47745IQ

RU КУХОННАЯ ПЛИТА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 2

SL ŠTEDILNIK NAVODILA ZA UPORABO 39

# СОДЕРЖАНИЕ

4 СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
8 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
9 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
10 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
11 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
13 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА
14 ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
16 ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ
17 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ
20 ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
31 ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА
35 ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...
37 УСТАНОВКА

# ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

# НА НАШЕМ ВЕБ-САЙТЕ МОЖНО НАЙТИ:

- Продукцию
- Брошюры
- Руководства пользователя
- Мастер устранения неполадок
- Информацию о техническом обслуживании

www.aeg.com

# УСЛОВНЫЕ ЗНАКИ

⚠ Внимание – Важные сведения по технике безопасности.

i Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

# АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья…

Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

# ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Модель _____

PNC (код изделия) _____

Серийный номер _____

# СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.
Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

## ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

## УСТАНОВКА

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.

- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.

- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от работающих индукционных конфорок.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## УХОД И ЧИСТКА

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклянные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору ос-

тыть. Существует опасность получения ожогов.

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

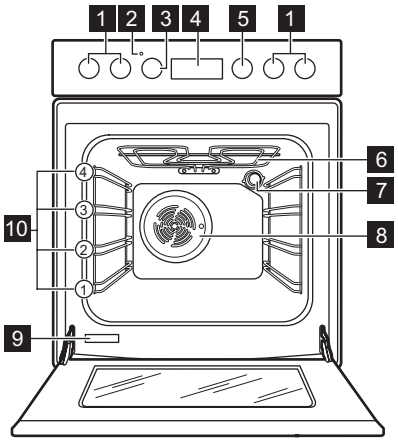
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запирания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

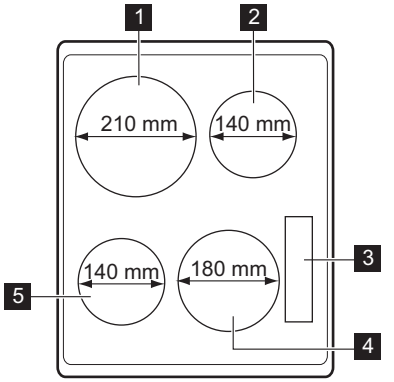
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ОБЩИЙ ОБЗОР




1 Ручки управления варочной панелью
2 Индикатор температуры
3 Ручка регулировки температуры
4 Электронный программатор
5 Ручка выбора режимов духового шкафа
6 Гриль
7 Лампа освещения духового шкафа
8 Вентилятор
9 Табличка с техническими данными
10 Положение противней

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ




1 Одинарная конфорка 2100 Вт; в режиме «Бустер» – 3700 Вт
2 Одинарная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт
3 Индикаторы ступеней нагрева
4 Одинарная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт
5 Одинарная конфорка 1800 Вт; в режиме «Бустер» – 2800 Вт

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- **Полка духового шкафа**

  Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**

  Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

  Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Съемные телескопические направляющие**

  Для установка на них полок или противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**

  Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

**ВНИМАНИЕ!**
При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

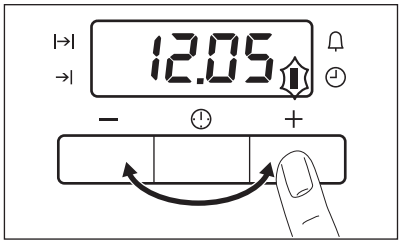
## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Духовой шкаф будет работать только после установки времени.




При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать индикатор функции часов.
Для установки текущего времени используйте кнопку «**+**» или «**-**».
Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

При изменении времени не допускается одновременная установка таких автоматических функций, как «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

1. Задайте функцию ⎓ и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## УСТАНОВКИ УРОВНЯ НАГРЕВА

| Ручка управления | Режим |
|---|---|
| 0 | Положение "Выкл" |
| 1-9 | Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая) |
| B | Клавиша функции "Бустер" |

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

## ИНДИКАТОРЫ СТУПЕНЕЙ НАГРЕВА

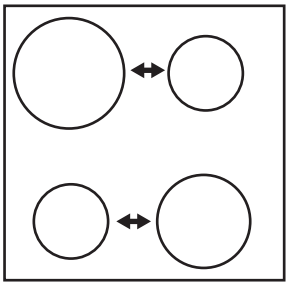
**Дисплеи показывают, какая функция работает**

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| 0 | Конфорка выключена |
| 1 - 9 | Конфорка работает |
| P | Клавиша функции «Бустер» |
| E | Возникла неисправность. |
| H | Конфорка еще не остыла (остаточное тепло) |
| F | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет |
| - | Выбрана функция автоматического отключения |

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ

Функция повышения мощности усиливает нагрев на конфорках, т.е. позволяет быстро довести до кипения большой объем воды. Чтобы включить эту функцию, поворачивайте ручку конфорки вправо, пока не увидите на дисплее P . Функция повышения мощности нагрева включается максимум на 10 минут. После этого индукционная конфорка автоматически переключается на самую высокую ступень нагрева. Чтобы выключить ее, поверните ручку против часовой стрелки.

## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими пару (см. иллюстрацию). Функция повышения мощности повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки из пары и автоматически снижает мощность на второй конфорке. Информация на индикаторе конфорки, мощность на которой снижена, чередуется.

## ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

**ВНИМАНИЕ!**
Опасность ожога из-за остаточного тепла!

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

## ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК

На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

**Материал посуды**

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем как подходящая).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

**Посуда подходит индукционной конфорке, если…**

- ... некоторое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева..
- ... к дну посуды притягивается магнит.

**Дно посуды** должно быть как можно более толстым и плоским.
**Размеры посуды**: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды. Однако, намагничивающаяся часть дна кастрюли должна иметь минимальный диаметр, около 3/4 площади конфорки.

## ШУМЫ ПРИ РАБОТЕ

**Если Вы услышали**

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими ступенями нагрева, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- щелчки: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Наличие шумов является нормальным явлением, и не означает наличие каких-либо дефектов.**

## ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.

## ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

| Мощность нагрева | Назначение: | Время | Советы |
|---|---|---|---|
| 1 | Сохранение приготовленных блюд теплыми | в течение необходимого времени | Накройте крышкой |
| 1-2 | Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина | 5 - 25 мин | Периодически помешивайте |

| Мощность нагрева | Назначение: | Время | Советы |
|---|---|---|---|
| 1-2 | Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек» | 10 - 40 мин | Готовьте под крышкой |
| 2-3 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд | 25 - 50 мин | Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте |
| 3-4 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса | 20 - 45 мин | Добавьте несколько столовых ложек жидкости |
| 4-5 | Приготовление картофеля на пару | 20 - 60 мин | Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля |
| 4-5 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов | 60 - 150 мин | До 3 л жидкости плюс ингредиенты |
| 6-7 | Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики | до нужной готовности | Переверните по истечении половины времени приготовления |
| 7-8 | Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки | 5 - 15 мин | Переверните по истечении половины времени приготовления |
| 9 | Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре | | |

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

# ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Опасность ожога из-за остаточного тепла!
Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым днищем.

Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

**Удаление загрязнений:**

1. – **Немедленно удаляйте :** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:**известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

   При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

## ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Во время работы прибора вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить охлаждение поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор также прекращает работать.

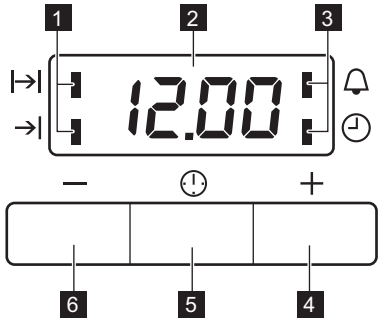
## РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

| Режим духового шкафа | | Применение |
|---|---|---|
| 0 | Положение «Выкл» | Прибор выключен. |
| | Лампа освещения духового шкафа | Загорается, даже если не задан режим приготовления. |
| | Верхний + нижний нагрев | Нагрев с использованием как верхнего, так и нижнего элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. |
| | Нижний нагрев | Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. |
| | Режим принудительной конвекции | Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление фруктов в сиропе, а также подсушивание грибов и фруктов. |
| | Горячий воздух | Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. |
| | Верхний нагрев с вентилятором | Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также выпекание. |

| Режим духового шкафа | | Применение |
|---|---|---|
| | Турбо-гриль | Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Жарка крупных кусков мяса. **Максимальная температура для этого режима составляет 210°C**. |
| | Режим «Пицца» | Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственный нагрев основы пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога. |
| | Размораживание | Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл». |

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## ДИСПЛЕЙ

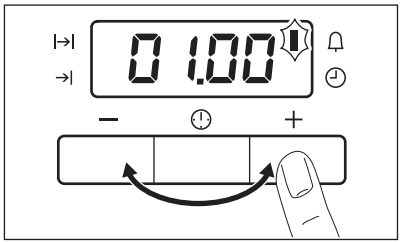



1. Индикаторы режимов
2. Дисплей времени
3. Индикаторы режимов
4. Кнопка «+»
5. Кнопка выбора режима
6. Кнопка «-»

| Функция часов | | Описание |
|---|---|---|
| | Время суток | Установка, изменение или контроль времени суток. |
| | Таймер | Установка таймера обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал. **Эта функция не влияет на работу духового шкафа.** |
| \|→\| | Длительность | Задание продолжительности работы прибора. |
| →\| | Завершение | Установка времени окончания работы прибора. |

При одновременном использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность \|→\| , затем время окончания →\| .

## УСТАНОВКА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ




1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Для установки таймера , режимов «Продолжительность» \|→\| или «Окончание» →\| воспользуйтесь кнопками «+» и «-».

   На дисплее загорится индикатор соответствующего режима.

   По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

   При использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| духовой шкаф выключается автоматически.
3. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

## ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ".

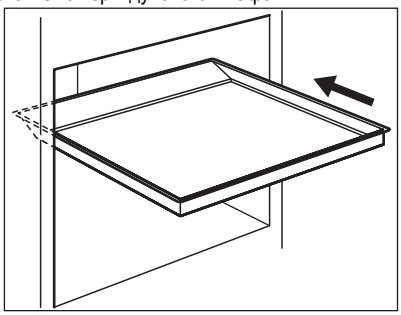
   Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

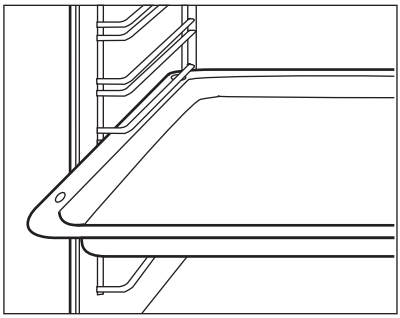
## ВСТАВЬТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.

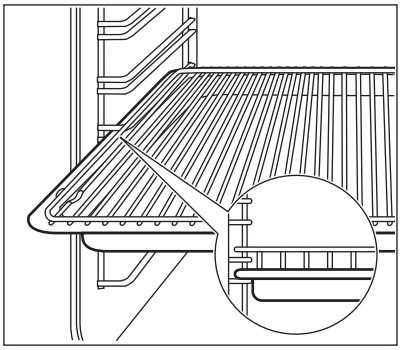


**ВНИМАНИЕ!**
Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

## УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.

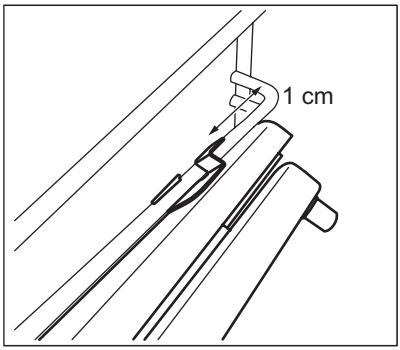


**Установка полки духового шкафа вместе с сотейником**

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

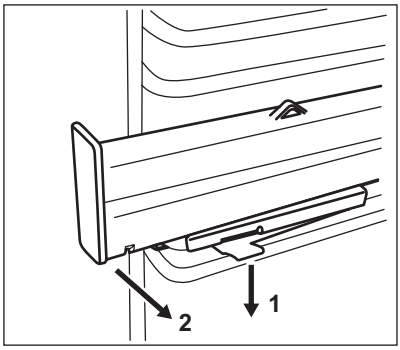
## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

На втором и третьем уровнях полок установлены телескопические направляющие. Их можно снять и установить на других уровнях; исключение составляет уровень 4.




**Установка телескопических направляющих**

1. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце телескопической направляющей в направляющую для противня. Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне полок за исключением уровня 4. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.
3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Нажмите передним концом телескопической направляющей на направляющую для противня. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

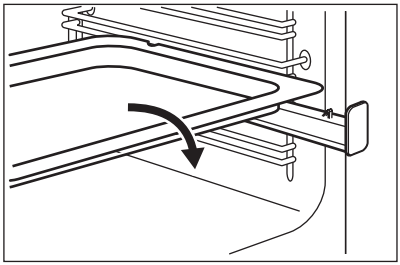



**Снятие телескопических направляющих**

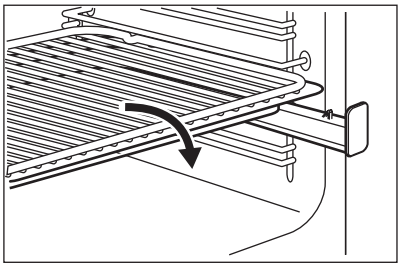
1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце телескопической направляющей.
2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец телескопической направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.
Не смазывайте телескопические направляющие.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ – УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Установите плоский противень для выпечки или сотейник на телескопические направляющие.



**Установка полки духового шкафа вместе с сотейником**

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Установите полку духового шкафа и сотейник на телескопические направляющие.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Не рекомендуется приготовлять мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

## ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 150 | 25 - 30 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Плоский пирог (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Пирог на противне (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 160 - 170 | 45 - 55[1)] |
| Цыпленок, целиком (1,35 кг) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Цыпленок, половинка (1,3 кг) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Свиные жареные отбивные котлеты (600 г) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Открытый пирог (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |
| Пицца (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 170 - 190 | 60 - 70 |
| Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 1 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65[2)] |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 18[3)] | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 1 | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Сливочный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## РЕЖИМ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 140 - 150 | 20 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Низкий пирог (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Низкий пирог (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1) | 10 | 155 - 165 | 40 - 50 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 165 - 175 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 **1)** | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Пирог на противне (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 150 - 160 | 30 - 35 **2)** |
| Цыпленок, целиком (1,3 кг) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Жареная свинина (800 г) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 180 | 45 - 50 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 - 30 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Пицца (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 180 - 200 | 30 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Пицца (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 1 | - | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 35 - 40 **2)** |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 10 - 15 | 190 - 210 | 30 - 40 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 15 - 20 **3)** | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 - 15 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 15 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 15 | 180 - 200 | 15 - 20 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 110 - 120 | 30 - 40 |
| Безе (400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 110 - 120 | 45 - 55 |
| Безе (400 г + 400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1) | - | 115 - 125 | 55 - 65 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Сливочный пирог (600 г + 600 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Плоский пирог (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 45 - 55 |
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 140 - 150 | 55 - 65 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3 | 10 | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 140 - 150 | 30 - 35 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 150 - 160 | 25 - 30 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Пирог на противне (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 150 - 160 | 40 - 50 **1)** |
| Цыпленок, целиком (1,4 кг) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Свиные жареные отбивные котлеты (600 г) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Открытый пирог (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 15 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 20 - 30 | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Пицца (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 180 - 200 | 50 - 60 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 150 - 170 | 60 - 70 |
| Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 170 | 50 - 60 2) |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 15 | 210 - 230 | 35 - 45 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3 | 15 3) | 180 - 190 | 50 - 60 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 | 150 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 170 | 10 - 15 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 100 - 120 | 50 - 60 |
| Безе (400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 100 - 120 | 55 - 65 |
| Безе (400 г + 400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | - | 115 - 125 | 65 - 75 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 170 - 180 | 20 - 30 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |
| Сливочный пирог (600 г + 600 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

## ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 150 - 160 | 20 - 25 |
| Плоский пирог (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Пицца (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 200 - 210 | 30 - 40 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 1) | 110 - 120 | 50 - 60 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Сливочный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Цыпленок, целиком (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 220 - 230 | 45 - 55 |

1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

## ТУРБО-ГРИЛЬ

| Продукты | Уровень полки | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Тосты (500 г) | 3 | 10 | 230 | 3 - 5 |
| Цыпленок, половинка (1200 г) | 2 | - | 200 | 25 + 25 |
| Свиные жареные отбивные котлеты (500 г) | 2 | - | 230 | 20 + 20 |

## РЕЖИМ «ПИЦЦА»

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|---|---|
| Яблочный пирог (1200 г + 1200 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Цыпленок, целиком (1400 г) | уровень 2 | - | 165 - 175 | 55 - 65 |
| Цыпленок, половинка (1350 г) | уровень 2 | - | 165 - 175 | 30 - 35 |
| Пицца (1000 г + 1000 г) | эмалированный противень или противень с алюминиевым покрытием на уровнях 1 и 2 1) | - | 180 - 200 | 30 |
| Пицца (1000 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1000 г) | уровень 2 | 10 - 15 | 210 - 220 | 20 - 30 |

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

# ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

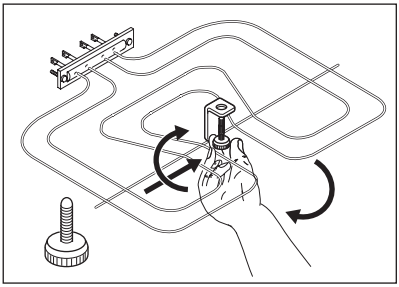
**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

## ПОТОЛОК ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

**ВНИМАНИЕ!**
Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

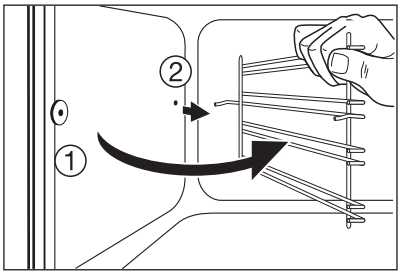


1. Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.
2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.
4. Установка решетки в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ!**
Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

## НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.




**Извлечение направляющих для противней**

1. Вытяните переднюю часть направляющей для полок из боковой стенки.
2. Вытяните заднюю часть направляющих для полок из боковой стенки и извлеките направляющие из шкафа.

## Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!

## ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

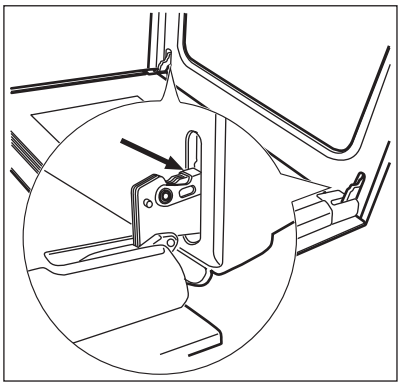
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!**
Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

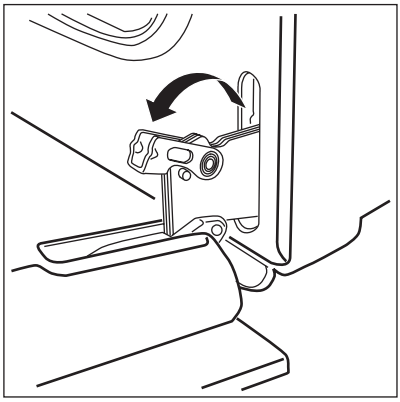
**ВНИМАНИЕ!**
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

**ВНИМАНИЕ!**
Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

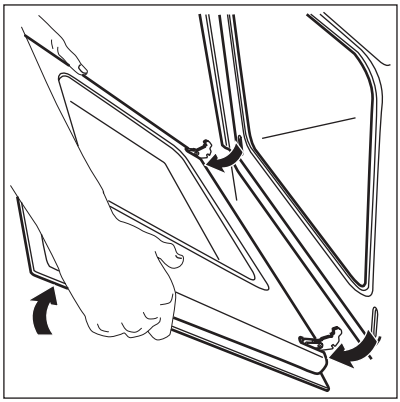
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



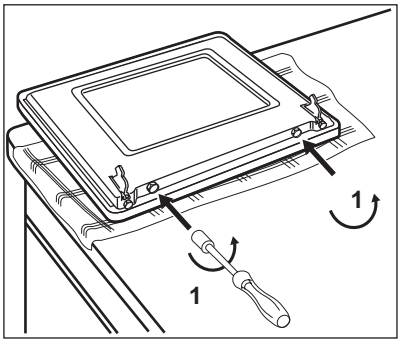
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.

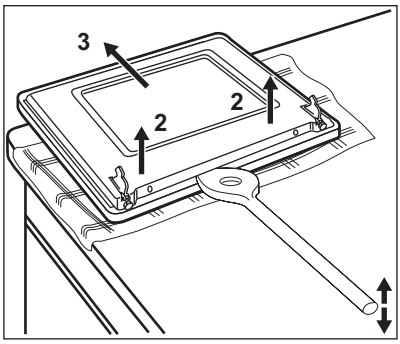


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.




4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

Не потеряйте винты!

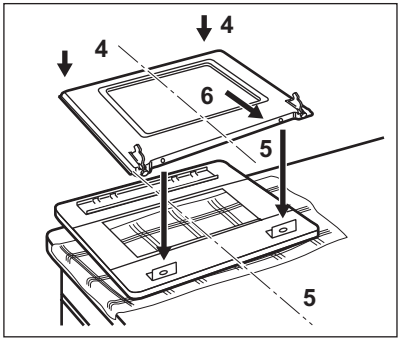



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

**ВНИМАНИЕ!**
Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

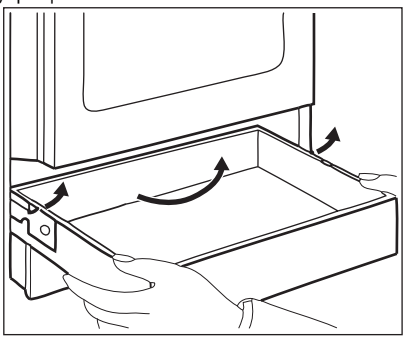
## Установка дверцы и стеклянной панели




После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

## ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



**Извлечение ящика**

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

**Установка ящика**

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ!**
Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

## ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

**ВНИМАНИЕ!**
Опасность поражения электрическим током!

**Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:**

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

**Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона**

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

# ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Прибор не работает. | Перегорел предохранитель в коробке предохранителей. | Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Прибор не работает. | Включена защита от детей или блокировка кнопок. | См. "Эксплуатация прибора". |
| Прибор не работает. | Прибор не включен. | Включите прибор. |
| Духовой шкаф не нагревается | Не выбраны необходимые установки. | Убедитесь, что выставлены правильные настройки. |
| Лампа освещения духового шкафа не горит. | Лампа освещения духового шкафа перегорела. | Замените лампу освещения духового шкафа. |
| На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут. |
| Дисплей показывает "12.00" и "LED" (световой индикатор). | Имел место сбой энергоснабжения. | Установите часы. |
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. | Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр. |
| Значение мощности нагрева конфорки снижается до [0]. | Накрыто одно или более сенсорных полей, либо на панель управления попали капли воды или жира. | Протрите сенсорные поля или уберите с них посторонние предметы. Протрите панель управления. |
| Выключенный прибор выдает звуковой сигнал. | Накрыто одно или несколько сенсорных полей. | Протрите сенсорные поля или уберите с них посторонние предметы. |
| Значение мощности нагрева изменяется. | Работает функция управления мощностью. | См. "Управление мощностью". |
| На дисплее отображается [-]. | Сработала функция автоматического отключения. | Выключите прибор и снова включите его. |
| На дисплее отображается [-]. | Сработала система защиты конфорки от перегрева. | Выключите и снова включите конфорку. |
| На дисплее отображается [F]. | На конфорке отсутствует посуда. | Поставьте посуду на конфорку. |
| На дисплее отображается [F]. | Используется неподходящая посуда. | Используйте подходящую посуду. |

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| На дисплее отображается F. | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. | Переместите посуду на конфорку меньшего размера. |
| На дисплее отображается значок E и цифра. | Произошла ошибка в работе устройства. | На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите предохранитель от домашней электросети. Подключите снова. Если индикатор E загорается снова, обратитесь в сервисный центр. |
| Прибор не работает.<br>• При подключении прибора к электросети на дисплее отображается d.<br>• При использовании конфорки без посуды на дисплее не отображается F. | Работает деморежим. | На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Подключите снова. Через четыре секунды проделайте следующее:<br>1. Поверните ручку передней правой конфорки против часовой стрелки в положение минимального нагрева.<br>2. Поверните ручку в положение "0".<br>Прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен. |

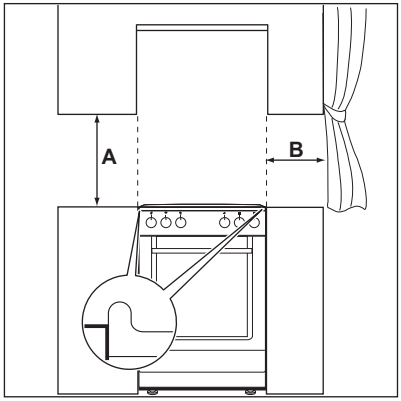
Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|---|---|
| Название модели (MOD.) | ..... |
| PNC (номер изделия) | ..... |
| Серийный номер (S.N.) | ..... |

# УСТАНОВКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА




Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

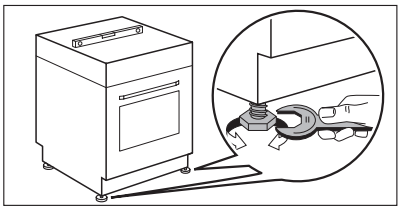
**Минимальные расстояния**

| Габариты | мм |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| Габаритные размеры | |
|---|---|
| Высота | 858 мм |
| Ширина | 500 мм |
| Глубина | 600 мм |
| Суммарная электрическая мощность | 10435 Вт |
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 Гц |

## ВЫРАВНИВАНИЕ

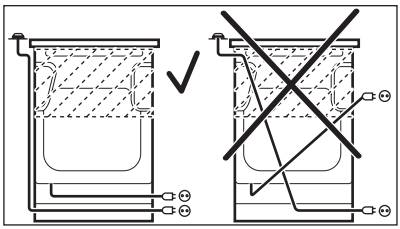


Для выравнивания по высоте верхней части плиты с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.
Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

# VSEBINA

41 VARNOSTNA NAVODILA
44 OPIS IZDELKA
45 PRED PRVO UPORABO
46 KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA
47 KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI
49 KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE
50 PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA
51 PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE
52 UPORABA DODATNE OPREME
55 PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI
64 PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE
68 KAJ STORITE V PRIMERU…
70 NAMESTITEV

# SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺ . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom 🗑 , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

# OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO ZA:

- Izdelke
- Brošure
- Navodila za uporabo
- Odpravljanje težav
- Servisne informacije

www.aeg.com

# LEGENDA

⚠ Opozorilo - Pomembne varnostne informacije.

ⓘ Splošne informacije in nasveti

Okoljske informacije

Pridržujemo si pravico do sprememb.

# ZA ODLIČNE REZULTATE

Hvala, ker ste izbrali izdelek AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da bi vam brezhibno služil vrsto let, inovativna tehnologija pa vam bo olajšala življenje – funkcije, ki jih morda ne boste našli pri običajnih aparatih. Prosimo, vzemite si nekaj minut časa za branje, da boste izdelek čim bolje izkoristili.

# DODATKI IN POTROŠNI MATERIAL

V spletni trgovini AEG boste našli vse, kar potrebujete, da bi vaši aparati AEG izgledali enkratno in delovali odlično. Čaka pa vas tudi pestra izbira dodatkov, ki so bili oblikovani in narejeni v skladu z visokokakovostnimi standardi, ki jih pričakujete, od vrhunske kuhinjske posode do košar za jedilni pribor, od držal za steklenice do prefinjenih vreč za perilo ...

Obiščite spletno trgovino na naslovu
www.aeg.com/shop

# POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke. Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

Model _____

PNC _____

Serijska številka _____

# VARNOSTNA NAVODILA

Pred namestitvijo in uporabo natančno preberite ta priročnik:

- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine;
- Zaradi varstva okolja;
- Zaradi pravilnega delovanja naprave.

Ta navodila za uporabo hranite skupaj z napravo, tudi če jo premaknete ali prodate.
Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, nastale zaradi napačne namestitve ali uporabe.

## VARNOST OTROK IN RANLJIVIH OSEB

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve ali telesnih poškodb.
- Ko so vrata naprave odprta ali naprava deluje, poskrbite, da bodo otroci in živali dovolj oddaljeni od nje. Obstaja nevarnost poškodbe ali druge trajne telesne okvare.
- Če ima naprava funkcijo varovala za otroke ali zaklepanja tipk, jo uporabite. Funkcija otrokom in živalim preprečuje nenamerno uporabo naprave.

## SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave. Obstaja nevarnost telesnih poškodb in poškodb naprave.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.

## NAMESTITEV

- Pogoji nastavitev naprave so opisani na nalepki (ali ploščici).
- Nameščanje in priključitev naprave lahko opravi le strokovno usposobljena oseba. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Na ta način preprečite nevarnost poškodb na konstrukciji ali telesnih poškodb.
- Prepričajte se, da se naprava med prevozom ni poškodovala. Ne priključite poškodovane naprave. Po potrebi pokličite dobavitelja.
- Pred uporabo odstranite z naprave vso embalažo, nalepke in folijo. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe. To lahko razveljavi garancijo.
- Dosledno upoštevajte trenutno veljavne zakone, predpise, direktive in standarde v državi, kjer uporabljate napravo (varnostne predpise, predpise v zvezi z odstranjevanjem, električne varnostne predpise ali varnostne predpise glede uporabe plina itd.).
- Pri premikanju naprave bodite previdni. Naprava je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Naprave ne vlecite za ročaj.
- Med nameščanjem mora biti naprava izključena iz napajanja (če se uporablja).
- Upoštevajte predpisane minimalne razdalje do drugih naprav in enot.
- Naprave ne postavljajte na podstavek.

## PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

- Nameščanje in priključitev naprave lahko opravi le pooblaščen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Na ta način preprečite nevarnost poškodb na konstrukciji ali telesnih poškodb.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki s ploščice za tehnične navedbe skladni z vašo hišno električno napeljavo.
- Informacije o napetosti najdete na ploščici za tehnične navedbe.
- Imeti morate pravilne izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Deli za zaščito pred udarom električnega toka morajo biti pritrjeni tako, da jih ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno vtičnico, odporno proti udarcem.

- Ko vključujete električne naprave v električne vtičnice, pazite, da se kabli ne dotaknejo ali pridejo v bližino vročih vrat naprave.
- Ne uporabljajte razdelilnikov, konektorjev in podaljškov. Obstaja nevarnost požara.
- Pazite, da ne stisnete vtiča (če obstaja) in kabla za napravo ali ju kako drugače poškodujete.
- Poskrbite, da bo priključek dosegljiv tudi po namestitvi.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič (če obstaja).
- Ne zamenjujte električnega priključnega kabla. Obrnite se na servisni center.

## UPORABA

- Napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu. Naprave ne uporabljajte v komercialne ali industrijske namene. Na ta način preprečite telesne poškodbe oseb ali poškodbe lastnine.
- Napravo med delovanjem vedno nadzirajte.
- Ko med delovanjem naprave odpirate vrata, ne stojte preblizu. Iz naprave lahko puhne vroča para. Obstaja nevarnost opeklin.
- Naprave ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Kuhalna površina naprave se med uporabo segreje. Obstaja nevarnost opeklin. Na površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, ker se lahko segrejejo.
- Notranjost naprave postane med delovanjem zelo vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Za vstavljanje ali premikanje opreme ali loncev uporabljajte rokavice.
- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev. Majhni otroci se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Vrata odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka. Obstaja nevarnost požara.
- V bližini naprave ne sme biti isker ali odprtega ognja.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki in/ali topljivih predmetov (iz plastike ali aluminija). Obstaja nevarnost eksplozije ali požara.
- Kuhališča izklopite po vsaki uporabi.
- Ne uporabljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina. Lahko pride do poškodb posode in površine kuhalne plošče.
- Če na površino kuhalne plošče pade kakšen predmet ali posoda, se lahko površina poškoduje.
- Vroče posode ne postavljajte v bližino upravljalne plošče, ker lahko toplota poškoduje napravo.
- Ko odstranjujete ali nameščate pripomočke, bodite previdni, da ne poškodujete emajla.
- Posoda iz litega železa, litega aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska površino kuhalne plošče, če jo pomikate po njej.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - ne postavljajte predmetov neposredno na dno notranjosti naprave in ga ne prekrivajte z aluminijasto folijo;
  - ne dajajte vroče vode neposredno v napravo;
  - ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- V predal pod pečico ne postavljajte vnetljivega materiala. V njem hranite le pripomočke (če obstajajo), odporne na vročino.
- Ne pokrivajte odprtin za odvajanje pare. Nahajajo se na zadnji strani vrhnje površine (če obstajajo).
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte stvari, ki se lahko topijo.
- V primeru razpoke na površini ploščo izklopite iz omrežne napetosti. Obstaja nevarnost električnega udara.
- Pod posodo ne polagajte toplotno prevodnih materialov (npr. tankih kovinskih mrežic ali kovinskih toplotnih prevodnikov). Čezmerno odbijanje toplote lahko poškoduje kuhalno površino.
- Če imate vstavljen srčni spodbujevalnik, imejte zgornji del telesa vsaj 30 cm stran od delujočih indukcijskih kuhališč.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Preden začnete vzdrževanje, se prepričajte, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Naprava naj bo ves čas čista. Obloge maščob ali ostanki hrane lahko povzročijo požar.
- Redno čiščenje preprečuje poslabšanje lastnosti materiala na površini
- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine napravo čistite le z vodo ter milom. Ne uporabljajte vnetljivih izdelkov ali izdelkov, ki lahko povzročijo korozijo.
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, visokotlačnimi napravami, ostrimi predmeti, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, gobicami z grobo površino in odstranjevalci madežev.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte navodila proizvajalca. Nikoli z nobenim razpršilom ne škropite grelcev in tipala termostata (če obstaja).
- Steklenih vrat ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali kovinskim strgalom. Toplotno odporna površina notranjega stekla lahko poči in se zdrobi.
- Če so steklene površine v vratih poškodovane, steklo oslabi in lahko poči. Morate jih zamenjati. Obrnite se na servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka.
- Žarnice v tej napravi so posebne vrste, namenjene le uporabi v gospodinjskih aparatih. Ne morete jih uporabljati za celovito ali delno osvetlitev prostora.
- Če morate zamenjati žarnico, naj bo enake moči kot prejšnja in posebej prilagojena gospodinjskim aparatom.
- Pred zamenjavo žarnice v pečici napravo izključite iz napajanja. Obstaja nevarnost električnega udara. Ohladite napravo. Obstaja nevarnost opeklin.

## SERVISNI CENTER

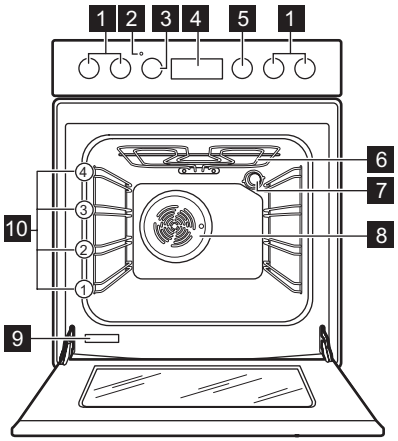
- Popravila ali katera koli druga dela na napravi lahko izvaja le pooblaščen serviser. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## ODSTRANJEVANJE NAPRAVE

- Za preprečitev nevarnosti telesnih ali drugih poškodb:
  - Izklopite napravo iz napajanja.
  - Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
  - Odstranite zapah. Na ta način preprečite, da bi se v napravo zaprli otroci ali male živali. Obstaja nevarnost zadušitve.

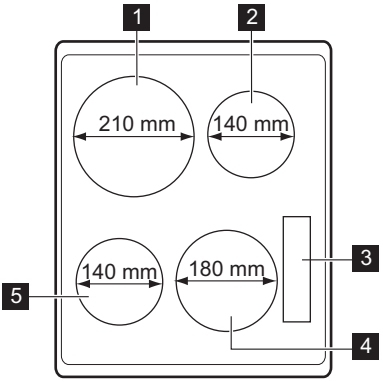
# OPIS IZDELKA

## SPLOŠNI PREGLED




1. Gumbi za kuhalno ploščo
2. Indikator temperature
3. Gumb za nastavitev temperature
4. Elektronski programator
5. Gumb za funkcije pečice
6. Žar
7. Luč v pečici
8. Ventilator
9. Ploščica za tehnične navedbe
10. Položaji rešetk

## RAZPOREDITEV KUHALNIH POVRŠIN




1. Enojno kuhališče 2100 W s funkcijo Power 3700 W
2. Enojno kuhališče 1400 W s funkcijo Power 2500 W
3. Prikazovalniki stopnje kuhanja
4. Enojno kuhališče 1400 W s funkcijo Power 2500 W
5. Enojno kuhališče 1800 W s funkcijo Power 2800 W

## OPREMA PEČICE

- **Rešetka**

  Za posodo, modele, pečenke.
- **Nizek pekač za pecivo**

  Za kolače in piškote.
- **Globok pekač**

  Za pečenje peciva in mesa ali kot posoda za zbiranje maščob.
- **Odstranljivi teleskopski vodili**

  Za nameščanje rešetk ali pekačev.
- **Predal za shranjevanje**

  Pod pečico se nahaja predal za shranjevanje.

**OPOZORILO!**
Predal za shranjevanje se lahko med delovanjem naprave segreje.

# PRED PRVO UPORABO

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

**PREVIDNOST!**
Pri odpiranju vrat pečice vedno primite ročaj v sredini.

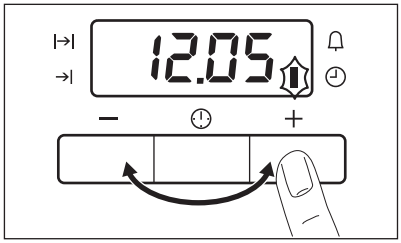
## PRVO ČIŠČENJE

- Iz naprave odstranite vse dele.
- Napravo očistite pred prvo uporabo.

**PREVIDNOST!**
Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva lahko poškodujejo površino. Glejte poglavje "Vzdrževanje in čiščenje".

## NASTAVITEV ČASA

Pečica deluje le, ko je nastavljen čas.




Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do prekinitve dobave elektrike, začne samodejno utripati prikazovalnik časa.
Za nastavitev trenutnega časa uporabite tipko »**+**« ali »**-**«.
Po približno petih sekundah se utripanje konča in ura prikazuje nastavljen čas.

Če želite spremeniti čas, ne smete imeti sočasno nastavljene samodejne funkcije (Trajanje I→I ali Konec →|).

## OGREVANJE

1. Nastavite funkcijo ⎓ in največjo temperaturo.
2. Napravo pustite delovati približno 1 uro brez hrane.
3. Nastavite funkcijo ⎓ in največjo temperaturo.
4. Napravo pustite delovati približno 10 minut brez hrane.
5. Nastavite funkcijo ⎓ in največjo temperaturo.
6. Napravo pustite delovati približno 10 minut brez hrane.

Tako bodo zgoreli ostanki hrane v napravi. Dodatki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Pri prvem predgretju naprave, lahko naprava oddaja nenavaden vonj in dim. To ni nič neobičajnega. Poskrbite za zadostno zračenje.

# KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

## STOPNJE KUHANJA

| Upravljalni gumb | Funkcija |
|---|---|
| 0 | Položaj za izklop |
| 1-9 | Stopnje kuhanja (1 = najnižja stopnja kuhanja; 9 = najvišja stopnja kuhanja) |
| B | Funkcija Power |

1. Obrnite upravljalni gumb na zahtevano stopnjo kuhanja.
2. Da dokončate postopek kuhanja, obrnite upravljalni gumb v položaj “0”.

## PRIKAZOVALNIKI STOPNJE KUHANJA

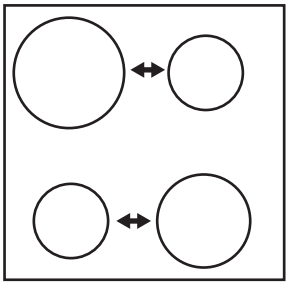
**Prikazovalniki kažejo, katere funkcije delujejo.**

| Prikazovalnik | Opis |
|---|---|
| 0 | Kuhališče je izklopljeno |
| 1 - 9 | Kuhališče deluje |
| P | Funkcija Power |
| E | Prišlo je do okvare |
| H | Kuhališče je še vedno vroče (akumulirana toplota) |
| F | Posoda ni primerna ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode |
| - | Vklopljen je samodejni izklop |

## VKLOP IN IZKLOP FUNKCIJE POWER

Funkcija Power zagotavlja dodatno moč za kuhališča, npr. če želite hitro zavreti veliko količino vode. Za vklop funkcije Power zavrtite gumb za področje kuhanja v desno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže P . Funkcija Power se vklopi za največ 10 minut. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja. Funkcijo izklopite z zasukom gumba v nasprotno smer urinega kazalca.

## FUNKCIJA POWER MANAGEMENT (UPRAVLJANJE MOČI)



Funkcija Power management (upravljanje moči) razdeli moč med dve kuhališči v paru (glejte sliko). Funkcija Power poveča moč enega kuhališča v paru na najvišji nivo in samodejno zmanjša moč drugega kuhališča na nižji nivo. Vrednost na prikazovalniku za kuhališče z znižano močjo se spreminja.

## INDIKATOR AKUMULIRANE TOPLOTE

Indikator akumulirane toplote zasveti, ko je področje kuhanja vroče.

**OPOZORILO!**
Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

# KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

Indukcijska kuhališča uporabljajte z ustrezno posodo.

## POSODA ZA INDUKCIJSKA KUHALIŠČA

Pri indukcijskem kuhanju močno elektromagnetno polje skoraj v trenutku ustvari toploto v notranjosti posode.

**Vrsta materiala posode**

- **Ustrezen:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjaveče jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **Neustrezen:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

**Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo, če …**

- ... majhna količina vode povre zelo hitro, če kuhališče nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- ... se na dno posode prime magnet.

**Dno posode mora biti** čimbolj debelo in ravno.
**Dimenzije posode**: indukcijska kuhališča se do določene mere samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Kljub temu pa mora imeti magnetni del dna posode premer, ki meri vsaj približno 3/4 kuhališča.

## ZVOKI PRI DELOVANJU

**Če zaslišite**

- Pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- Žvižganje: uporabljate eno ali več kuhališč pri visoki stopnji kuhanja in je posoda izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- Brenčanje: uporabljate visoke stopnje kuhanja.
- Klikanje: med postopki električnega preklapljanja.
- Sikanje, brnenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.**

## VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Posodo po možnosti vedno pokrijte s pokrovko.
- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.

## PRIMERI KUHANJA

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

| Stopnja kuhanja | Uporaba: | Čas | Nasveti |
|---|---|---|---|
| 1 | Pogrevanje pripravljenih jedi | po potrebi | Pokrov |
| 1-2 | Holandska omaka, topljenje: masla, čokolade, želatine | 5-25 min. | Občasno premešajte |
| 1-2 | Zgoščanje: omlete, pečena jajca | 10-40 min. | Kuhajte v posodi s pokrovko |
| 2-3 | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi | 25-50 min. | Vode dodajte vsaj še enkrat toliko, kot je riža, mlečne jedi mešajte med kuhanjem |
| 3-4 | Kuhanje zelenjave, rib na pari; dušenje mesa | 20-45 min. | Dodajte nekaj žlic vode |
| 4-5 | Kuhanje krompirja | 20-60 min. | Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja |

| Stopnja kuhanja | Uporaba: | Čas | Nasveti |
|---|---|---|---|
| 4-5 | Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh | 60-150 min. | Do 3 l tekočine ter sestavin |
| 6-7 | Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, kotleti, žepki, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi | po potrebi | Obrnite po polovici časa priprave |
| 7-8 | Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki | 5-15 min. | Obrnite po polovici časa priprave |
| 9 | Prekuhavanje večjih količin vode, kuhanje testenin, popečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrtje ocvrtega krompirja | | |

Funkcija Power je primerna za segrevanje velikih količin vode.

# KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!
Počakajte, da se naprava ohladi.

Ploščo po vsaki uporabi očistite.
Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.

Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.

**Za odstranitev umazanije:**

1. – **Takoj odstranite:**stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči okvaro naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
   – **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:**ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže ter svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.
2. Napravo očistite z vlažno krpo in malo detergenta.
3. Na koncu **ploščo s čisto krpo obrišite do suhega.**

# PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

## VKLOP IN IZKLOP NAPRAVE

1. Z upravljalnim gumbom za funkcije pečice izberite želeno funkcijo.
2. Z gumbom za nastavitev temperature izberite želeno temperaturo.

   Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
3. Če želite napravo izklopiti, zavrtite upravljalni gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

## VARNOSTNI TERMOSTAT

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti prepečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## VENTILATOR ZA HLAJENJE

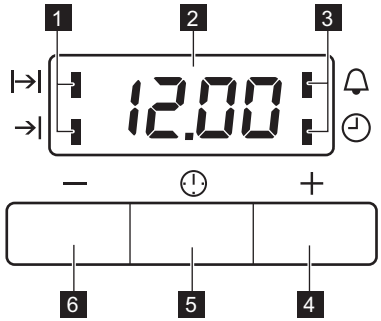
Ventilator za hlajenje se med delovanjem naprave samodejno vklopi, da ostanejo površine naprave hladne. Ko napravo izklopite, se izklopi tudi ventilator za hlajenje.

## FUNKCIJE PEČICE

| Funkcija pečice | | Uporaba |
|---|---|---|
| 0 | Položaj za IZKLOP | Naprava je izklopljena. |
| | Luč v pečici | Lučka sveti brez pečenja. |
| | Gretje zgoraj in spodaj | Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelca. Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. |
| | Gretje spodaj | Toplota prihaja le s spodnjega dela pečice. Za peko tort s hrustljavim ali zapečenim dnom. |
| | Ventilacijsko pečenje | Za sočasno pripravo različnih jedi. Za pripravo doma narejenih sadnih sirupov ter za sušenje gob in sadja. |
| | Vroči zrak | Za pečenje mesa ali pečenje mesa in peko hrane, ki zahteva enako temperaturo priprave. Uporabite lahko več kot eno višino, ne da bi se okusi mešali. |
| | Gretje zgoraj z ventilatorjem | Za porjavitev kruha, kolačev in peciva ter peko. |
| | Infra pečenje | Grelec za žar in ventilator pečice delujeta izmenično ter zagotavljata kroženje vročega zraka okoli živil. Za peko večjih kosov mesa. **Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C**. |
| | Funkcija Pizza | Spodnji grelec je namenjen neposrednemu gretju testa za pice, quicheje ali pite, ventilator pa zagotavlja kroženje toplega zraka, tako da se speče tudi obloga pice oz. nadev pite. |
| | Odtaljevanje | Odtali zamrznjena živila. Gumb za nastavitev temperature mora biti v položaju za izklop. |

# PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

## PRIKAZOVALNIK

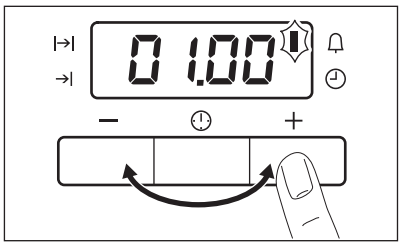



1. Indikatorja funkcij
2. Prikazovalnik časa
3. Indikatorja funkcij
4. Tipka »+«
5. Izbirna tipka
6. Tipka »-«

| Časovne funkcije | | Uporaba |
|---|---|---|
| 🕘 | Čas | Prikazuje točen čas. Za nastavitev, spreminjanje ali ogled časa. |
| 🔔 | Odštevalna ura | Za nastavitev odštevanja časa. Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal. **Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice** |
| \|→\| | Trajanje | Za nastavitev, koliko časa naj pečica deluje. |
| →\| | Konec | Za nastavitev časa izklopa pečice. |

Funkciji Trajanje \|→\| in Konec →\| se lahko uporabljata istočasno, da se pečica lahko kasneje samodejno vklopi in izklopi. V tem primeru najprej nastavite Trajanje \|→\|, nato Konec →\|.

## NASTAVITEV ČASOVNIH FUNKCIJ




1. Pritiskajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator potrebne funkcije.
2. Za nastavitev časa za Odštevalno uro 🔔, Trajanje \|→\| ali Konec →\| uporabite tipko »+« ali »-«.

   Zasveti indikator izbrane funkcije.

   Po pretečenem nastavljenem času začne utripati indikator funkcije in za dve minuti se oglasi zvočni signal.

Pri funkcijah Trajanje \|→\| in Konec →\| se pečica samodejno izklopi.

3. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

## PREKLIC ČASOVNIH FUNKCIJ

1. Pritiskajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator želene funkcije.
2. Pritisnite in zadržite tipko " - ".

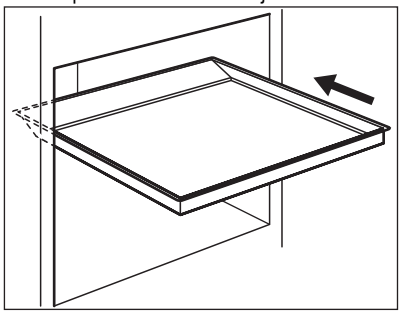
   Po nekaj sekundah se časovna funkcija izklopi.

# UPORABA DODATNE OPREME

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

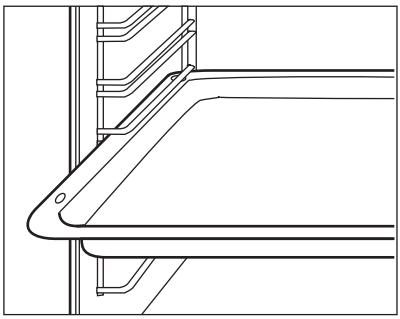
## VSTAVLJANJE PEKAČA

Pekač vstavite na sredino pečice med sprednjo in zadnjo steno. Na ta način je zagotovljeno kroženje toplote pred in za pekačem. Poskrbite, da bo pekač nameščen, kot je prikazano na sliki, tako da bo poševna stranica zadaj.

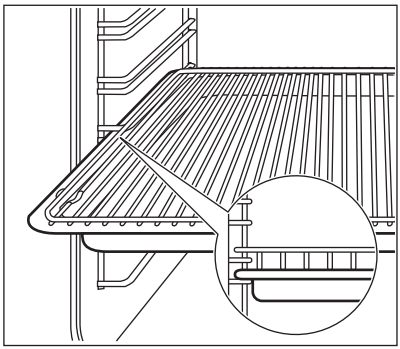


**OPOZORILO!**
Pekača ne potiskajte vse do zadnje stene pečice, ker s tem preprečite kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, še posebej na zadnjem delu pekača.

## VSTAVLJANJE OPREME PEČICE



Vstavite drsno opremo pečice, tako da bosta dvojna stranska robova na zadnji strani pečice in obrnjena navzdol. Drsno opremo potisnite med vodili ene izmed višin vodil v pečici.

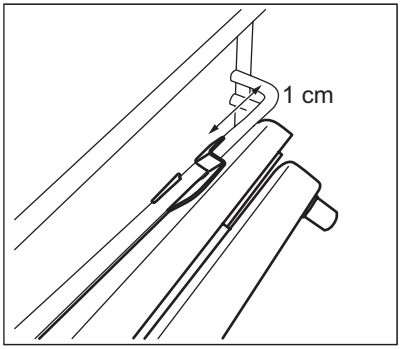


**Sočasno vstavljanje rešetke in globokega pekača**

Rešetko položite na globok pekač. Globok pekač potisnite med vodili ene izmed višin vodil v pečici.

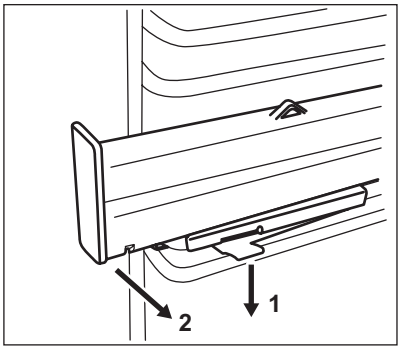
# TELESKOPSKA VODILA

Teleskopska vodila so nameščena na nivojih za rešetke 2 in 3. Lahko jih odstranite in namestite na druge nivoje, razen nivoja 4.




### Nameščanje teleskopskih vodil

1. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
2. Pomaknite zapiralo na zadnjem delu teleskopskega vodila na podporno vodilo rešetke. Teleskopska vodila lahko namestite na katerikoli nivo rešetk, razen nivoja 4. Poskrbite, da boste vodilo namestili na pravo stran pečice.
3. Vodilo obrnite v pravi položaj. Zaustavitveni element, ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.
4. Vodilo potisnite povsem do zadnje stene pečice.
5. Sprednji del teleskopskega vodila potisnite ob podporno vodilo rešetke. Ko se zapiralo na sprednjem delu pravilno zaskoči, se zasliši klik.
6. Korake ponovite za namestitev drugega teleskopskega vodila. Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

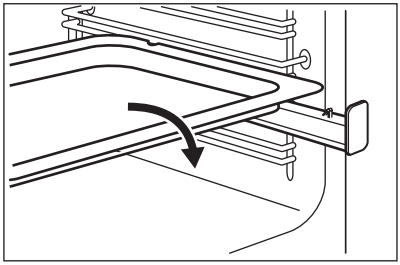



### Odstranjevanje teleskopskih vodil

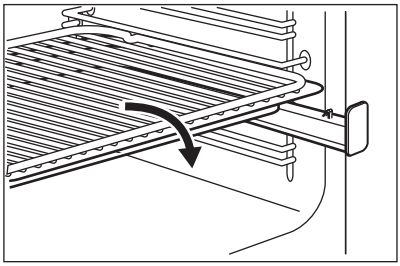
1. Pritisnite in držite zapiralo na sprednjem delu teleskopskega vodila.
2. Povlecite sprednji del vodila stran od nosilca rešetk.
3. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
4. Odstranite zadnji del vodila od nosilca rešetk.
5. Korake ponovite za odstranitev drugega teleskopskega vodila.

**PREVIDNOST!**
Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

# TELESKOPSKA VODILA - VSTAVLJANJE OPREME PEČICE



Na teleskopski vodili postavite nizek pekač za pecivo ali globok pekač.



**Sočasno vstavljanje rešetke in globokega pekača**

Rešetko položite na globok pekač. Rešetko in globok pekač postavite na teleskopski vodili.

**PREVIDNOST!**

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

# PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

**PREVIDNOST!**
Za zelo sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi lahko na emajlu povzročijo trajne madeže.

- Naprava ima štiri nivoje za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave obrišite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

## PEKA TORT

- Pred začetkom peke pečico ogrevajte približno 10 minut.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

## PEKA MESA IN RIB

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. Če pečete premajhne količine, se meso preveč izsuši.
- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite prestrezno ponev, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v prestrezno ponev nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

## ČASI PRIPRAVE

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.
Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

## GRETJE ZGORAJ IN SPODAJ

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz krhkega testa (250 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | - | 150 | 25 - 30 |
| Pogača (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Pecivo iz vzhajanega testa (2000 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Jabolčna pita (1200+1200 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Drobno pecivo (500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit brez maščob (350 g) | 1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Maslen kolač (1500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 160 - 170 | 45 - 55[1)] |
| Piščanec, cel (1350 g) | rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Piščanec, polovica (1300 g) | rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Svinjski kotlet (600 g) | rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Sadni kruh (800 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |
| Pica (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Skutna pogača (2600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 170 - 190 | 60 - 70 |
| Švicarska jabolčna torta (1900 g) | emajliran pekač na prvem nivoju | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Božični kolač (2400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65[2)] |
| Lotarinška špehovka (1000 g) | 1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Kmečki kruh (750 + 750 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju | 18[3)] | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na drugem nivoju | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 20 cm) na drugem nivoju | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Pekovsko pecivo (800 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Rulada (500 g) | emajliran pekač na prvem nivoju | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |
| Beljakovi poljubčki (400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Drobljenec (1500 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Biskvit (600 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Maslena pogača (600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

1) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.

2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

## VENTILACIJSKO PEČENJE

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz krhkega testa (250 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 20 - 30 |
| Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 + 250 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Pogača (500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Pogača (500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Pogača (500 + 500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju 1) | 10 | 155 - 165 | 40 - 50 |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz vzhajanega testa (2000 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Jabolčna pita (1200 + 1200 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju | - | 165 - 175 | 50 - 60 |
| Drobno pecivo (500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Drobno pecivo (500 + 500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju 1) | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Biskvit brez maščob (350 g) | 1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Maslen kolač (1200 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 150 - 160 | 30 - 35 2) |
| Piščanec, cel (1300 g) | rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Pečena svinjina (800 g) | rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 170 - 180 | 45 - 50 |
| Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 - 30 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Pica (1000 + 1000 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | - | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Pica (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Skutna pogača (2600 g) | emajliran pekač na prvem nivoju | - | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Švicarska jabolčna torta (1900 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 - 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Božični kolač (2400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 160 | 35 - 40 2) |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Lotarinška špehovka (1000 g) | 1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na drugem nivoju | 10 - 15 | 190 - 210 | 30 - 40 |
| Kmečki kruh (750 + 750 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju | 15 - 20 3) | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 25 cm) na drugem nivoju | 10 - 15 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju | - | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Pekovsko pecivo (800 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 15 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Pekovsko pecivo (800 + 800 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 15 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Rulada (500 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Beljakovi poljubčki (400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 110 - 120 | 30 - 40 |
| Beljakovi poljubčki (400 + 400 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | - | 110 - 120 | 45 - 55 |
| Beljakovi poljubčki (400 + 400 + 400 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju 1) | - | 115 - 125 | 55 - 65 |
| Drobljenec (1500 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | - | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Biskvit (600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Maslena pogača (600 + 600 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |

1) Ko je pogača na četrtem nivoju pečena, jo vzemite ven in tja postavite pogačo s prvega nivoja. Pecite jo še deset minut.

2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

## VROČI ZRAK

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz krhkega testa (250 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 + 250 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Pogača (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Pogača (1000 + 1000 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 45 - 55 |
| Pogača (1000 + 1000 + 1000 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju | 10 | 140 - 150 | 55 - 65 |
| Pecivo iz vzhajanega testa (2000 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Jabolčna pita (1200 + 1200 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem in tretjem nivoju | 10 | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Drobno pecivo (500 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 30 - 35 |
| Drobno pecivo (500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Drobno pecivo (500 + 500 + 500 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju | 10 | 150 - 160 | 25 - 30 |
| Biskvit brez maščob (350 g) | 1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na tretjem nivoju | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Maslen kolač (1200 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | - | 150 - 160 | 40 - 50 1) |
| Piščanec, cel (1400 g) | rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Svinjski kotlet (600 g) | rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju | - | 180 - 200 | 30 - 40 |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Sadni kruh (800 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 15 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 20 - 30 | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Pica (1000 + 1000 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | - | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Skutna pogača (2600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 150 - 170 | 60 - 70 |
| Švicarska jabolčna torta (1900 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Božični kolač (2400 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 150 - 170 | 50 - 60 [2] |
| Lotarinška špehovka (1000 g) | 1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na drugem nivoju | 15 | 210 - 230 | 35 - 45 |
| Kmečki kruh (750 + 750 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na tretjem nivoju | 15 [3] | 180 - 190 | 50 - 60 |
| Romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 25 cm) na drugem nivoju | 10 | 150 - 170 | 40 - 50 |
| Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Pekovsko pecivo (800 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Pekovsko pecivo (800 + 800 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Rulada (500 g) | emajliran pekač na tretjem nivoju | 10 | 150 - 170 | 10 - 15 |
| Beljakovi poljubčki (400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 100 - 120 | 50 - 60 |
| Beljakovi poljubčki (400 + 400 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | - | 100 - 120 | 55 - 65 |
| Beljakovi poljubčki (400 + 400 + 400 g) | emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju | - | 115 - 125 | 65 - 75 |
| Drobljenec (1500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 170 - 180 | 20 - 30 |

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit (600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |
| Maslena pogača (600 + 600 g) | emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |

1) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.

2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 230 °C.

## ZGORNJI GRELEC Z VENTILATORJEM

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz krhkega testa (250 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 150 - 160 | 20 - 25 |
| Pogača (500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Pica (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 200 - 210 | 30 - 40 |
| Rulada (500 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Beljakovi poljubčki (400 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 10 1) | 110 - 120 | 50 - 60 |
| Biskvit (600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Maslena pogača (600 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | 20 1) | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Piščanec, cel (1200 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 220 - 230 | 45 - 55 |

1) Obrnite gumb za temperaturo na 250 °C.

## INFRA PEČENJE

| Jed | Nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Toast (500 g) | 3 | 10 | 230 | 3 - 5 |
| Piščanec, polovica (1200 g) | 2 | - | 200 | 25 + 25 |
| Svinjski kotlet (500 g) | 2 | - | 230 | 20 + 20 |

## FUNKCIJA PIZZA

| Jed | Vrsta pekača in nivo rešetke | Čas predgrevanja (minute) | Temperatura (°C) | Čas priprave / pečenja (minute) |
|---|---|---|---|---|
| Jabolčna pita (1200 + 1200 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju | - | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Piščanec, cel (1400 g) | drugi nivo | - | 165 - 175 | 55 - 65 |
| Piščanec, polovica (1350 g) | drugi nivo | - | 165 - 175 | 30 - 35 |
| Pica (1000 + 1000 g) | emajliran ali aluminiziran pekač na prvem in drugem nivoju 1) | - | 180 - 200 | 30 |
| Pica (1000 g) | emajliran pekač na drugem nivoju | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Lotarinška špehovka (1000 g) | drugi nivo | 10 - 15 | 210 - 220 | 20 - 30 |

1) Po 20 minutah zamenjajte pekače na različnih nivojih.

## Informacije o akrilamidih

**Pomembno!** Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

# PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

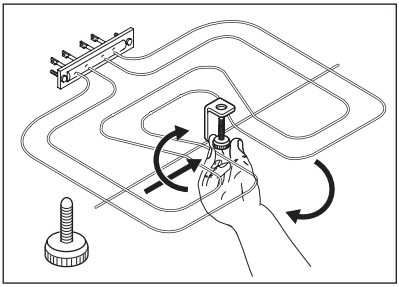
**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

## STROP PEČICE

Za preprostejše čiščenje stropa pečice lahko odstranite žar.

**OPOZORILO!**
Pred odstranitvijo žara izklopite napravo. Prepričajte se, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin.

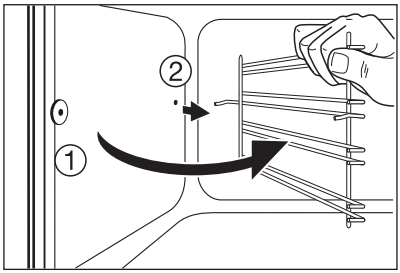


1. Odstranite vijak, ki drži žar. Prvič uporabite izvijač.
2. Žar previdno povlecite navzdol.
3. Strop pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom ter pustite, da se posuši.
4. Žar namestite v obratnem zaporedju.

**OPOZORILO!**
Prepričajte se, da je žar pravilno nameščen in ne more pasti dol.

## PODPORNA VODILA REŠETKE

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite podporna vodila rešetke.




**Odstranjevanje podpornih vodil rešetke**

1. Sprednji del vodil za rešetke povlecite stran od stranskih sten.
2. Vodila za rešetke potegnite z zadnjega dela stranskih sten, da odstranite podporno vodilo rešetke.

### Nameščanje podpornih vodil rešetke

Podporna vodila rešetke namestite v obratnem zaporedju.

Zaokroženi konci podpornih vodil rešetke morajo gledati naprej!

## ČIŠČENJE VRAT PEČICE

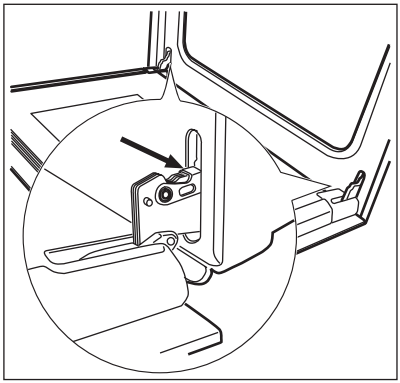
Vrata pečice imajo dve stekleni plošči, ki sta nameščeni ena za drugo. Čiščenje bo lažje, če boste vrata sneli.

**OPOZORILO!**
Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, ko so vrata še na pečici, se lahko vrata zaprejo.

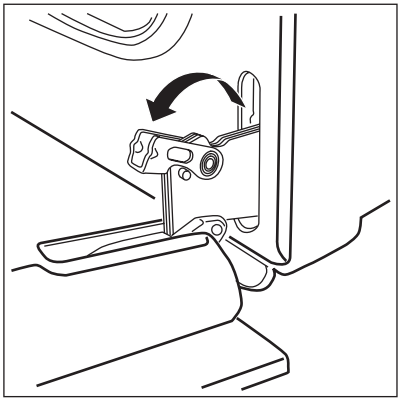
**OPOZORILO!**
Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Steklo lahko poči.

**OPOZORILO!**
Če so steklene plošče v vratih poškodovane ali opraskane, steklo oslabi in lahko poči. To preprečite tako, da jih zamenjate. Za dodatna navodila se obrnite na servisno službo.

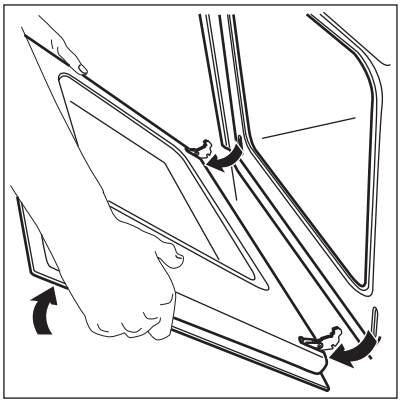
## Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



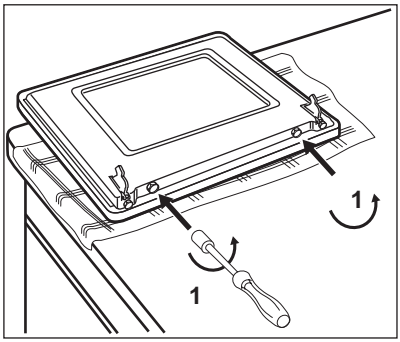
**1.** Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



**2.** Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.

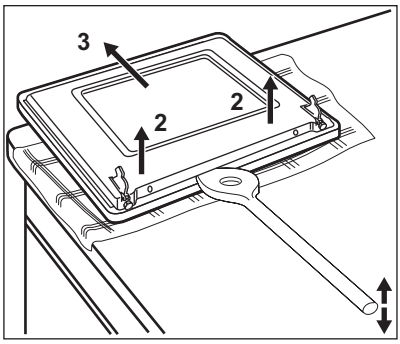


3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.




4. Vrata postavite na trdno površino, ki jo zaščitite z mehko krpo. Z izvijačem odstranite vijaka s spodnjega roba vrat.

Vijaka shranite.

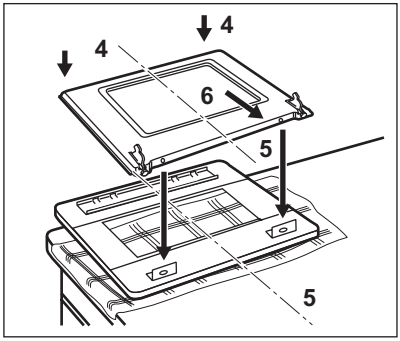



5. Notranja vrata odprite z leseno ali plastično lopatico ali čim podobnim. Držite zunanja vrata in potisnite notranja vrata proti zgornjemu robu vrat.
6. Dvignite notranja vrata.
7. Očistite notranjo stran vrat.

Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Previdno jo posušite.

**OPOZORILO!**
Stekleno ploščo očistite samo z vodo in milom. Groba čistila, odstranjevalci madežev in ostri predmeti (na primer noži ali strgala) lahko poškodujejo steklo.

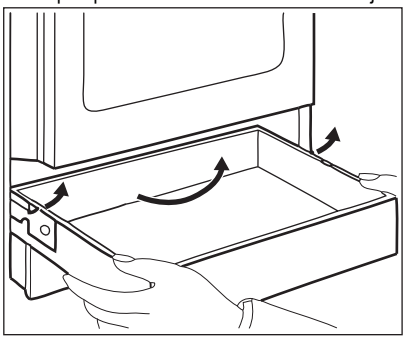
## Namestitev vrat pečice in steklene plošče




Ko so vrata očiščena, jih znova namestite. To storite tako, da korake izvedete v nasprotnem vrstnem redu.

## ODSTRANJEVANJE PREDALA

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.



**Odstranjevanje predala**

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.
2. Predal počasi dvignite.
3. Predal povsem izvlecite.

**Nameščanje predala**

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

**OPOZORILO!**
V predalu ne hranite vnetljivih predmetov (kot so pripomočki za čiščenje, plastične vrečke, kuhinjske rokavice, papir ali razpršila za čiščenje). Med uporabo pečice se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

## ŽARNICA V PEČICI

**OPOZORILO!**
Obstaja nevarnost udara električnega toka!

**Pred zamenjavo žarnice v pečici:**

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke v omarici z varovalkami oz. izklopite odklopnik.

Na dno pečice položite krpo za zaščito žarnice in steklenega pokrova.

**Zamenjava žarnice v pečici/čiščenje steklenega pokrova**

1. Steklen pokrov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrezno žarnico za pečice, odporno do temperature 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

# KAJ STORITE V PRIMERU…

| Težava | Možen vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Naprava ne deluje. | Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke. | Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Naprava ne deluje. | Vklopljeno je varovalo za otroke ali blokada tipk. | Glejte poglavje »Uporaba naprave«. |
| Naprava ne deluje. | Naprava ni vklopljena. | Vklopite napravo. |
| Pečica se ne segreje. | Potrebne nastavitve niso nastavljene. | Prepričajte se, ali so nastavitve pravilne. |
| Žarnica v pečici ne deluje. | Žarnica je okvarjena. | Zamenjajte žarnico v pečici. |
| Na živilih in stenah pečice se nabirata para in kondenz. | Hrano ste predolgo pustili v pečici. | Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15-20 minut. |
| Na prikazovalniku se izpiše »12.00« in »LED«. | Prišlo je do izpada električnega toka. | Nastavite uro. |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti. | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas. | Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na servisno službo. |
| Temperatura kuhališča se zmanjša na [0]. | Pokrili ste eno ali več senzorskih polj oz. na upravljalni plošči je voda ali madeži. | Sprostite senzorska polja. Očistite upravljalno ploščo. |
| Ko je naprava izklopljena, se oglasi zvočni signal. | Prekrili ste najmanj eno senzorsko polje. | Sprostite senzorska polja. |
| Stopnja kuhanja se spreminja. | Vklopljena je funkcija upravljanja moči. | Glejte razdelek »Upravljanje moči«. |
| Na prikazovalniku se prikaže [-]. | Deluje samodejni izklop. | Izklopite napravo in jo ponovno vklopite. |
| Na prikazovalniku se prikaže [-]. | Deluje zaščita pred pregrevanjem kuhališča. | Izklopite kuhališče in ga ponovno vklopite. |
| Na prikazovalniku se prikaže [F]. | Na kuhališču ni posode. | Postavite posodo na kuhališče. |
| Na prikazovalniku se prikaže [F]. | Neustrezna posoda. | Uporabite ustrezno posodo. |
| Na prikazovalniku se prikaže [F]. | Premer dna posode je premajhen za kuhališče. | Premaknite posodo na manjše kuhališče. |

| Težava | Možen vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Na prikazovalniku se prikaže-ta [E] in številka. | Prišlo je do napake v napravi. | Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Odklopite varovalko električnega omrežja v vašem domu. Ponovno jo priklopite. Če ponovno zasveti simbol [E], se obrnite na servisno službo. |
| Naprava ne deluje.<br>• Ko napravo vključite v električno vtičnico, se na prikazovalniku prikaže [d].<br>• Na zaslonu ni prikazana črka [F], če uporabljate kuhališče brez posode. | Vklopljen je način Demo. | Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Znova jo vključite. V štirih sekundah izvedite naslednje korake:<br>1. Obrnite gumb za sprednje desno kuhališče v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj najnižje temperature.<br>2. Obrnite gumb v položaj 0.<br>Oglasi se zvočni signal. Način Demo je izklopljen. |

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.) .....

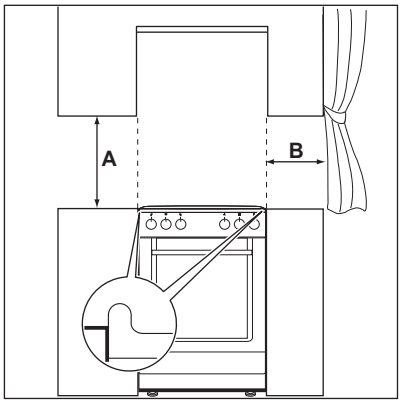
Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

# NAMESTITEV

**OPOZORILO!**
Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

## NAMESTITEV NAPRAVE




Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.

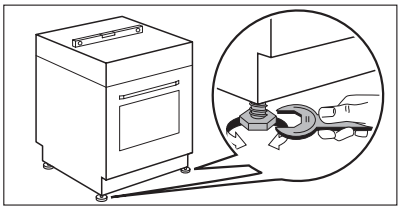
**Minimalne razdalje**

| Dimenzija | mm |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |

## TEHNIČNI PODATKI

| Mere | |
|---|---|
| Višina | 858 mm |
| Širina | 500 mm |
| Globina | 600 mm |
| Skupna električna moč | 10435 W |
| Napetost | 230 V |
| Frekvenca | 50 Hz |

## NAMESTITEV V VODORAVEN POLOŽAJ

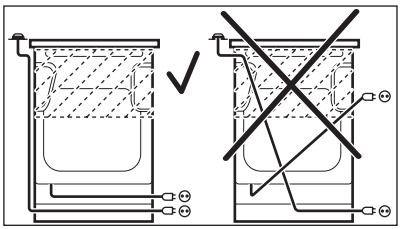


S pomočjo majhnih nogic na dnu naprave poravnajte zgornjo površino štedilnika z drugimi površinami.

## PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostna navodila«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena brez glavnega vtiča in glavnega kabla.
Primerna vrsta kabla: H05 RR-F s primernim prerezom.



Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.

www.aeg.com/shop

892942982-A-022012

CE