13. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Probleem | Kontrollige, kas: |
|----------------------|--|
| Ahi ei kuumene. | Kaitse on vallandunud. |
| Uksetihend on katki. | Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |

| Probleem | Kontrollige, kas: |
|---|--|
| Ekraanil kuvatakse „12.00“. | Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg. |
| Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja. | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. |
| Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS . | Täitsite veesüvendi veega. |
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. |

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

| | |
|---------------------|-------|
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

| | | |
|--|--|--------|
| Tarnija nimi | AEG | |
| Mudeli tunnus | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 | |
| Energiatõhususe indeks | 95.3 | |
| Energiatõhususe klass | A | |
| Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93kWh/tsükl | |
| Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.81kWh/tsükl | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 72l | |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi | |
| Mass | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.


Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 70 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 72 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 75 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 76 |
| 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ..... | 77 |
| 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 77 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 78 |
| 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 80 |
| 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ..... | 81 |
| 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ..... | 82 |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 82 |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 86 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 90 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 90 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 91 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

| | |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 590 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού | 560 mm |
| Βάθος ντουλαπιού | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 594 mm |
| Ύψος πίσω μέρους της συσκευής | 576 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |

| | |
|---|-----------|
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 569 mm |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής | 548 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1022 mm |
| Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας

της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φιν τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φιν τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φιν και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380 | 3x0.75 |

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 2300 | 3x1 |
| μέγιστο 3680 | 3x1.5 |

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:

- μην τοποθετείτε σκευή ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξειδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

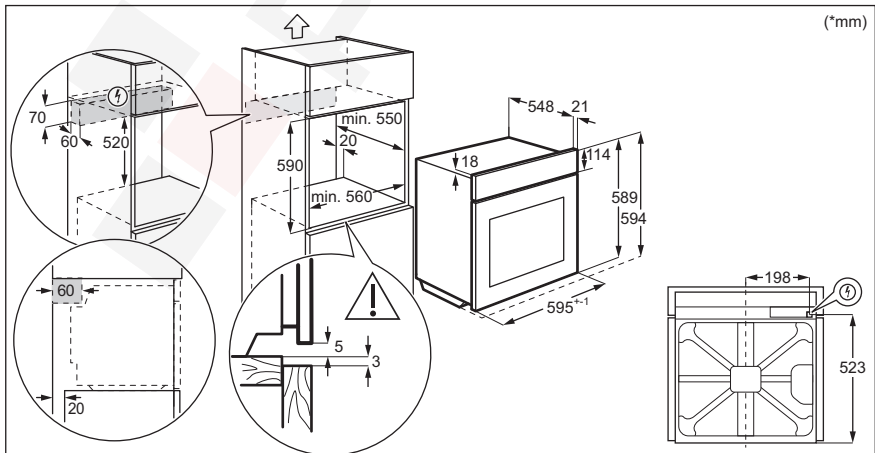
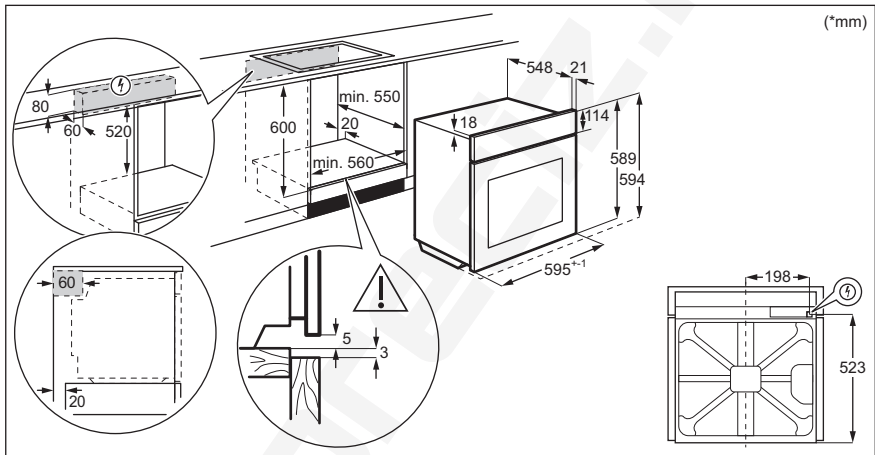
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Εντοιχισμός

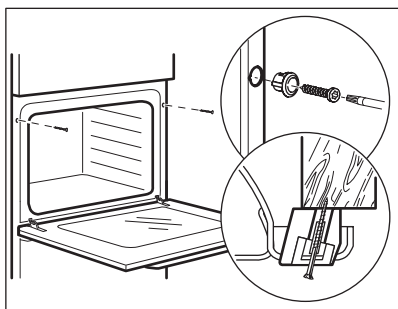


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

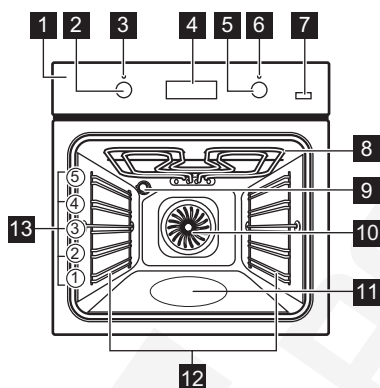


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ατμός Plus
- 8 Εξάρτημα ζεστάματος
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12 Στήριξη ραφίου, αφαιρούμενη
- 13 Θέσεις ραφίου

4.2 Αξεσουάρ



- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Επιπλέον βαθύ ταψί**

Για να φτιάξετε μουςακά.

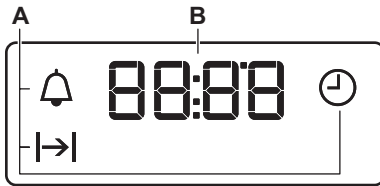
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

5.1 Πεδία αφής / Κουμπιά

| | |
|---|--|
| — | Για ρύθμιση της ώρας. |
|  | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού. |
| + | Για ρύθμιση της ώρας. |
|  | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS. |

5.2 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πριν την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1

Ρυθμίστε το ρολόι



Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 3

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.
1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Ωρα: 15 λ.

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

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- | | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. |
| Βήμα 2 | Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 3 | Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. |

7.2 Ρύθμιση του προγράμματος: Θερμός Αέρας PLUS

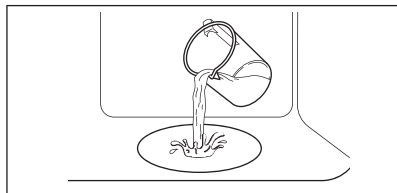
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Βήμα 1 Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

Βήμα 2 Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.


Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίσετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.






Βήμα 3 Ρυθμίστε τη λειτουργία: .







Πατήστε: . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.


Βήμα 4 Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 5 | Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. |
| Βήμα 6 | Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα. |
| Βήμα 7 | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.  - πιάστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει. |
| Βήμα 8 | Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. |
| Βήμα 9 | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |

7.3 Προγράμματα θέρμανσης

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
| 0 Θέση απενεργοποίησης | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |
|  Φωτισμός Φούρνου | Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα. |
|   Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS / Καθαρισμός με Νερό | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσματα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό. |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
|  Υγρός αέρας μεταφοράς | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς. |
|  Κάτω Θέρμανση | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων. |
|  Απόψυξη | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |
|  Γρήγορο Γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |
|  Λειτουργία Πίτσα | Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|---|--------------------------------|
|  | Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. |
| Πάνω/Κάτω Θέρμανση | |

7.4 Σημειώσεις για: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU




65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

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

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.


8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

8.1 Λειτουργίες ρολογιού

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

8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού



Τρόπος ρύθμισης: Ωρα


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

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος αλλαγής: Ωρα

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.


Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

Βήμα 1 Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

Βήμα 2  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 3 ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.


Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .

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

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

Βήμα 5 Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

Βήμα 1  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βήμα 2 ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.


Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

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

Βήμα 4 Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

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

Βήμα 2 Πιέστε παρατεταμένα: .

Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

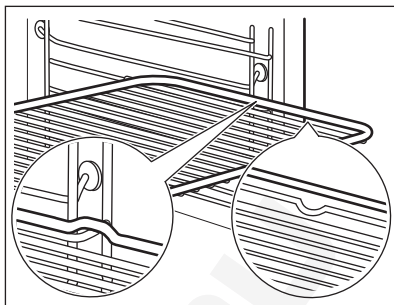
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

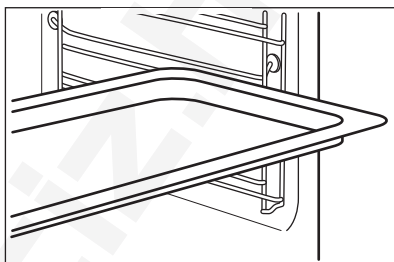
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

Μην τοποθετείτε το επιπλέον βαθύ ταψί στην κάτω, τελευταία θέση.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπίκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm



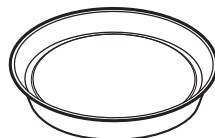
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








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

|  |  |  (°C) |  |  (ΛΕΠΤ.) |
|--|---|---|---|--|
| Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Ψωμάκια, 9 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg | μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ Κορμός | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|---|---|---|
| Κέικ brownie | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Σουφλέ, 6 κομμάτια | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Κέικ «σάντουιτς» | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Σουβλάκια, 0,5 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Μακαρόν, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Ταρτάκια, 8 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Χορτοφαγική ομελέτα | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (λεπ) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησί- ματος | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησί- ματος | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησί- ματος | 2 και 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 170 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ. |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ. |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 και 4 | 160 | 40 - 60 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ. |
| Μπισκ. Ζύμ. Κου- ρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησί- ματος | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Μπισκ. Ζύμ. Κου- ρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησί- ματος | 2 και 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Μπισκ. Ζύμ. Κου- ρού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησί- ματος | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Τοστ, 4 - 6 τεμάχια | Γκριλ | Μεταλλική σχάρα | 4 | μέγ. | 1 - 5 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ. |



(°C)

(λεπτ)

Μοσχαρίσιο Γκριλ
μπιφτέκι, 6
τεμάχια, 0,6
kg

Μεταλλική
σχάρα, λεκά-
νη συλλογής 4

μέγ.

20 - 30

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

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

12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

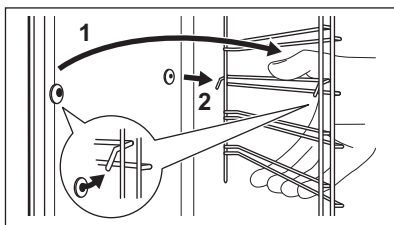
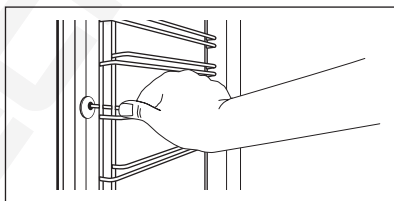
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|--|---|---|
| Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα. | Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. | Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί. |
| Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος. | | |

12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών




Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. |
| Βήμα 2 | Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. |
| Βήμα 3 | Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το. |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός. |



12.4 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

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

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 1 | Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml. |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε τη λειτουργία:   Πατήστε:  |

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C. |
| Βήμα 4 | Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπ. |
| Βήμα 5 | Απενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Βήμα 6 | Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. |

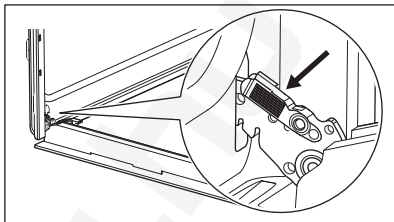
12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

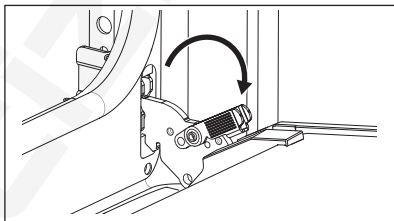
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

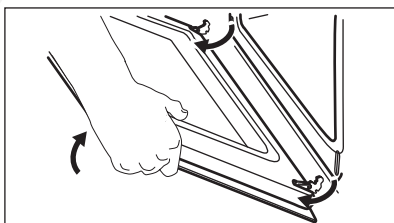
Βήμα 1 Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



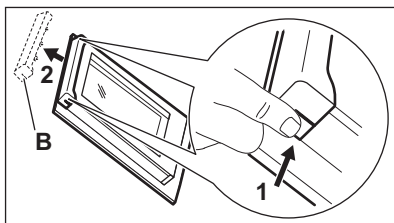
Βήμα 2 Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



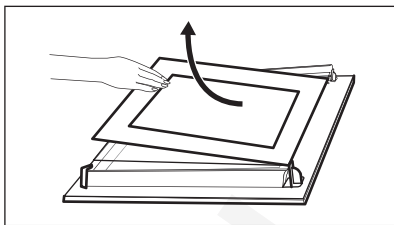
Βήμα 4 Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



Βήμα 5 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

Βήμα 6 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 7 Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

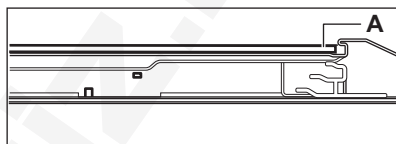


Βήμα 8 Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Βήμα 9 Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|--|--------------------------------------|---|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. | Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. | Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. |

Πίσω λαμπτήρας

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε. |
| Βήμα 2 | Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα. |
| Βήμα 3 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα. |

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

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

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Έχει καεί η ασφάλεια. |
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά. | Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |

13.2 Δεδομένα σέρβις

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

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

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

Σειριακός αριθμός (S.N.)

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00". | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα. |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |
| Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS . | Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. |

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

| | |
|------------------------------|--|
| Όνομα προμηθευτή | AEG |
| Ταυτότητα μοντέλου | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 95.3 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A |

| | |
|--|------------------------|
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.93kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.81kWh/κύκλο |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Ένταση | 72l |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος |
| Μάζα | BEB351111B 29.3kg |
| | BES351111M 29.3kg |

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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


Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά

συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας

ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το

προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|---|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 94 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 95 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 98 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 100 |
| 5. KEZELŐPANEL..... | 100 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 101 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 101 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 103 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 105 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 105 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 106 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 109 |
| 13. HIBAELEHÁRÍTÁS..... | 112 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 113 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 114 |

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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.
- 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.

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.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogatóujjánál 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.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 569 mm |
| Készülék beépített mélysége | 548 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1022 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe 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), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Lásd még a táblázatot:

| Összteljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|----------------------|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel.

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - 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 a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 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.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

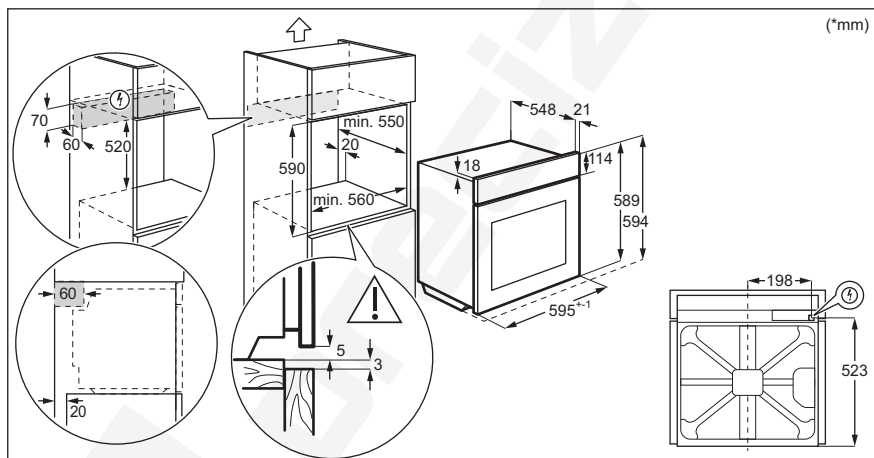
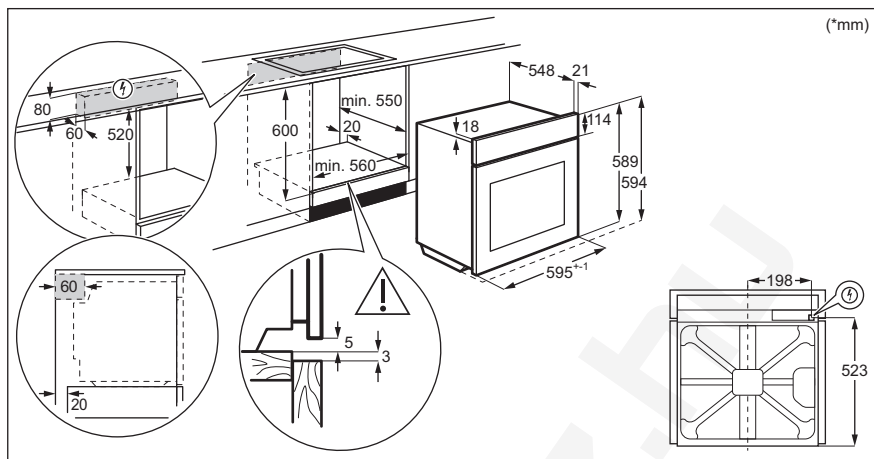
3.1 Beépítés



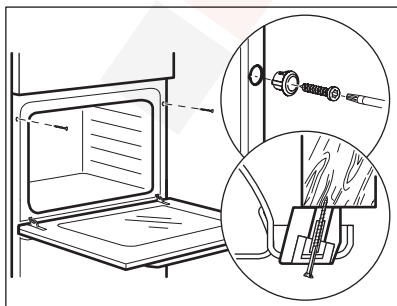
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



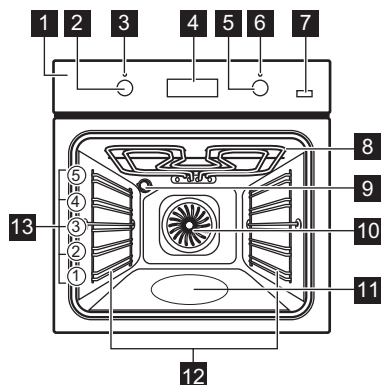


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 12 Polctartó, eltávolítható
- 13 Polcpozíciók

4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Extra mély tepsi**

Muszaka készítéséhez.

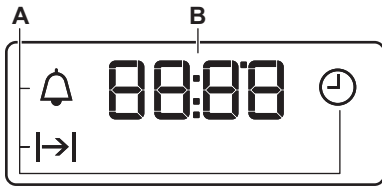
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

5.1 Érzékelőmezők / Gombok

| | |
|---|---|
| — | A pontos idő beállítása. |
| ⌚ | Egy órafunkció beállítása. |
| + | A pontos idő beállítása. |
| 🔥 | A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása. |

5.2 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.



1. lépés




2. lépés



3. lépés





Óra beállítása

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   funkciót. Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

7. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció


- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

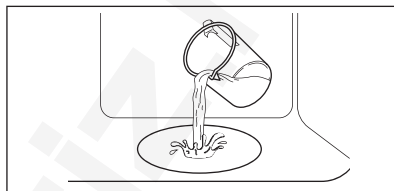
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.




7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


- 1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.
- 2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
 A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.











- 3. lépés** Állítsa be a funkciót: .
Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót.
- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig, hogy párát hozzon létre.
- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.
Olvasza el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- 7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.
- 8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- 9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.3 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--------------------|--------------------------|
| 0 | A sütő ki van kapcsolva. |
| Kikapcsolt pozíció | |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---------------------------|
|  | A sütőlámpa bekapcsolása. |
| Sütő világítás | |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok / Hő- légbefúvás, nagy hőfok PLUSZ / Víz tisztítás</p> | <p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Ujramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean.</p> |
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p> |
|  <p>Alsó sütés</p> | <p>Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p> |
|  <p>Kiolvasztás</p> | <p>Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.</p> |
|  <p>Gyors grill</p> | <p>Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.</p> |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  <p>Infrasütés</p> | <p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p> |
|  <p>Pizza funkció</p> | <p>Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p> |
|  <p>Alsó + felső sütés</p> | <p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p> |

7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) 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.

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

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Óra funkciók

| Óra funkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Napszak</p> | <p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p> |
|  <p>Időtartam</p> | <p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p> |
|  <p>Percszámolás</p> | <p>Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.</p> |

8.2 Órafunkciók beállítása



Napszak beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 ,  – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Hogyan módosítható: Napszak



1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.


2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.


Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.

A kijelzőn a következő látható:  funkciót.

 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása

1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.


A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.


Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.

Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

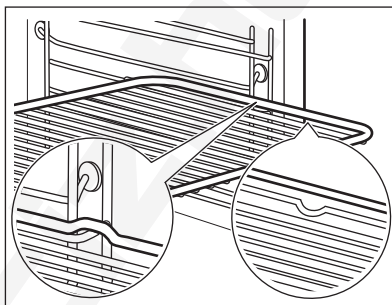
9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

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

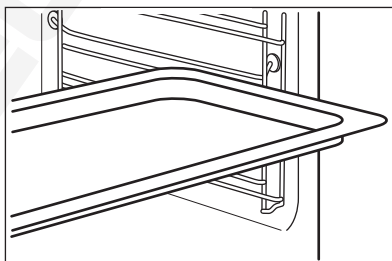
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínje közé.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 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.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

Sütemény sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Hús és hal sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

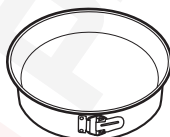
11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



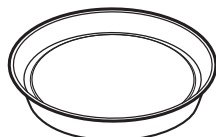
Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság








Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő








11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Édes roládok, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg | huzalpolc | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Piskóatekercs | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Csokoládés sütemény | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Piskóta tortaalap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Piskótatorta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaserpenyő huzalpolcon | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Puszedli, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sós aprósütemény, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Kosárka, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Párolt zöldségek, 0,4 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omlett | pizzaserpenyő huzalpolcon | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|--|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütő tálca | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 170 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig |
| Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig |
| Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütőrács | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 | Melegítse elő a sütőt 10 percig |
| Linzer | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linzer | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linzer | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast kenyér, 4 - 6 db | Grill | Sütőrács | 4 | max. | 1 - 5 | Melegítse elő a sütőt 10 percig |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|--|
|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
| Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg | Grill | Sütőrács, csepttálca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepttálcat a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percig |

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



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 tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

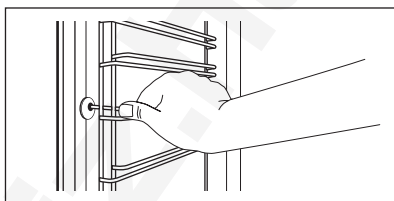
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---|--|--|
| Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon. | 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat. | Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret. |
| Az alábbi funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusként takarítsa ki a sütőt. | | |

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

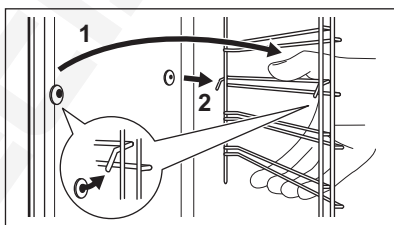
1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

2. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



3. lépés Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.




4. lépés A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



12.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. lépés Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml funkciót.

2. lépés Állítsa be ezt a funkciót:  
Nyomja meg:  funkciót.

3. lépés Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

4. lépés Hagyja 30 percig működni a sütőt.

5. lépés Kapcsolja ki a sütőt.

6. lépés Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törleruhával törölje szárazra a sütőteret.

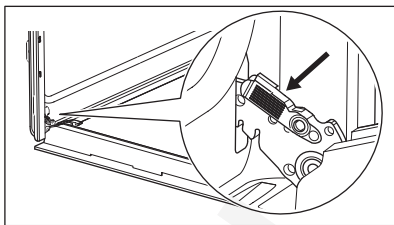
12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

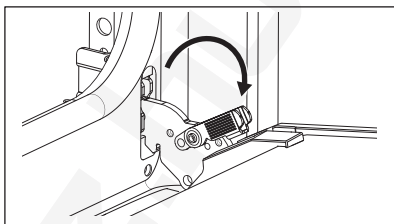
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

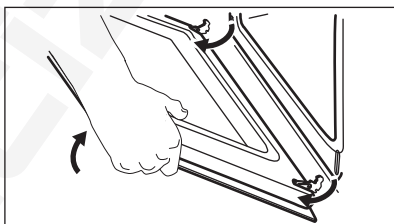
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



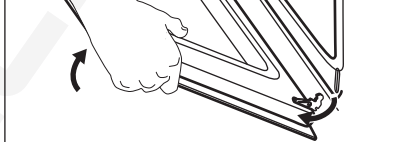
- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be-kattannak.



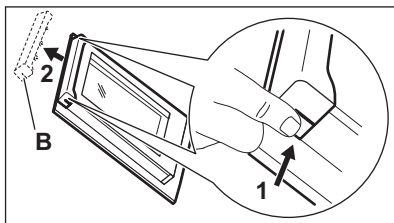
- 3. lépés** Csupkja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



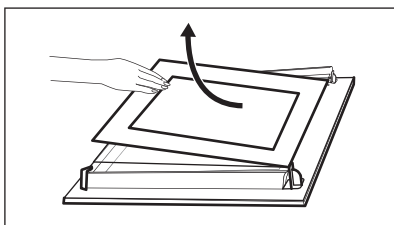
- 4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.



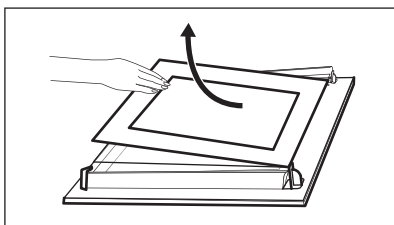
- 5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- 6. lépés** Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.



- 7. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sín-ből.



- 8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

9. lépés

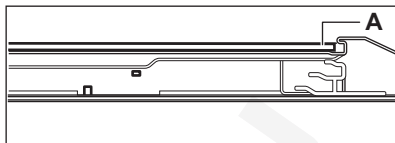
Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszlece kattanó hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsímaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. lépés Tisztítsa meg az üvegbúrát.

3. lépés Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. lépés Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma

Ellenőrizze, ha...

A sütő nem melegszik fel. Leolvadt a biztosíték.

Probléma

Ellenőrizze, ha...

Megsérült az ajtó tömítése.

Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

A kijelzőn „12:00” látható.

Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

A víz kifolyik a sütőtér bemelegedéséből.

Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
|--|---|
| Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ . | A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |

13.2 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 előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | | |
|--|--|--------|
| Gyártó neve | AEG | |
| Modellazonosító | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 | |
| Energiahatékonysági szám | 95.3 | |
| Energiahatékonysági osztály | A | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.93kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.81kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 72l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

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

14.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés 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.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 116 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 117 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 120 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 122 |
| 5. VADĪBAS PANELIS..... | 122 |
| 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 123 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 123 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 125 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA..... | 127 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS..... | 127 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 128 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 131 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 135 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 135 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 136 |

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|-----------------|--------|
| Skapīša platums | 560 mm |
|-----------------|--------|

| | |
|-----------------|--------------|
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
|-----------------|--------------|

| | |
|--|-----------|
| ierīces priekšpusē augstums | 594 mm |
| ierīces aizmugures augstums | 576 mm |
| ierīces priekšpusē platumš | 595 mm |
| ierīces aizmugures platumš | 559 mm |
| ierīces dziļums | 569 mm |
| ierīces iebūvēšanas dziļums | 548 mm |
| ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1022 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstasies to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V-F (T90), H05 BB-F

Kabeļa vadu šķērsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm ²) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 1380 | 3x0.75 |
| maksimāli 2300 | 3x1 |
| maksimāli 3680 | 3x1.5 |

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

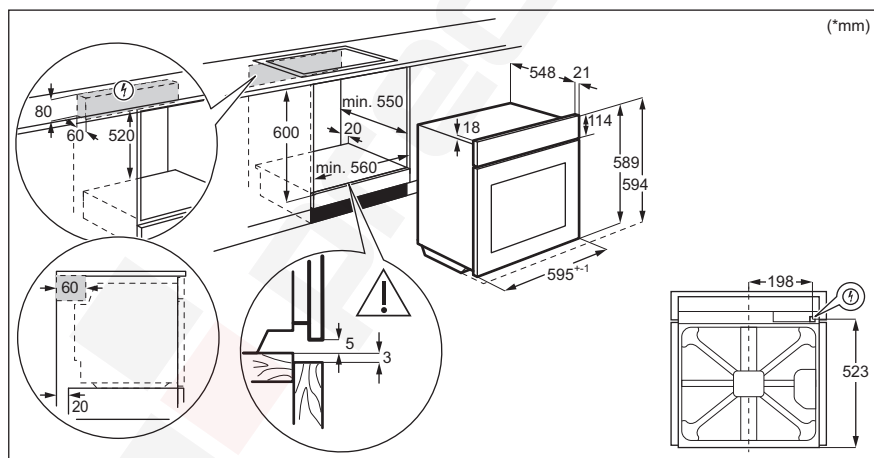
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve



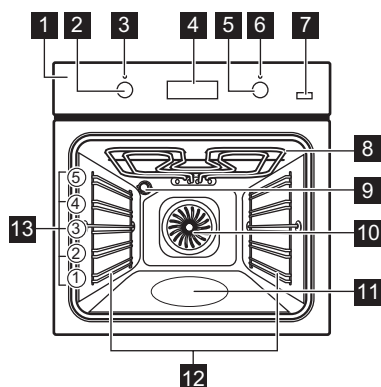
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Tīlpnes reljefs- Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 12 Plaukta atbalsts, izņemams
- 13 Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Īpaši padziļināta tīrīšana**

Musakas gatavošanai.

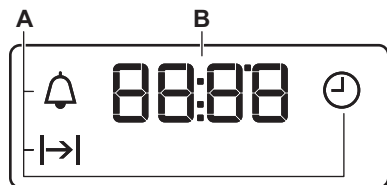
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Sensora lauki/taustiņi

| | |
|---|--|
| — | Lai iestatītu laiku. |
| ⌚ | Lai iestatītu pulksteņa funkciju. |
| + | Lai iestatītu laiku. |
| 🌀 | Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju. |

5.2 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

Iepriekšējas karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.



1. solis




2. solis



3. solis




Iestatiet pulksteni

1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

Cepeškrāsns tīrīšana

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.
3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- | | |
|----------|---|
| 1. solis | Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju. |
| 2. solis | Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru. |


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

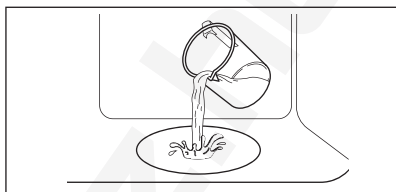
7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS




BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

- 2. solis** Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.
-  Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.



- 3. solis** Iestatiet funkciju:  .
- Nospiediet: , Iedegas indikators. Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.

- 4. solis** Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

- 5. solis** Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

- 6. solis** Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”.
Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.

- 7. solis** pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.
Nospiediet , lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.

- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija

Lietošana

0







Cepeškrāsns ir izslēgta.




Izslēgts stāvoklis



Apgaismojuma ieslēgšanai.

Apgaismojums
(lampa)

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|--|
|   <p>Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni</p> | <p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī.</p> <p>Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.</p> <p>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sūlīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.</p> <p>Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.</p> |
|  <p>Ventil. kars. ar mitrumu</p> | <p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.</p> |
|  <p>Apakškarsēšana</p> | <p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p> |
|  <p>Atkausēšana</p> | <p>Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p> |
|  <p>Ātrā grilēšana</p> | <p>Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.</p> |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  <p>Infratermiskā grilēšana</p> | <p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Saņemumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p> |
|  <p>Picas funkcija</p> | <p>Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p> |
|  <p>Tradicionālā gatavošana</p> | <p>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.</p> |

7.4 Piezīmes par: Ventil. kars. ar mitrumu



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


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

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


8.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  <p>Diennakts laiks</p> | <p>Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.</p> |
|  <p>Darb. laiks</p> | <p>Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.</p> |

| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  Laika atgādinājums | Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta. |



8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrāsni elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

+, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Kā mainīt: Diennakts laiks



1. solis  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

2. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.



2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

3. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejā redzams: 
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.

4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana

1. solis  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.


2. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

3. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

4. solis Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

1. solis  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

2. solis Nospiediet un turiet nospiestu: .
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

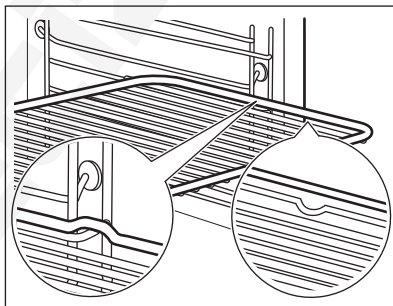
9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.
Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

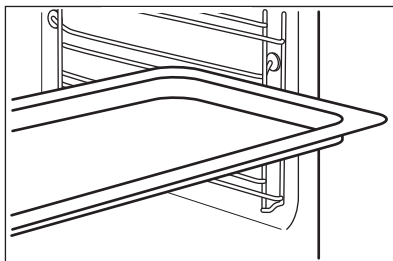
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības

termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns cepšanas un sautēšanas funkcijas var atšķirties no jūsu iepriekšējās cepeškrāsns funkcijām.

Nenovietojiet īpaši dziļas pannas zemākā plaukta līmenī.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis ātrāk kā 3/4 laika pirms iestatītā gatavošanas laika beigām.

Ja vēlaties izmantot divas cepamās paplātes vienlaikus, raugieties, lai starp tām būtu viens tukšs plaukta līmenis.

Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

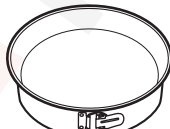
11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums













Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Maizītes, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pica, saldēta, 0,35 kg | restots plaukts | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Saldā rulete | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Šok. kūkss ar riek- stiem | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflē, 6 gabali | keramikas ramekini uz restotā plaukta | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskvītūkas pīrāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Biskvītūka ar pildīju- mu | sacepuma forma uz restotā plaukta | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Vārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plauk- ta | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makarūni, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sājā mīkla, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Smilšu mīklas cepu- mi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartletes, 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan- na | 180 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Veģetārā omlete | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|---|---|
| Kūciņas, 20 paplātē | Tradicionālā gatavošana | Cepamā Paplāte | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Tradicionālā gatavošana | Restots plaukts | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm | Tradicionālā gatavošana | Restots plaukts | 2 | 170 | 40 - 50 | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 40 - 50 | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 un 4 | 160 | 40 - 60 | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |
| Smiļšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Smiļšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Smilšu mīkla | Tradicionālā gatavošana | Cepamā Pa-plāte | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Karstmaize, 4-6 gabali | Grils | Restots plaukts | 4 | maks. | 1 - 5 | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |
| Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg | Grils | Restots plaukts, tauku uztveršanas panna | 4 | maks. | 20 - 30 | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Noīrīet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

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

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīrīet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

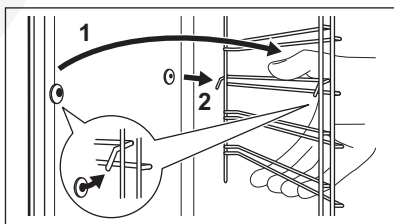
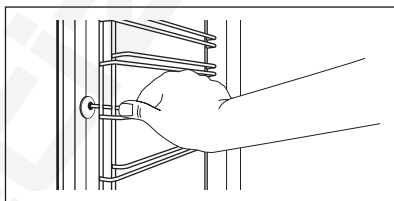
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

| 1. solis. | 2. solis | 3. solis. |
|---|--|---|
| Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %. | Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā. | Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mikstu drānu. |
| Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem. | | |

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti




Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

| | |
|----------|--|
| 1. solis | Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. |
| 2. solis | Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. |
| 3. solis | Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to. |
| 4. solis | Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu. |



12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

| | |
|-----------|---|
| 1. solis | Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 200 ml. |
| 2. solis. | Iestatiet funkciju:   Nospiediet  . |

| | |
|-----------|--|
| 3. solis. | Iestatiet temperatūru uz 90 °C. |
| 4. solis | Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes. |
| 5. solis. | Izslēdziet cepeškrāsni. |
| 6. solis | Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu. |

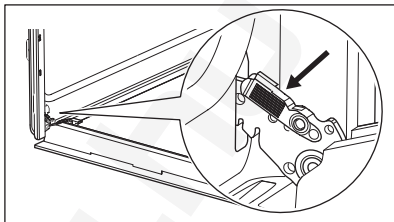
12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneli. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla panelu izņemšanas.

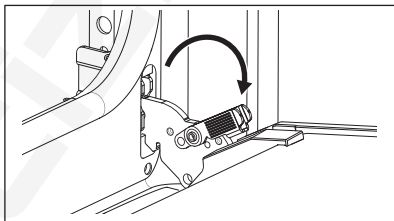
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

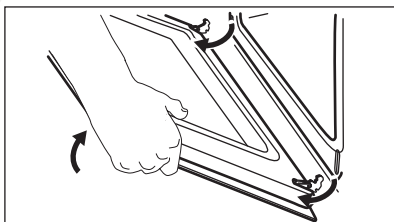
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



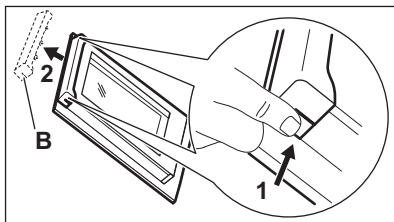
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



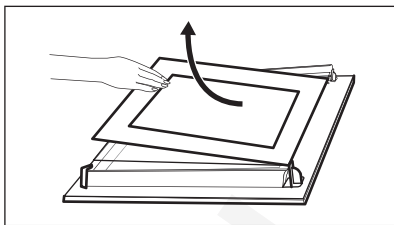
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



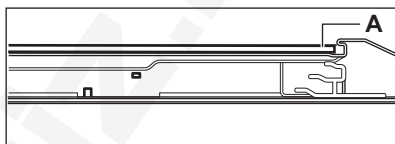
- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

- 9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Zonai ar apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.6 Kā nomainīt: Lampa

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiat uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

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

- 2. solis** Notīriet stikla pārsegu.

- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|------------------------|--|
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Bojāta durvju blīve. | Neizmantojiet cepeškrāsnī. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|--|--|
| Displejā redzams "12.00". | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet dienakts laiku. |
| No cepeškrāsns tīltnes reljefa tek ūdens. | Cepeškrāsns tīltnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. |
| Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS . | Iepildīt ūdeni tīltnes tvertnē. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdeģusi. |

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

| | |
|------------------------|-------|
| Modelis (MOD) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

| | |
|--|--|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 |
| Energoefektivitātes indekss | 95.3 |
| Energoefektivitātes klase | A |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93kWh/ciklā |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.81kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |

| | | |
|-------------------|------------------------|--------|
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Skajums | 72l | |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns | |
| Svars | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli — veikspējās mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 138 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 139 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 142 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 144 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS..... | 144 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 145 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 145 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 147 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 149 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 149 |
| 11. PATARIMAI..... | 150 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 153 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 157 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 157 |
| 15. APLINKOS APSAUGA..... | 158 |

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

| | |
|--|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu) | 590 (600) mm |
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 576 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 595 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 559 mm |
| Prietaiso gylis | 569 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 548 mm |
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1022 mm |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm |
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi

padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| iki 1380 | 3x0.75 |
| iki 2300 | 3x1 |
| iki 3680 | 3x1.5 |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Naudojimas

ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedėsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas

ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tu pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

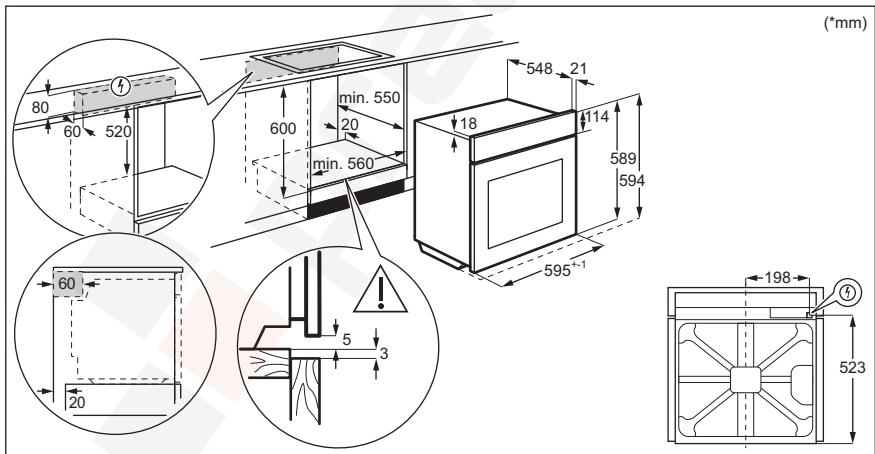
Žr. saugos skyrius.

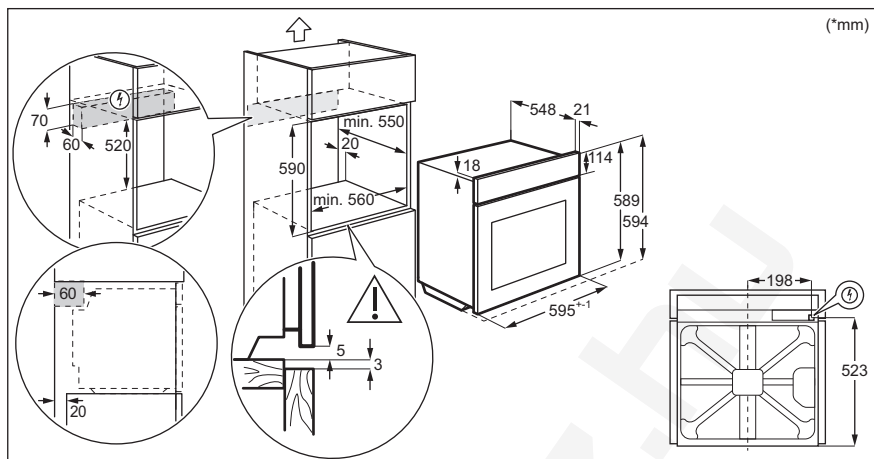
3.1 Įrengimas balduose



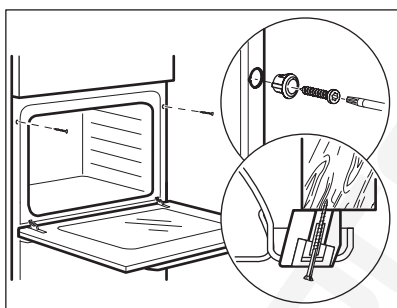
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



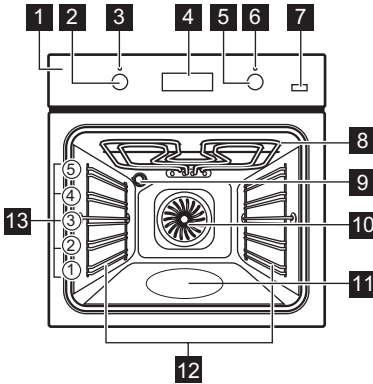


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventilatorius
- 11 Įduba vandeniui- Indas valymui vandeniui
- 12 Lentynos atrama, išimama
- 13 Lentynos padėtys

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiamais.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.

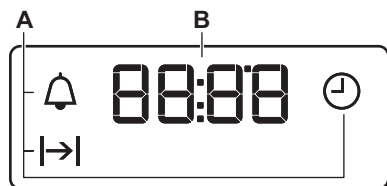
- **Ypač gilus prikaistuvis**
Musakai gaminti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Jutiklio laukai / mygtukai

| | |
|---|---|
| — | Laikui nustatyti. |
| ⌚ | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| + | Laikui nustatyti. |
| ☑ | Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti. |

5.2 Valdymo skydelis



A. Laikrodžio funkcijos

B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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



1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

| Laikrodžio nustatymas | Išvalykite orkaitę | Įkaitinkite tuščią orkaitę |
|---|---|--|
| 1. + , - – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane matysite laiką. | 1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. 2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. | 1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: Laikas: 1 val. 2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: Laikas: 15 min 3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: Laikas: 15 min |

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .

3-as veiksmas Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

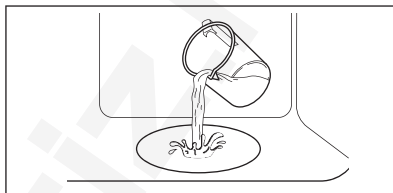
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

2-as veiksmas Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

ⓘ Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.



3-as veiksmas Nustatykite funkciją:  .

Paspauskite  . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.

4-as veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5-as veiksmas. Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.

6-as veiksmas Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.

7-as veiksmas pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

 – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.

8-as veiksmas Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

9-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija **Paskirtis**

0

Orkaitė yra išjungta.

Padėtis „Išjungta“

Kaitinimo funkcija **Paskirtis**



Apšvietimas

Įjungti lempuotę.

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Konvekcinis kepimas / Karšto oro srautas PLIUS / Valymas vandeniu

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Spartusis grilis

Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindu paruošti.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

7.4 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



8.1 Laikrodžio funkcijos

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



8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos



Kaip nustatyti Paros laikas

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

 ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.


Kaip pakeisti: Paros laikas





1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.



2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.



3-ias veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: .
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

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

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis


1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

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

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

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

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

2-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —. Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

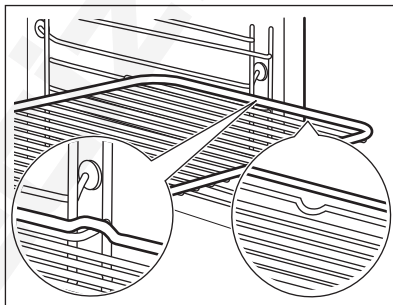
9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

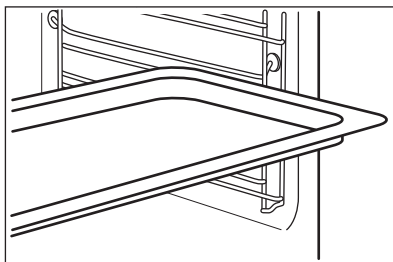
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda / Gili skarda:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia

elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Žemiausioje lentynos padėtyje nedėkite ypač gilaus indo.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebų maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišdeptų orkaitės visam laikui.

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.





Gaminimo trukmė






Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminatė, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

11.3 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Kavos bandelės, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 175 | 3 | 40–50 |
| Bandelės, 9 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 35–45 |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg | grotelės | 180 | 2 | 45–55 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Šokoladiniai sausainėliai | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 45–50 |
| Suflė, 6 vnt. | keraminiai indeliai ant grotelių | 190 | 3 | 45–55 |
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 180 | 2 | 35–45 |
| Viktorijos sumuštinis | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 35–50 |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 35–45 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 25–35 |
| Žuvies filė, 0,3 kg | picos kepimo indas ant grotelių | 170 | 3 | 30–40 |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 35–45 |
| Šašlykas, 0,5 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 40–50 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 150 | 2 | 30–45 |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 45–55 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Pikantiški tešlainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 35–45 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 150 | 2 | 40–50 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 35–45 |
| Vegetariškas omletas | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 35–45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 4 | 35-45 |

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Konvekcinis kepimas | Grotelės | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 170 | 40 - 50 | Pakaitinkite orkaitę 10 min. |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma | Konvekcinis kepimas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 | Pakaitinkite orkaitę 10 min. |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma | Konvekcinis kepimas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 | Pakaitinkite orkaitę 10 min. |
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Trapios tešlos kepiniai | Konvekcinis kepinimas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Skrebutis, 4-6 vienetai | Grilis | Grotelės | 4 | maks. | 1 - 5 | Pakaitinkite orkaitę 10 min. |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg | Grilis | Grotelės, skarda varvantiems riebalams surinkti | 4 | maks. | 20 - 30 | Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min. |

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

Dėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 Kaip valyti įduba vandeniui

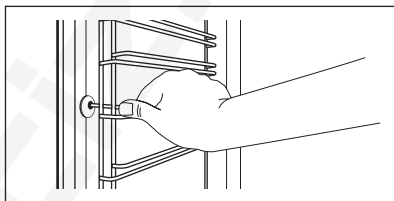
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|--|--|---|
| Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų. | Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje. | Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste. |
| Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų. | | |

12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

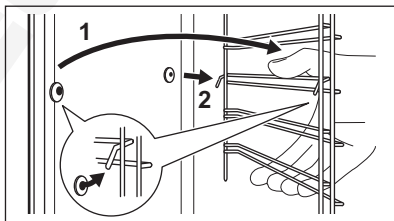
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

| | |
|----------------------|--|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. |
| 2-as veiksmas | Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės. |






| | |
|----------------------|---|
| 3-as veiksmas | Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją. |
|----------------------|---|

| | |
|----------------------|---|
| 4-as veiksmas | Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį. |
|----------------------|---|



12.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniui

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

| | |
|----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite šią funkciją:   . Paspauskite  . |

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| 3-as veiksmas | Nustatykite 90 °C temperatūrą. |
|----------------------|--------------------------------|

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 4-as veiksmas | Ieškokite orkaitei veikti 30 min. |
|----------------------|-----------------------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| 5-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
|----------------------|--------------------|

| | |
|----------------------|--|
| 6-as veiksmas | Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste. |
|----------------------|--|

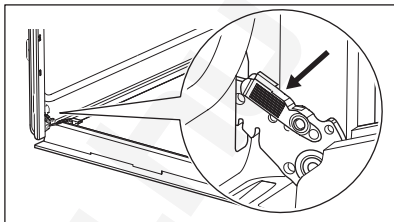
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo dalį, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

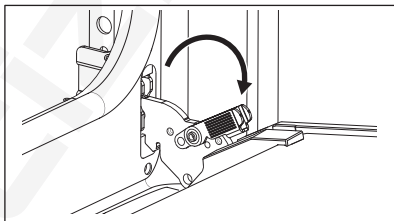
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

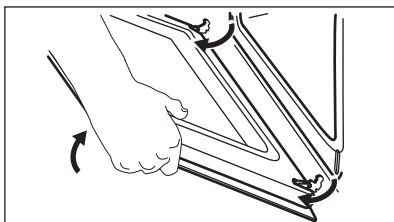
1-as veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2-as veiksmas Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



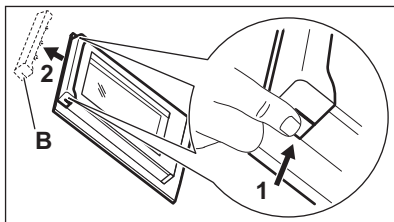
3-ias veiksmas Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



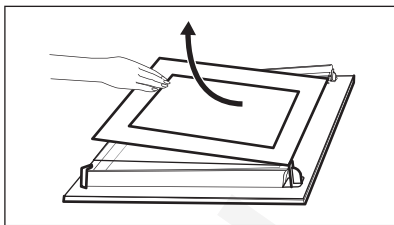
4-as veiksmas Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.

5-as veiksmas. Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

6-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.



7-as veiksmas Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

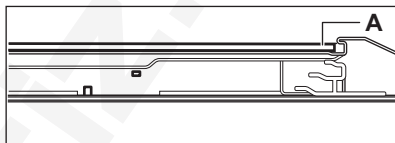


8-as veiksmas Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

9-as veiksmas Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitinkinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasiūpinkite, kad vidinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lempuotė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

| Triktis | Patikrinkite, ar... |
|------------------------|---|
| Orkaitė neįkaista. | Perdegę saugiklis. |
| Pažeista durų tarpinė. | Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą. |

| Triktis | Patikrinkite, ar... |
|--|---|
| Ekrane matysite „12.00“. | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Iš vidinės įdubos išteka vanduo. | Vidinėje įduboje per daug vandens. |
| Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS . | Pripildėte įdubą vandeniu. |
| Lemputė neveikia. | Perdegė lemputė. |

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

| | |
|---|--|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG |
| Modelio identifikatorius | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 95.3 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.93kWh/ciklas |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.81kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |

| | | |
|-------------------|----------------------|--------|
| Šilumos šaltinis | Elektra | |
| Signalas garsumas | 72l | |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė | |
| Masė | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistus, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 160 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 162 |
| 3. INSTALAREA..... | 164 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 166 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ..... | 166 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 167 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 167 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 169 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR..... | 171 |
| 10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE..... | 171 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 172 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 175 |
| 13. DEPANAREA..... | 179 |
| 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 179 |
| 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 180 |

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

| | |
|--|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru) | 590 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea părții frontale a aparatului | 594 mm |
| Înălțimea părții posterioare a aparatului | 576 mm |
| Lățimea părții frontale a aparatului | 595 mm |
| Lățimea părții posterioare a aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 569 mm |
| Adâncimea încorporabilă a aparatului | 548 mm |

| | |
|--|-----------|
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1022 mm |
| Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos | 560x20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior | 1500 mm |
| Șuruburi de montaj | 4x25 mm |

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm ²) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380 | 3x0.75 |
| maxim 2300 | 3x1 |
| maxim 3680 | 3x1.5 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albaste

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute

pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

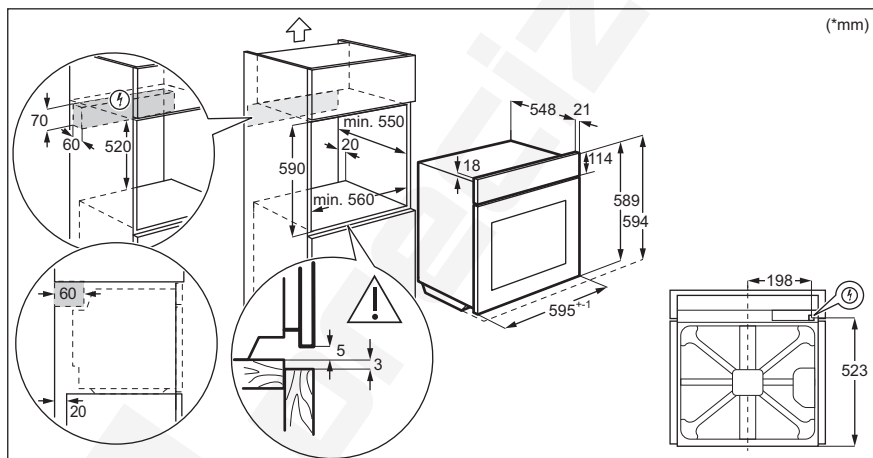
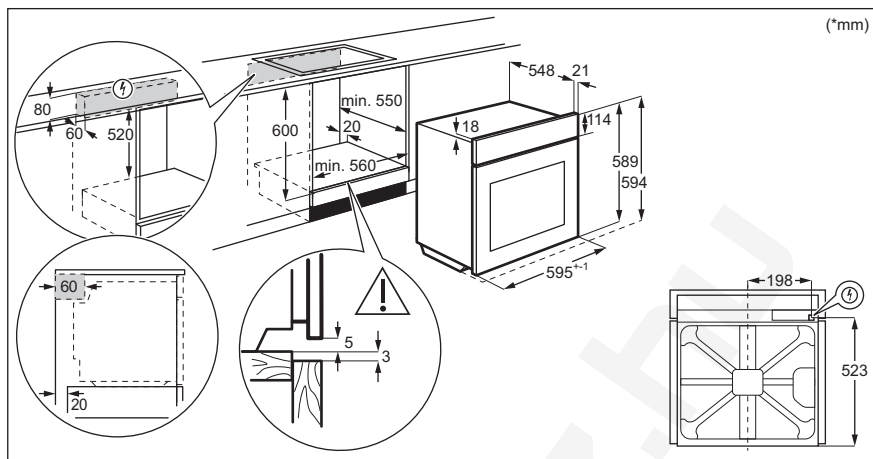
3.1 Încorporarea



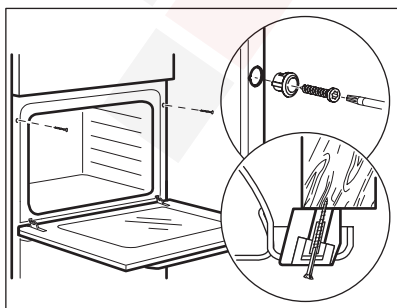
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



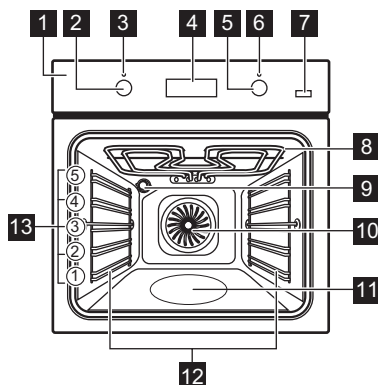


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate- Recipient pentru curățarea cu apă
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.

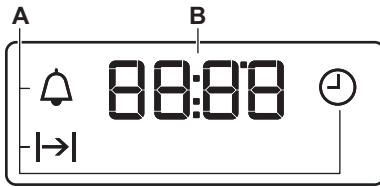
- **Cratiță foarte adâncă**
Pentru a face musaca.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOU DE COMANDĂ

5.1 Câmpuri cu senzor / Butoane

| | |
|---|---|
| — | Pentru a seta ora. |
| ⌚ | Pentru a seta o funcție ceas. |
| + | Pentru a seta ora. |
| 🔥 | Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS. |

5.2 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3





Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

Preîncălziți cuptorul gol

1. Setări temperatura maximă a funcției: .
Timp: 1 h.
2. Setări temperatura maximă a funcției:  .
Timp: 15 min.
3. Setări temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

Etapa 2 Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

Etapa 3 Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.


7.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

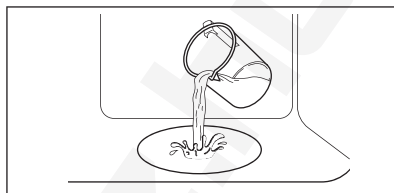
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



Pasul 3 Setati funcția:  

Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Pasul 4 Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Pasul 5 Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

Pasul 6 Introduceți mâncarea în cuptor.
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

Pasul 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

Pasul 8 După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Pasul 9 Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.3 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire

Utilizare

0

Cuptorul este oprit.

Poziția oprit



Pentru a aprinde lumina.

Iluminare cuptor

Funcția de încălzire

Utilizare








Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS / Curățarea cu apă



Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele.

Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.

Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
|  Aer cald umed | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed. |
|  Încălzire jos | Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele. |
|  Decongelare | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. |
|  Grill rapid | Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită. |
|  Gatire intensiva | Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire. |

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
|  Funcție Pizza | Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante. |
|  Încălzire sus și jos | Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. |

7.4 Note despre: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

| Funcția ceasului | Aplicație |
|--|---|
|  Ora curentă | Pentru a seta, modifica sau verifica ora. |
|  Durata | Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. |
|  Cronometru | Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă

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

+, **-** - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



Cum se schimbă: Ora curentă



Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

Pasul 2 **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setati funcția și temperatura cuptorului.

Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Pasul 3 **+**, **-** - apăsați pentru a seta durata.
Afișajul indică: .
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Pasul 2 **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: **-**.
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

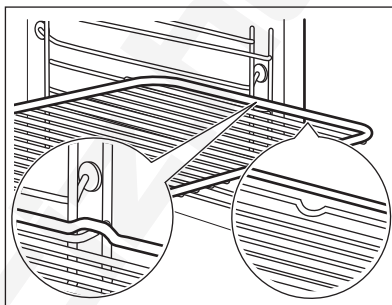
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

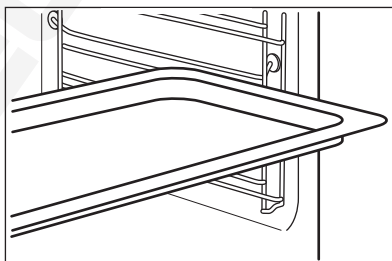
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt în dreapta în jos.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe cea mai joasă poziție de pe raft.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



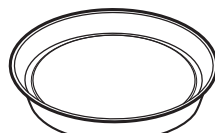
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
înălțime de 5 cm













Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

11.3 Aer cald umed








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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rulouri dulci, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rulouri, 9 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza congelată, 0,35 kg | raft sarma | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Negresă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflê, 6 bucăți | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Blat de pandișpan | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Sandviș Victoria | vas de copt pe raft de sârmă | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pește fiert, 0,3 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 25 - 35 |
| File de pește, 0,3 kg | tavă de pizza pe raft de sârmă | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Carne fiartă, 0,25 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Șașlăc, 0,5 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Pricomigdale, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Brioșe, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pateuri sărate, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Fursecuri, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Mini tarte, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 180 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Legume mediteranee- ne, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de co- lectare | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă | Încălzire sus și jos | Tavă de gătit | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 2 și 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 for- me Ø20 cm | Încălzire sus și jos | Raft sârmă | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 for- me Ø20 cm | Aer cald cu ventilație | Raft sârmă | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm | Încălzire sus și jos | Raft sârmă | 2 | 170 | 40 - 50 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 min. |
| Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm | Aer cald cu ventilație | Raft sârmă | 2 | 160 | 40 - 50 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 min. |
| Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm | Aer cald cu ventilație | Raft sârmă | 2 și 4 | 160 | 40 - 60 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 min. |
| Biscuit sfă- râmicios | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Biscuit sfă- râmicios | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Biscuit sfărâmicos | Încălzire sus și jos | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți | Grill | Raft sârmă | 4 | maxim | 1 - 5 | Preîncălziți cuptorul timp de 10 min. |
| Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg | Grill | Raft sârmă, tavă de scurgere | 4 | maxim | 20 - 30 | Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min. |

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăța și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsimi sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

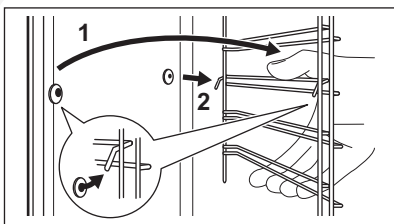
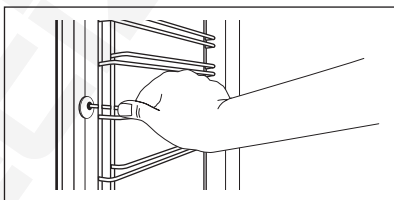
Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
|--|--|--|
| Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv. | Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute. | Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale. |
| Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire. | | |

12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft




Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

| | |
|----------------|---|
| Pasul 1 | Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. |
| Pasul 2 | Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. |
| Pasul 3 | Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați. |
| Pasul 4 | Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față. |



12.4 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

| | |
|----------------|---|
| Pasul 1 | Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml. |
| Pasul 2 | Setați funcția:   Apăsați:  |

| | |
|----------------|--|
| Pasul 3 | Setați temperatura la 90 °C. |
| Pasul 4 | Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min. |
| Pasul 5 | Oprii cuptorul. |
| Pasul 6 | Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale. |

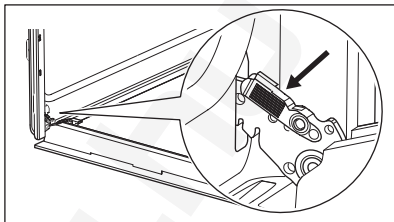
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

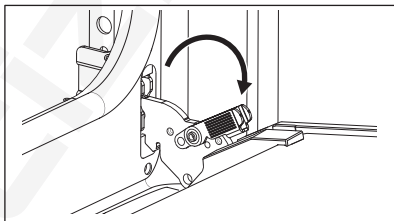
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

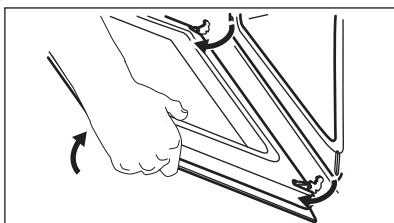
Pasul 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



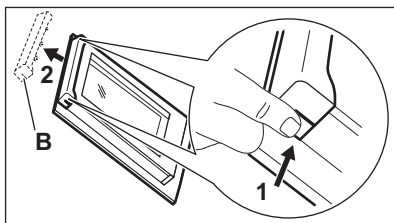
Pasul 2 Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



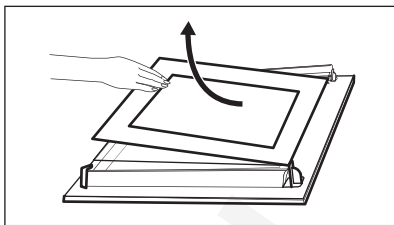
Pasul 4 Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.



Pasul 5 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

Pasul 6 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

Pasul 7 Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

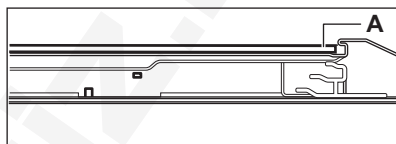


Pasul 8 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 9 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic în închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

| Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 |
|---|---|--------------------------------------|
| Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece. | Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. | Puneți o lavetă pe fundul cavității. |

Becul din spate

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă | Verificați dacă... |
|----------------------------|----------------------|
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. |

| Problemă | Verificați dacă... |
|--|--|
| Garnitura ușii este deteriorată. | Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat. |
| Afișajul indică „12.00”. | A fost o pană de curent. Setați timpul. |
| Apa se scurge din adâncitura cavității. | Este prea multă apă în adâncitura cavității. |
| Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS . | Ați umplut adâncitura cavității cu apă. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |

13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

| | |
|---|--|
| Denumirea furnizorului | AEG |
| Identificarea modelului | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 |
| Index de eficiență energetică | 95.3 |
| Clasă de eficiență energetică | A |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93kWh/ciclu |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație | 0.81kWh/ciclu |
| Număr de cavități | 1 |

| | | |
|------------------|---------------------|--------|
| Sursă de căldură | Energie electrică | |
| Volumul | 72l | |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil | |
| Masă | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

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

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 182 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 183 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 186 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 188 |
| 5. OVLÁDACÍ PANEL..... | 188 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 189 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 189 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 191 |
| 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA..... | 193 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 193 |
| 11. TIPY A RADY..... | 194 |
| 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 197 |
| 13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 201 |
| 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 201 |
| 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 202 |

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

| | |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 590 (600) mm |
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |
| Hĺbka kuchynskej skrinky | 550 (550) mm |
| Výška prednej časti spotrebiča | 594 mm |
| Výška zadnej časti spotrebiča | 576 mm |
| Šírka prednej časti spotrebiča | 595 mm |
| Šírka zadnej časti spotrebiča | 559 mm |
| Hĺbka spotrebiča | 569 mm |
| Hĺbka zabudovaného spotrebiča | 548 mm |
| Hĺbka s otvorenými dvierkami | 1022 mm |
| Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane | 560x20 mm |
| Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane | 1500 mm |
| Montážne skrutky | 4x25 mm |

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

| Celkový výkon (W) | Časť kábla (mm ²) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.

- Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Vnútnorné osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

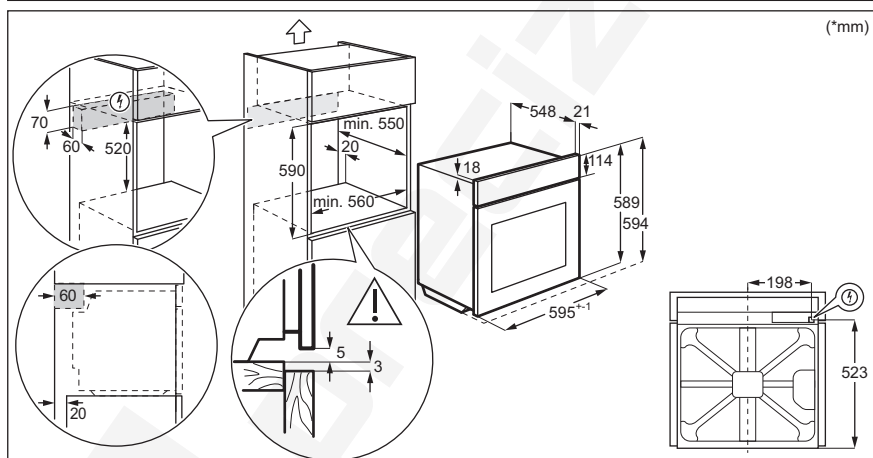
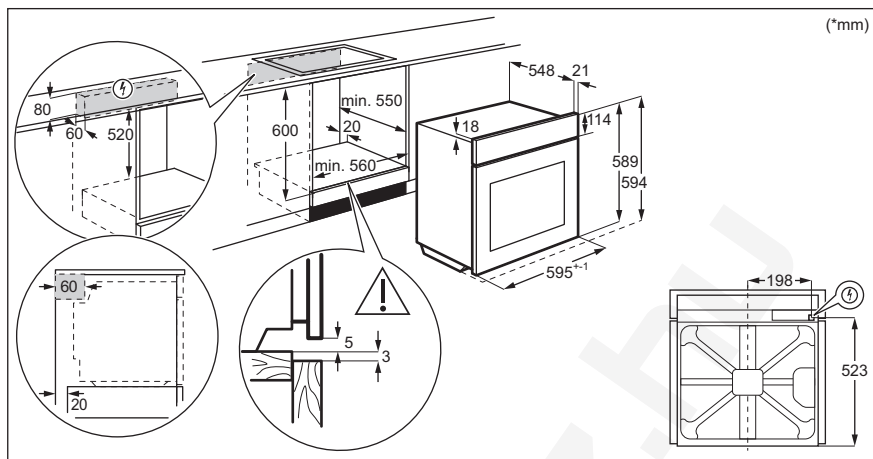
3.1 Zabudovanie



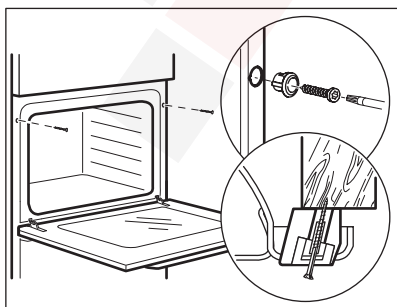
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



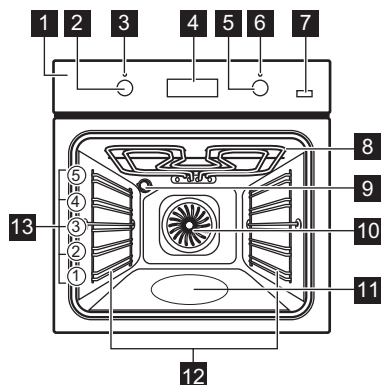


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Reliéf dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 12 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 13 Úrovne roštu v rúre

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

- **Plech na pečenie**

Pre koláče a piškótové koláče.

- **Extrahlboký pekáč**

Na prípravu moussaky.

- **Teleskopické lišty**

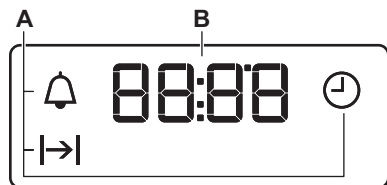
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Senzorové polia / Tlačidlá

| | |
|---|--|
| — | Nastavenie času. |
| ⌚ | Nastavenie časovej funkcie. |
| + | Nastavenie času. |
| 🔥 | Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS. |

5.2 Displej



A. Časové funkcie

B. Časovač

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1

Nastavte hodiny

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.



Krok č. 2




Rúru vyčistíte

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

Krok č. 1 Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..


Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

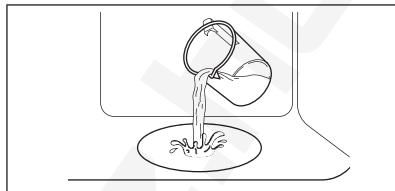
7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS




VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 2 Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.
 Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.




Krok č. 3 Nastavte funkciu:  
Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

Krok č. 6 Vložte jedlo do rúry.
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.
Počas s varenia neotvárajte dverka.

Krok č. 7 rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

Krok č. 8 Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Krok č. 9 Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

7.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vyp.



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry

Funkcia ohrevu Aplikácia










Teplovzdušné Pečenie / Teplovzdušné pečenie PLUS / Čistenie vodou

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|--|
|  | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplo- ta v dutine sa môže líšiť od na- stavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informá- cií nájdete v kapitole „Každoden- né používanie“, poznámky k: Pe- čenie s využitím vlhkosti. |
|  | Na pečenie koláčov s chrumka- vým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  | Na rozmrazenie potravín (zeleni- ny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  | Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prí- pravu hriankov. |
|  | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zape- kanie. |
|  | Na prípravu pizze. Na intenzív- nejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|--|
|  | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. |
| Tradičné varenie | |

7.4 Poznámky k funkcii: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

8. ČASOVÉ FUNKCIE



8.1 Časové funkcie

| Časová funkcia | Použitie |
|---|--|
|  Presný čas | Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času. |
|  Doba trvania | Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. |
|  Časomer | Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá. |

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas


Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Krok č. 2  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Ako nastaviť: Doba trvania

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte  .  – začne blikat'.

Krok č. 3  ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Na displeji sa zobrazí: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte  .  – začne blikat'.

Krok č. 2  ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.


Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: .

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

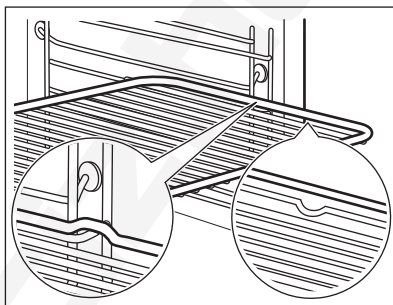
9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

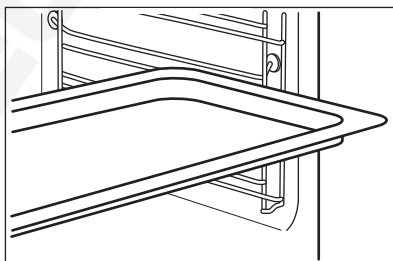
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Extra hlboký pekáč nekladte na najnižšiu úroveň roštu v rúre.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvŕnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná
priemer 28 cm



Forma na pečenie

Tmavá, matná
priemer 26 cm



Nádoby na suflé

Keramická
8 cm priemer, 5
cm výška













Forma na korpus

Tmavá, matná
priemer 28 cm

11.3 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








|  |  |  (° C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|--|
| Sladké pečivo, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Pečivo, 9 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg | Drôtený rošt | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownies – čok. sušienky | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Nákyp, 6 kusov | keramické zapekacie formy na drôtenom rošte | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Piškótový korpus | forma na korpus na drôtenom rošte | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Viktóriin koláč | forma na pečenie na drôtenom rošte | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Rybíe filé, 0,3 kg | forma na pizzu na drôtenom rošte | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Pošírované mäso, 0,25 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Sušienky, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Mandľové sušienky, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffiny, 12 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slané pečivo, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Malé tortičky, 8 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Vegetariánska omeleta | forma na pizzu na drôtenom rošte | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Stredomorská zelenina, 0,7 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Tradičné varenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech | Teplovzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné varenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm | Tradičné varenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Rúru predhrejte na 10 min |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm | Teplovzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Rúru predhrejte na 10 min |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm | Teplovzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Rúru predhrejte na 10 min |
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|--|---|
| Linecké koláčiky | Teplovzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Tradičné varenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Hrianky, 4 – 6 kusov | Gril | Drôtený rošt | 4 | Max. | 1 - 5 | Rúru predhrejte na 10 min |
| Hovädzi burger, 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku | 4 | Max. | 20 - 30 | Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min |

12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

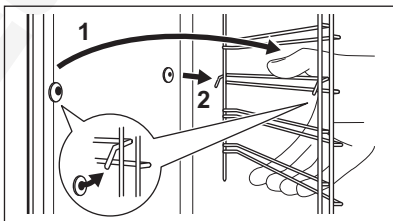
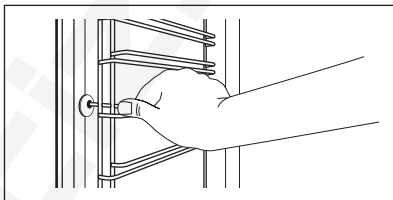
Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|---|--|--|
| Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok. | Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia. | Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou. |
| Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia. | | |

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty




Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

| | |
|------------------|---|
| Krok č. 1 | Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. |
| Krok č. 2 | Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. |
| Krok č. 3 | Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte. |
| Krok č. 4 | Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu. |



12.4 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml. |
| Krok č. 2 | Nastavte funkciu:   Stlačte tlačidlo:  . |

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 3 | Teplotu nastavte na 90 °C. |
| Krok č. 4 | Rúru nechajte spustenú 30 minút. |
| Krok č. 5 | Vypnite rúru. |
| Krok č. 6 | Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou. |

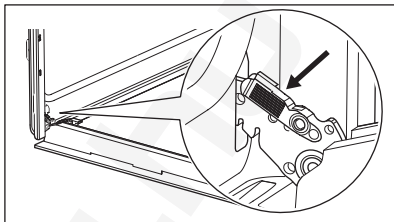
12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

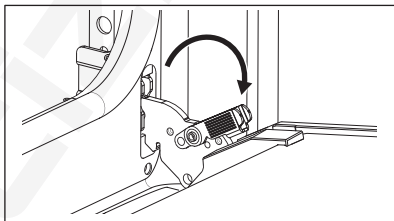
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

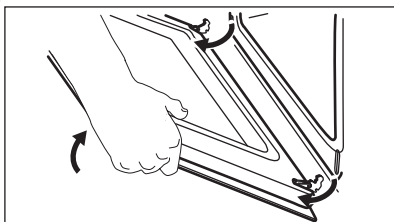
Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



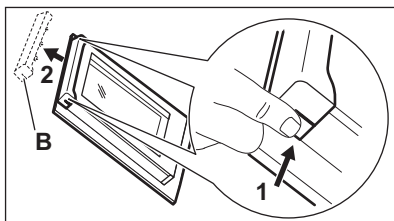
Krok č. 2 Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezačvaknú.



Krok č. 3 Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



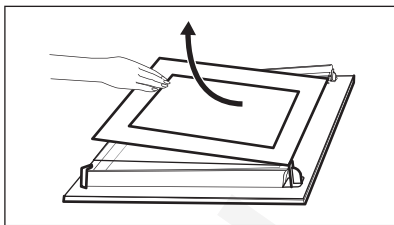
Krok č. 4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.



Krok č. 5 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

Krok č. 6 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 7 Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

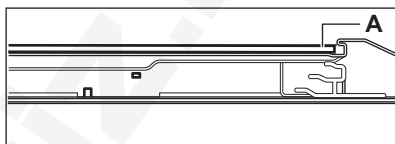


Krok č. 8 Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 9 Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel správne do lôžok.



12.6 Výmena: Osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Problém | Skontrolujte, či... |
|--------------------------------|---|
| Rúra sa nezohrieva. | Je vypálená poistka. |
| Tesnenie dvierok je poškodené. | Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

| Problém | Skontrolujte, či... |
|--|--|
| Na displeji sa zobrazuje „12.00“. | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas. |
| Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda. | V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody. |
| Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS . | Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou. |
| Žiarovka nefunguje. | Žiarovka je vypálená. |

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

| | |
|---|--|
| Názov dodávateľa | AEG |
| Identifikácia modelu | BEB351111B 949499386 BES351111M 949499385 |
| Index energetickej účinnosti | 95.3 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.81kWh/cyklus |

| | | |
|--------------------------|-----------------|--------|
| Počet vykurovacích častí | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Hlasitosť | 72l | |
| Typ rúry | Zabudovaná rúra | |
| Hmotnosť | BEB351111B | 29.3kg |
| | BES351111M | 29.3kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



aeg.com

 Preciz.hu

867377180-A-172023



CE