

**BCE451351M**

<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>2</b>
<b>EL</b>	Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>24</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>48</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>71</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>94</b>

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

### Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
8. FUNKCE HODIN.....	12
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	14
11. TIPY A RADY.....	14
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	18
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	22
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	22
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	23

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

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

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

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

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

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

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

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

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané

náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

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

## 2.6 Servis

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

- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE

### ⚠ VAROVÁNÍ!

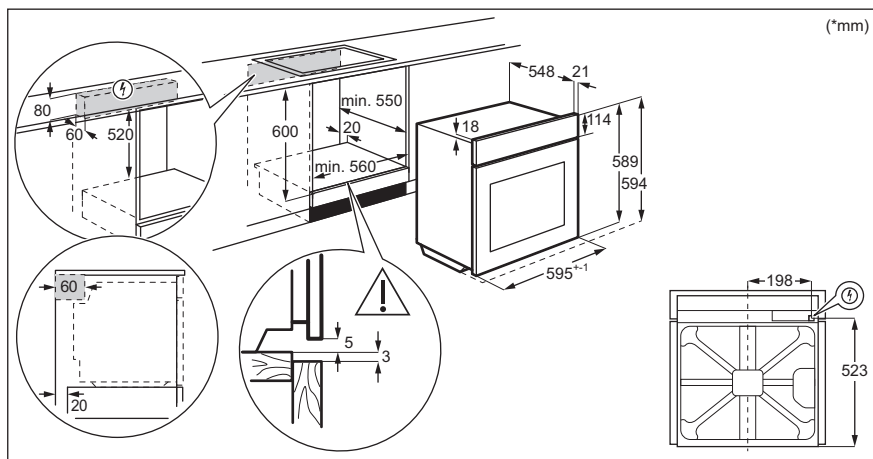
Viz kapitoly o bezpečnosti.

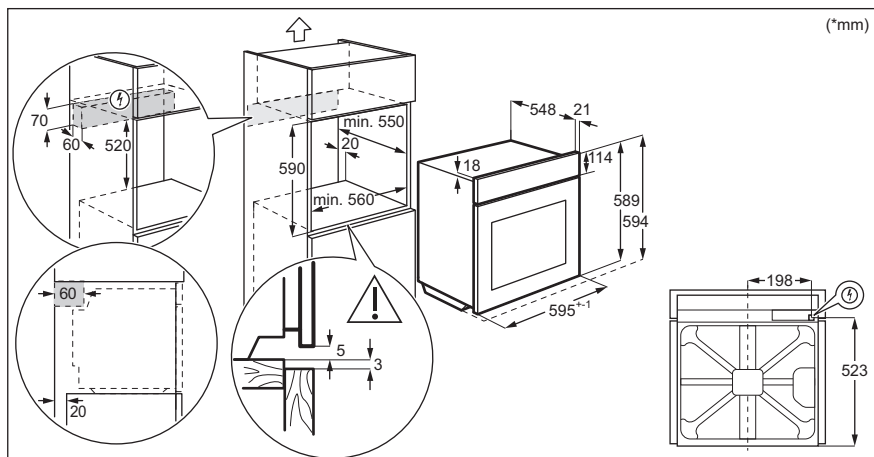
## 3.1 Vestavba



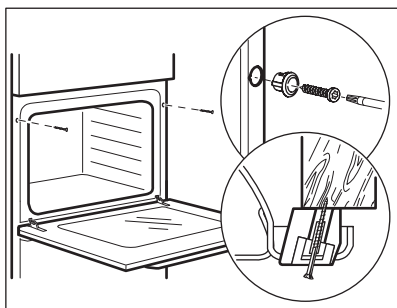
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





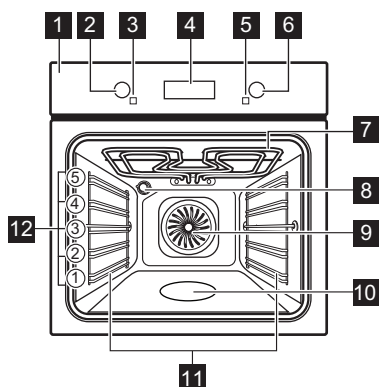
### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce





## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Příslušenství

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

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

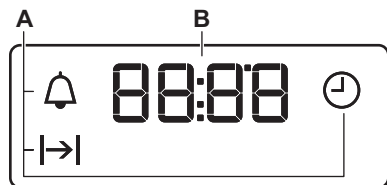
### 5.1 Zasuvací ovladač

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

### 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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

## 5.3 Displej



A. Funkce hodin

B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1





Krok 2



Krok 3




#### Nastavte hodiny

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

#### Vyčistěte troubu

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

#### Předehřejte prázdnou troubu

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

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

**Krok 1** Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečící funkci.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

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


## 7.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

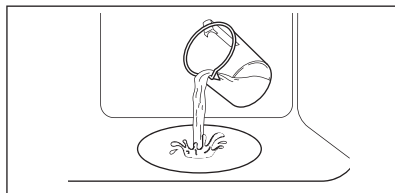
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

**Krok 1** Přesvědčte se, že je trouba chladná.

**Krok 2** Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.

 Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.



**Krok 3** Nastavte funkci: .

**Krok 4** Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

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




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





**Krok 7** Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.


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

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

## 7.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
	Trouba je vypnutá.
Poloha Vypnuto	
	K zapnutí osvětlení.
Osvětlení	
	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětném ohřevu.
Pravý horký vzduch PLUS	

Pečicí funkce	Použití
	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
Vlhký konvekční vzduch	
	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
Spodní ohřev	
	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení.
Pravý horký vzduch	
	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení do zlatova.
Turbo gril	

Pečicí funkce	Použití
 Rychlý gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Konvenční pečení / Katalýza	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“.

(podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014).  
Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

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




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

## 7.4 Poznámky k tématu: Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

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

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin



#### Jak nastavit: Denní čas

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


 ,  – stisknutím nastavte čas.

Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

#### Jak změnit: Denní čas

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




## Jak změnit: Denní čas

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

## Jak nastavit: Délka

- Krok 1** Nastavte funkci trouby a teplotu.


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


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

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

- Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak nastavit: Minutka


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


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

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

- Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

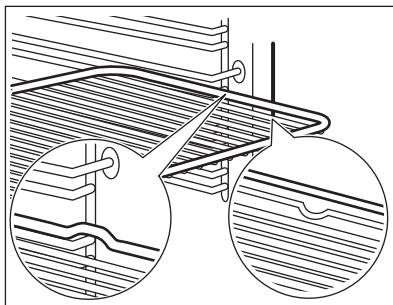
### 9.1 Vkládání příslušenství

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

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

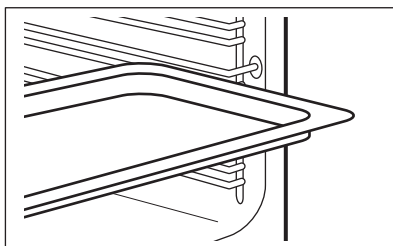
### Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



### Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

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

### 10.2 Bezpečnostní termostat

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

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Neumíst'ujte velmi hluboký pekáč/ na nejnižší polohu roštu.

### Pečení dortů

Neotevírejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

### Vaření masa a ryb

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

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

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

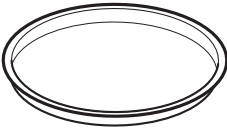
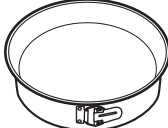


### Časy pečení

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

Především sledujte postup během přípravy. Při používání tohoto spotřebiče zjistíte optimální nastavení (nastavení teploty, časy pečení atd.) s vašimi nádobami, recepty a množstvími.






## 11.2 Vlhký konvečnický vzduch – doporučená příslušenství





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

			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

## 11.3 Vlhký konvečnický vzduch








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

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








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








## 11.4 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kusů na plech	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	170	20 - 35	-



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

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

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



**Každodenní použití**

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

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



**Příslušenství**

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

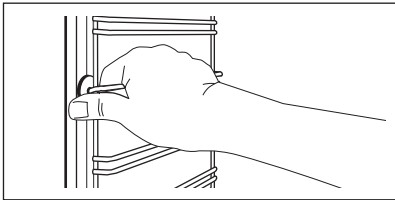
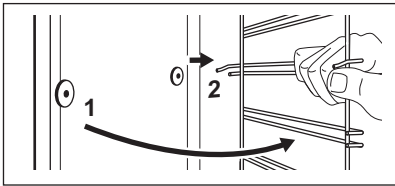
### 12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

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

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

## 12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. Přidržte na svém místě zadní část konstrukce roštových drážek a katalytický panel. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Po vyjmutí konstrukce roštových drážek by mohly vypadnout.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
<b>Krok 4</b>	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

## 12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

### Před katalytickým čištěním

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otevřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

### Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění


**Krok 1**

**Krok 2**

**Krok 3**

## Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Nastavte funkci a teplotu trouby:

 250 °C  
Délka: 1 h

Po vyčištění otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.

Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

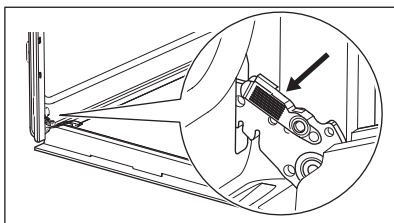
### 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

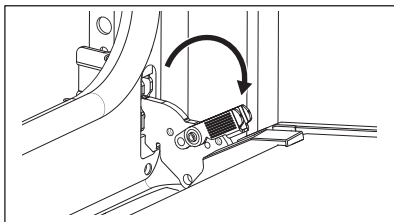
#### **POZOR!**

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

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

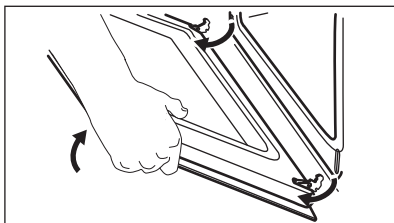


**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



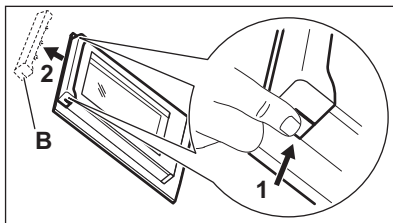
**Krok 3** Napůl přivířete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

**Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

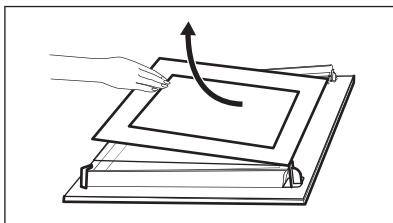


**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.



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

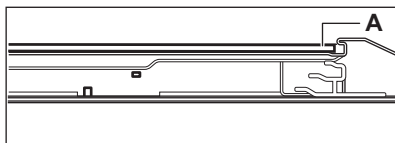


**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 9** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

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

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



## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

#### Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

#### Krok 2

Odpojte troubu od elektrické sítě.

#### Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

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

**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

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

**Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Právý horký vzduch PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 13.2 Servisní údaje

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

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

#### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele

AEG

Označení modelu	BCE451351M 949499387
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.95kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	30.9kg

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

## 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


### Uchování teploty jídla


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

### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	25
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	27
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	30
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	32
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	32
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	33
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	33
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	35
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	37
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	37
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	38
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	41
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	45
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	46
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	47



## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

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

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

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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

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

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

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

#### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

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

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

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

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:

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

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

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

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

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

### 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

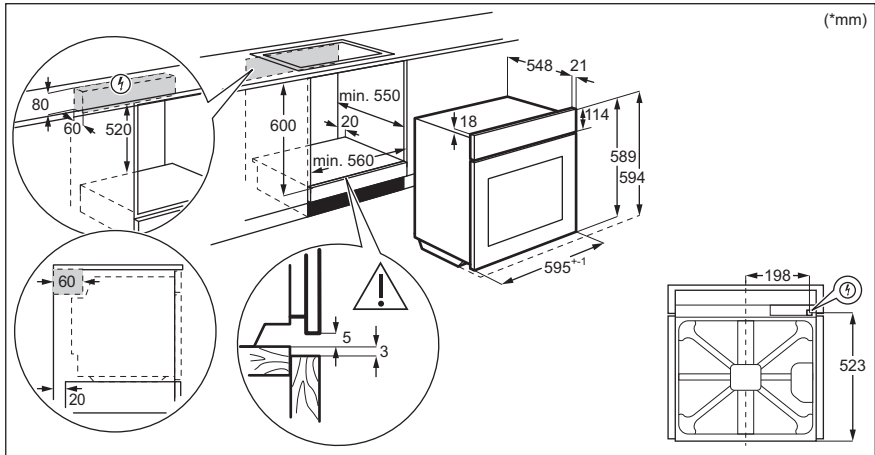
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

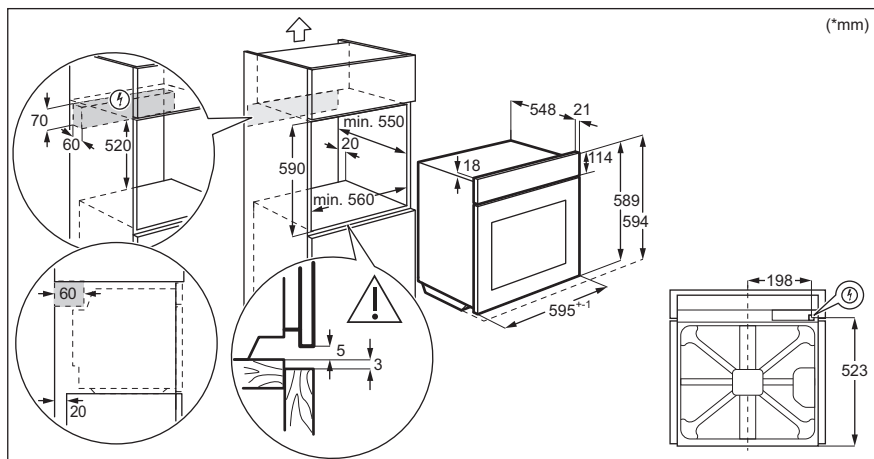
### 3.1 Εντοιχισμός



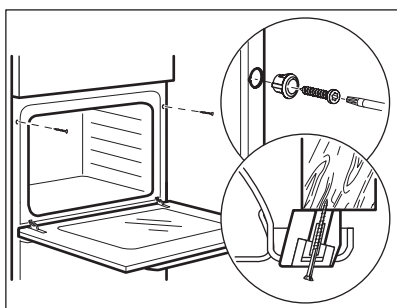
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



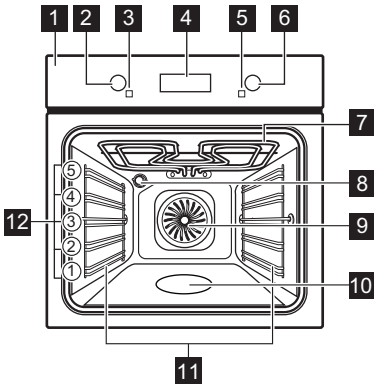


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πινακας χειριστηριων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 6 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 7 Εξάρτημα ζεστάματος
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 12 Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

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

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

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

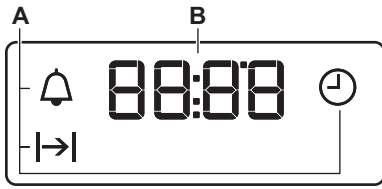
Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

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



## 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1




Βήμα 2



Βήμα 3




#### Ρυθμίστε το ρολόι

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

#### Καθαρίστε τον φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.

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

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης


- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 1</b> | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. |
| <b>Βήμα 2</b> | Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. |

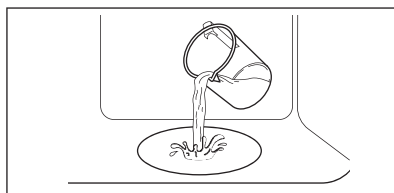
**Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.


## 7.2 Ρύθμιση του προγράμματος: Θερμός Αέρας PLUS

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.


- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Βήμα 1</b> | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.   |
| <b>Βήμα 2</b> | Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.<br> Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός. |











- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 3</b> | Ρυθμίστε τη λειτουργία:                                    |
| <b>Βήμα 4</b> | Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.  |
| <b>Βήμα 5</b> | Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.   |
| <b>Βήμα 6</b> | Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα. |
| <b>Βήμα 7</b> | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.                                   |
| <b>Βήμα 8</b> | Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.                  |
| <b>Βήμα 9</b> | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.                         |

## 7.3 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
<b>0</b>	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
Θέση απενεργοποίησης	

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
Φωτισμός Φούρνου	

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας PLUS	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.
 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Γρήγορο Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Λειτουργία Πίτσας	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Κατάλυση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον Καταλυτικό καθαρισμό.

## 7.4 Σημειώσεις για: Υγρός αέρας μεταφοράς



Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.


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

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

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού



Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



## 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού



### Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

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

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

### Τρόπος αλλαγής: Ωρα





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

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

### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.



**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.



**Βήμα 3**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.  
 Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .  
 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

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

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


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

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

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

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

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

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

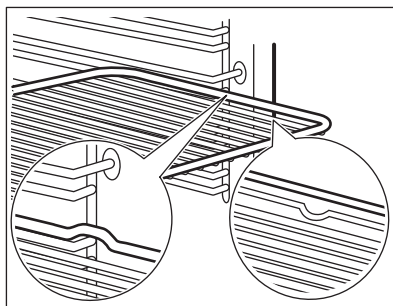
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

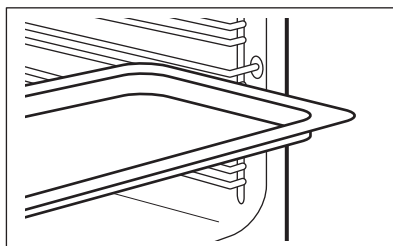
#### Μεταλλική σχάρα:

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



#### Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της

συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

## 10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει

θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

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

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

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

#### Ψήσιμο κέικ

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

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

### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

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

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

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

### Χρόνος μαγειρέματος

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

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

### 11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








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

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	40 - 50








		 (°C)		 (Λεπ.)
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	4	35 - 45

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				 (°C)	 (λεπ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.



						
				( °C )	( λεπ )	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



#### Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μη το χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.



### Καθημερινή Χρήση

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

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



### Αξεσουάρ

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

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

## 12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

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

### Βήμα 1

Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.

### Βήμα 2

Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.

### Βήμα 3

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

## 12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών / καταλυτικοί πίνακες

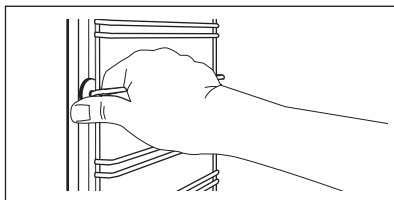
Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τους καταλυτικούς πίνακες για να καθαρίσετε τον φούρνο.

### Βήμα 1

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

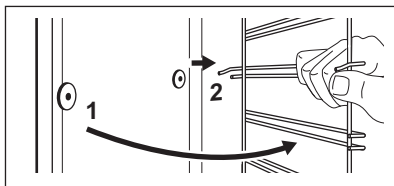
### Βήμα 2

Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου. Μπορούν να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.



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

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

Υπάρχουν καταλυτικοί πίνακες στο εσωτερικό του φούρνου. Τα καταλυτικά πάνελ απορροφούν τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον καθαρισμό.

### Πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό


Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

### Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

#### Βήμα 1

Επιλέξτε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου:  250 °C  
Διάρκεια: 1 ώ

#### Βήμα 2

Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

#### Βήμα 3

Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

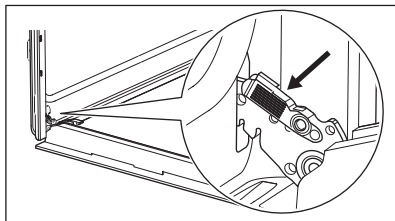
## 12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

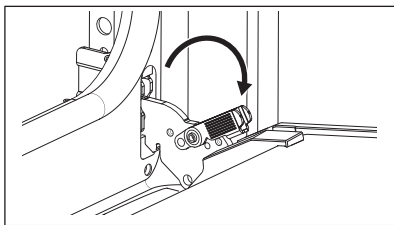
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

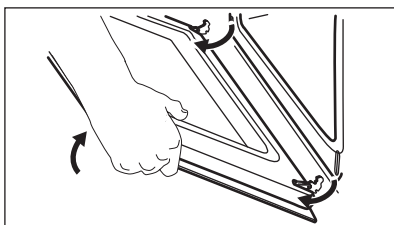
**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



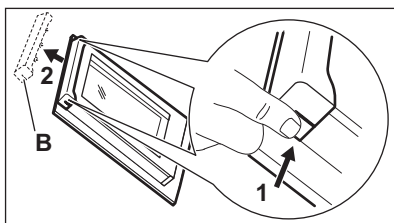
**Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



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

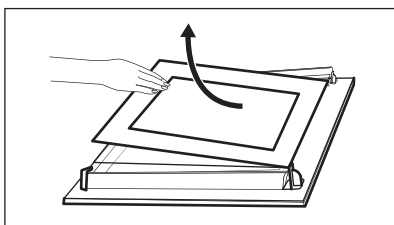


**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



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

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



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

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

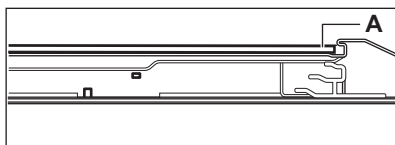
**Βήμα 9** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

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

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίσει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

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

## Πίσω λαμπτήρας

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

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

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

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

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

### 13.2 Δεδομένα σέρβις

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

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

**Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:**

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Σειριακός αριθμός (S.N.) .....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BCE451351M 949499387
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.95kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	30.9kg

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

### 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του

μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

### **Μαγείρεμα με αέρα**

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

### **Υπολειπόμενη θερμότητα**

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


### **Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού**


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

### **Υγρός αέρας μεταφοράς**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## **15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

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

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

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	49
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	51
3. INSTALACJA.....	54
4. OPIS URZĄDZENIA.....	55
5. PANEL STEROWANIA.....	55
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	56
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	57
8. FUNKCJE ZEGARA.....	59
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	60
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	61
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	61
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	64
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	68
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	69
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	70



## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

**Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można także sprawdzić w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania,

rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

### 3. INSTALACJA

#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

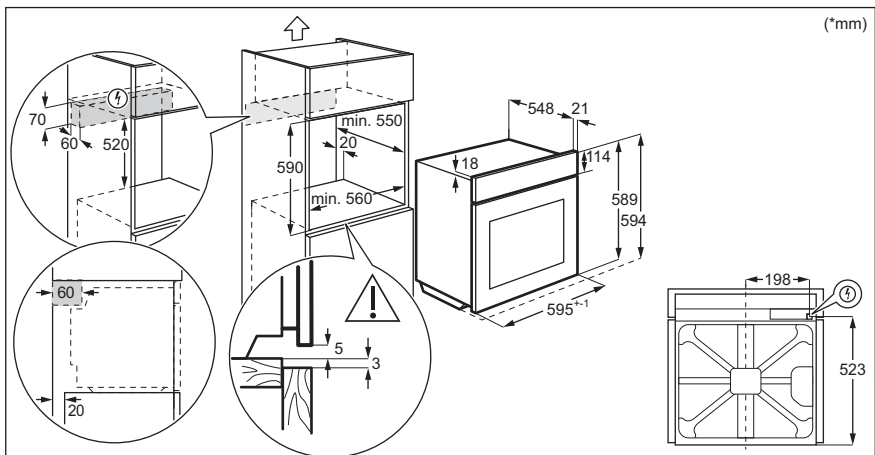
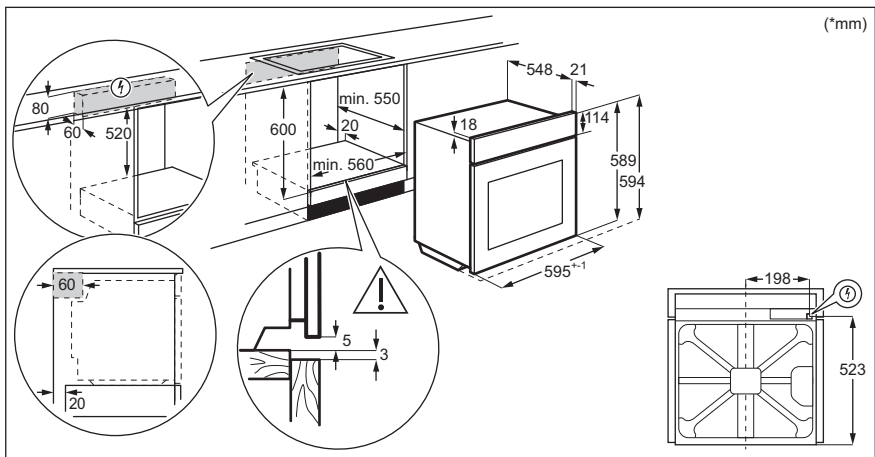
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

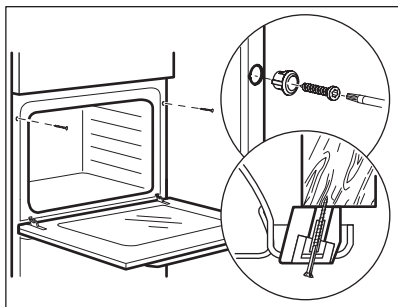


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

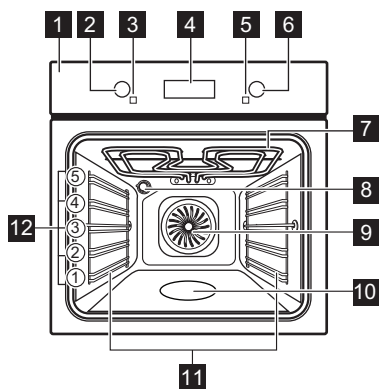


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Wskaźnik/symbol temperatury
- 6 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Wnęka komory
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha do pieczenia**


- Do przyrządzania moussaki.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA

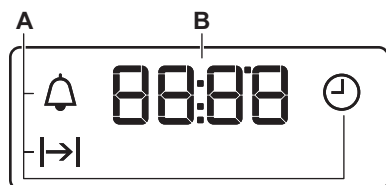
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

## 5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

## 5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 6.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1

#### Ustawianie zegara

1.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.



Krok 2




#### Wyczyścić piekarnik

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

#### Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min
3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.



## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 1</b> | Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.              |
| <b>Krok 2</b> | Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę.                                       |
| <b>Krok 3</b> | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |


### 7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

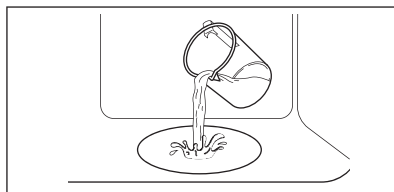
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

**Krok 1** Upewnić się, że piekarnik ostygł.

**Krok 2** Napełnić wnękę komory wodą z kranu.

-  Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.



**Krok 3** Ustawić funkcję: .

**Krok 4** Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

**Krok 5** Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.








**Krok 6** Umieścić potrawę w piekarniku.  
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.  
Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.




**Krok 7** Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

**Krok 8** Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać oparzenia.

**Krok 9** Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg PLUS	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka / Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalizy można znaleźć w rozdziale „Konservacja i czyszczenie”.

## 7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny




Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


## 8. FUNKCJE ZEGARA



### 8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



#### Jak ustawić: Aktualna godzina

 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

#### Jak zmienić: Aktualna godzina

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.



**Krok 2** ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


#### Jak ustawić: Czas trwania

**Krok 1** Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3** ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 5** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

## Jak ustawić: Minutnik


**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


**Krok 2** ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.  
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.  
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

**Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 4** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

## Jak anulować: Funkcje zegara

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

**Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać: .  
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

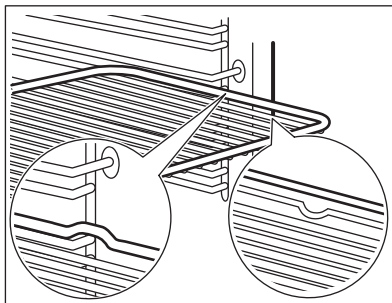
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

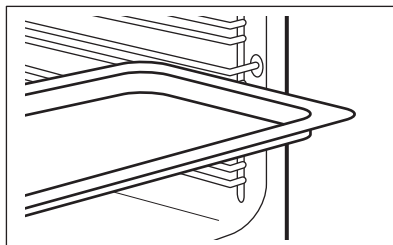
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

#### **Ruszt:**

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**  
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

### 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włącza się ponownie.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

Nie umieszczać głębokiej blachy na najniższym poziomie piekarnika.

#### Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem  $\frac{3}{4}$  ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

#### Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

#### Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

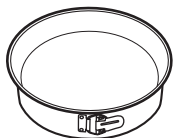
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



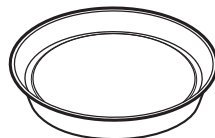
Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm






Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.3 Termoobieg wilgotny








Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ścierek środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

### Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

### Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.

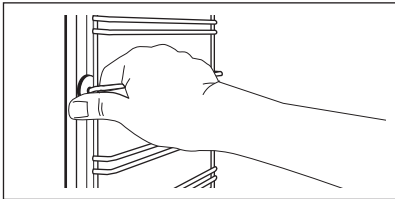
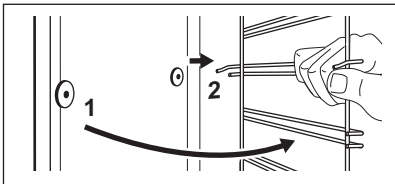
### Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

### Przed czyszczeniem katalitycznym


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

### Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

#### Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika:  250°C  
Czas trwania: 1 godz.

#### Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

#### Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

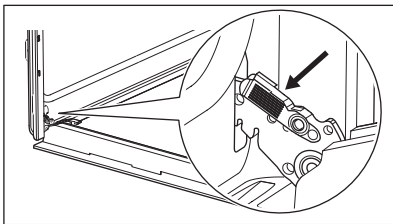
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

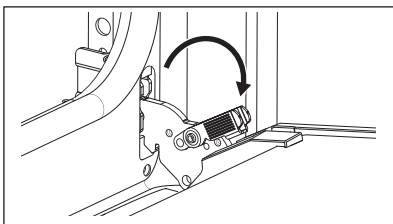
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

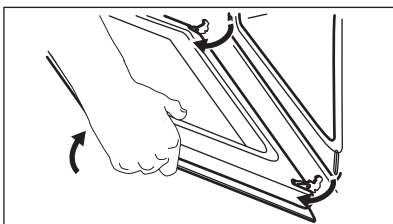
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



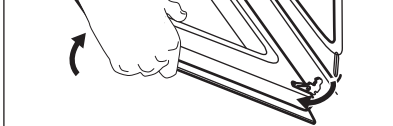
**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



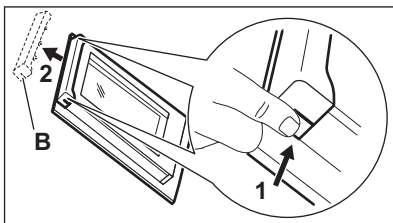
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



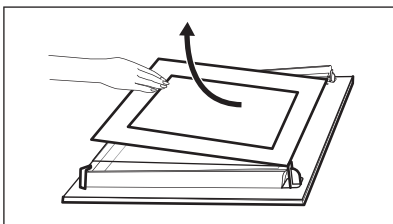
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.



**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

**Krok 9**

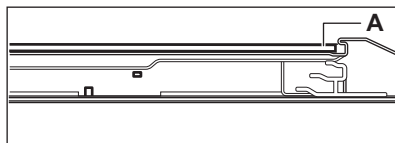
Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.

**12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie****⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

**Przed wymianą żarówki oświetlenia:**

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

**Tylne oświetlenie**

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.

**13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW****⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**13.1 Co zrobić, gdy...**

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wiano za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napelniono wnękę komory wodą.

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

## 13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BCE451351M 949499387
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	30.9kg

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### **Pieczenie z termoobiegiem**

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

### **Ciepło resztkowe**

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


### **Podtrzymywanie temperatury potraw**


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

### Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	72
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	74
3. INSTALAREA.....	76
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	78
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	78
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	79
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	79
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	81
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	82
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	83
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	83
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	87
13. DEPANAREA.....	91
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	92
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	93

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior



- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	569 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
---------------------------	---------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	4x25 mm
--------------------	---------

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

### 2.3 Utilizarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. INSTALAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

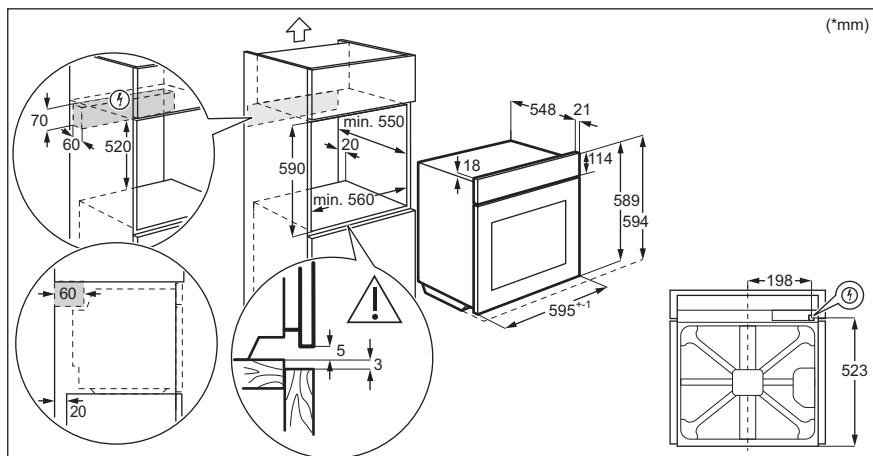
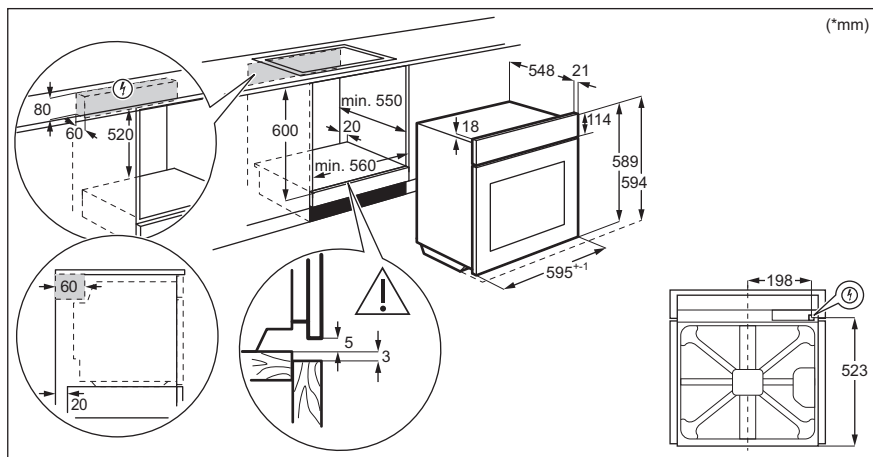
## 3.1 Încorporarea



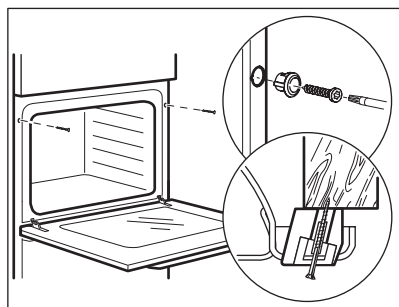
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



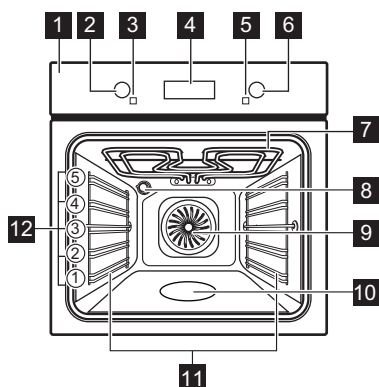


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Indicator / simbol pentru temperatură
- 6 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 7 Element de încălzire
- 8 Becul
- 9 Ventilator
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții raft

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.

- **Cratiță foarte adâncă**  
Pentru a face musaca.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. PANOU DE COMANDĂ

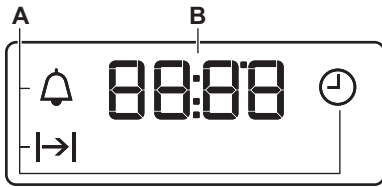
### 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### 5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.

## 5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3




#### Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începe să aprindă intermitent, iar afișajul indică ora.

#### Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

#### Preîncălziți cuptorul gol

1. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 1 h.
2. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 15 min.
3. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 15 min.

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Etapa 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

**Etapa 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.


## 7.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

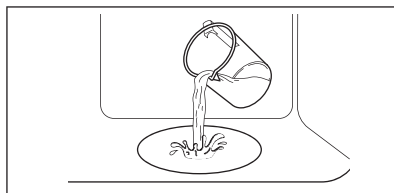
### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

**Pasul 1** Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

**Pasul 2** Umpleți adâncitura cavitații cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavitații este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavitații în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



**Pasul 3** Setati funcția: 

**Pasul 4** Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

**Pasul 5** Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

**Pasul 6** Introduceți mâncarea în cuptor.  
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.  
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

**Pasul 7** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

**Pasul 8** După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

**Pasul 9** Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavitații.

## 7.3 Funcții de încălzire

### Funcția de încălzire

### Utilizare

0

Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Iluminare cuptor

Pentru a aprinde lumina.



Aer cald PLUS

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.

### Funcția de încălzire

### Utilizare



Aer cald umed





Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.




Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Gatire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Grill rapid	Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire sus și jos / Cataliză	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică.

## 7.4 Note despre: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întreprune funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

#### Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

### Modul de setare: Ora curentă

**+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



### Cum se schimbă: Ora curentă



**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

**Pasul 2** **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.  
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

### Modul de setare: Durata

**Pasul 1** Setați funcția și temperatura cuptorului.



**Pasul 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Pasul 3** **+**, **-** - apăsați pentru a seta durata.  
Afișajul indică: .  
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de setare: Cronometru


**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Pasul 2** **+**, **-** - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Pasul 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Cum se anulează: Funcțiile ceasului

**Pasul 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Pasul 2** Apăsați lung: **-**.  
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

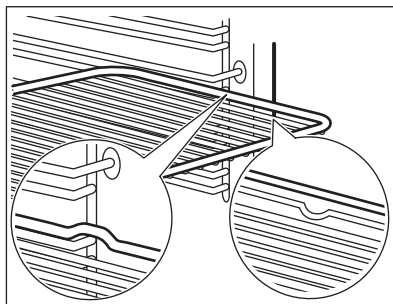
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

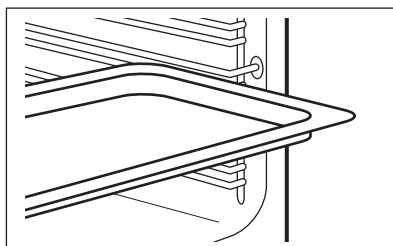
**Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt îndreptate în jos.



**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe cea mai joasă poziție de pe raft.

## Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

## Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii,

adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

## Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

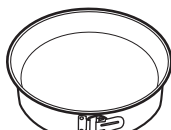
## 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm













Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

## 11.3 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omlătă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

## 11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmișos	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Observații privind curățarea



Agenti de curățare

Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăță petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

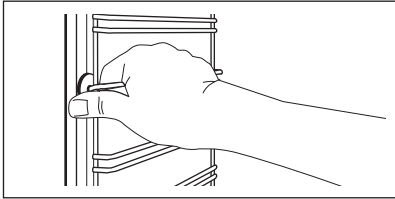
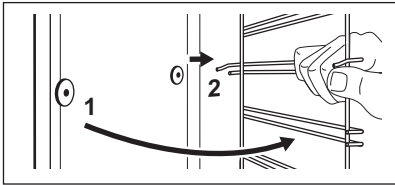
### 12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gățiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

## 12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

### Înainte de curățarea catalitică

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.


### Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
---------	---------	---------



## Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Setați funcția și temperatura cupto-

rului:  250 °C  
Durată: 1 h

După curățare, rotiți butonul de selectare a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

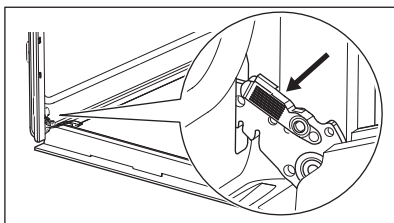
## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

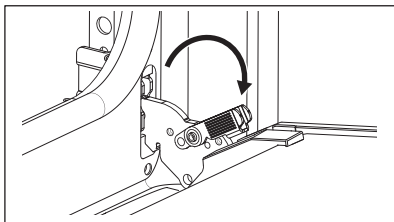
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

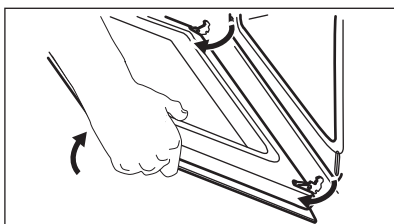
**Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



**Pasul 2** Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



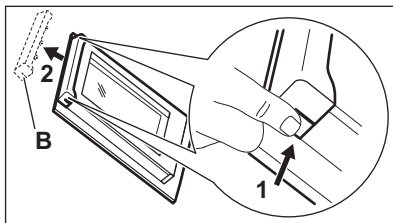
**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicăți și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



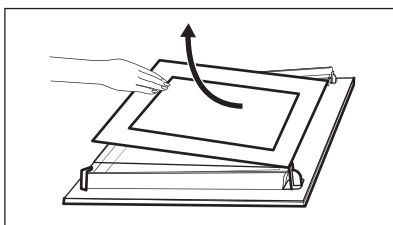
**Pasul 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

**Pasul 5** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

**Pasul 6** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.



**Pasul 7** Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



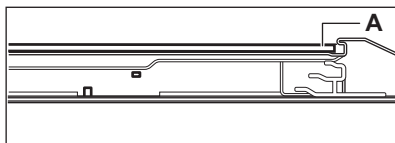
**Pasul 8** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 9** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.

<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

### 13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

#### **Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BCE451351M 949499387
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	30.9kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

### 14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


#### Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

#### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	95
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	96
3. INŠTALÁCIA.....	99
4. POPIS VÝROBKU.....	101
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	101
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	102
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	102
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	104
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	105
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	106
11. TIPY A RADY.....	106
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	109
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	113
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	114
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	115

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
  - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
  - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
  - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
  - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
  - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
  - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
  - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
  - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
  - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.



- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### **Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:**

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

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.

- Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

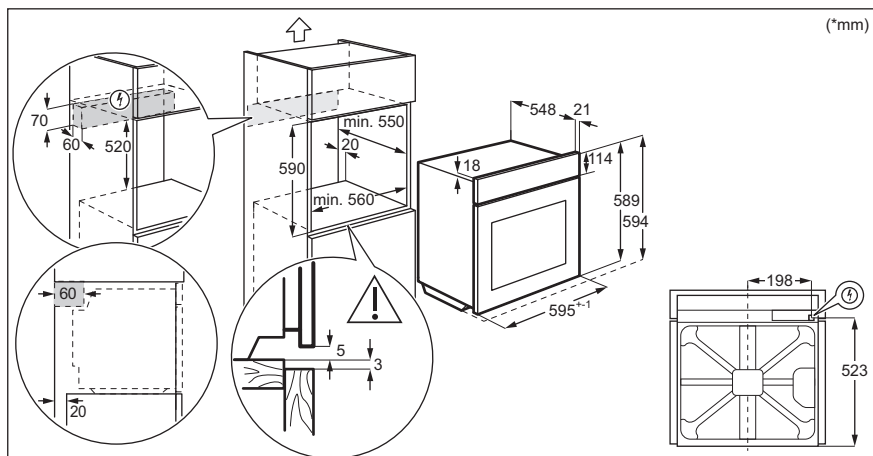
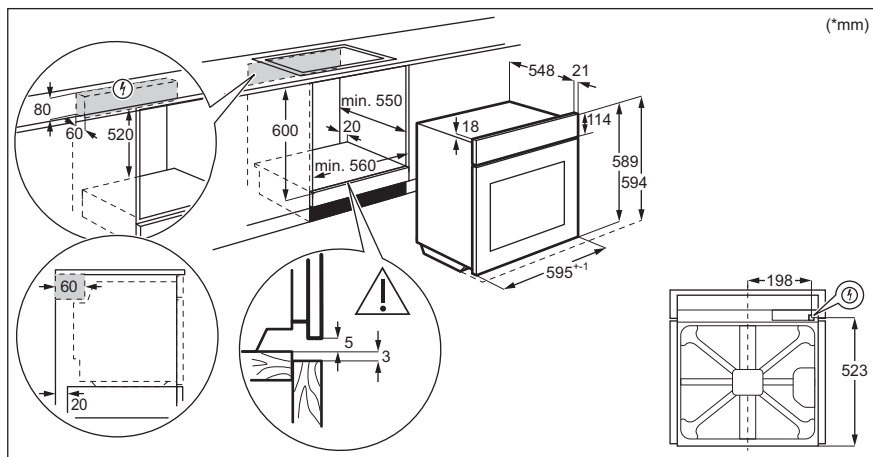
## 3.1 Zabudovanie



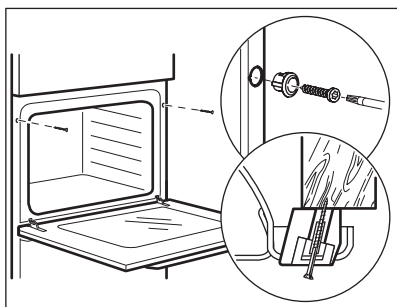
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



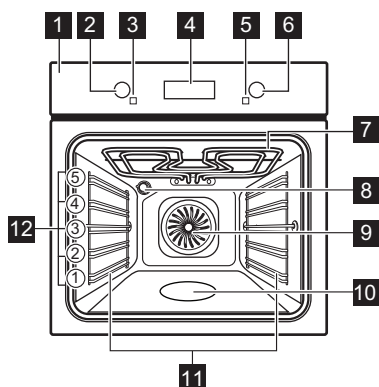


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Ukazovateľ / symbol teploty
- 6 Otočný ovládač (teploty)
- 7 Ohrevný prvok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Reliéf dutiny
- 11 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12 Úroveň roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

#### • Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

#### • Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.

#### • Extrahlboký pekáč

Na prípravu moussaksy.

#### • Teleskopické lišty

S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

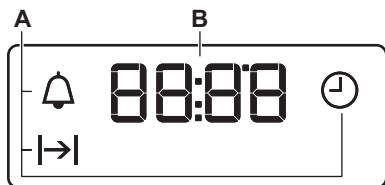
### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⊙	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

## 5.3 Displej



A. Časové funkcie

B. Časovač

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1




Krok č. 2



Krok č. 3




#### Nastavte hodiny

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

#### Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..


**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

## 7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

**Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.

**Krok č. 2** Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.  
 Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.



**Krok č. 3** Nastavte funkciu: 

**Krok č. 4** Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

**Krok č. 5** Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

**Krok č. 6** Vložte jedlo do rúry.  
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.  
Počas s varenia neotvárajte dverka.

**Krok č. 7** rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

**Krok č. 8** Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

**Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

## 7.3 Funkcie ohrevu

### Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Poloha Vyp.

Rúra je vypnutá.



Osvetlenie rúry

Na zapnutie osvetlenia.



Teplovzdušné pečenie PLUS

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

### Funkcia ohrevu Aplikácia



Pečenie s využitím vlhkosti

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.







Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné varenie.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o katalytickom čistení.

## 7.4 Poznámky k funkcii: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

### 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



#### Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

**+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.


Približne po 5 sekundách displej prestane blikáť a hodiny budú zobrazovať čas.

#### Zmena: Presný čas






**Krok č. 1**  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikáť.






## Zmena: Presný čas

- Krok č. 2**  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Príbližne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.



## Ako nastaviť: Doba trvania

- Krok č. 1** Nastavte funkciu a teplotu rúry.
- Krok č. 2** Opakovane stlačte   – začne blikať.
- Krok č. 3**  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.  
Na displeji sa zobrazí: .  
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.
- Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

## Ako nastaviť: Časomer

- Krok č. 1** Opakovane stlačte   – začne blikať.
- Krok č. 2**  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.  
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.
- Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

## Zrušenie: Časové funkcie

- Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.
- Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

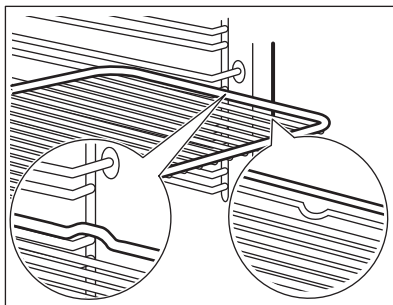
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť.  
Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

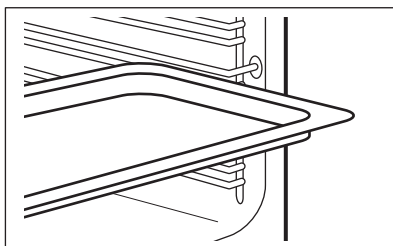
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**Drôtený rošt:**

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

**Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Extra hlboký pekáč nekladte na najnižšiu úroveň roštu v rúre.

### Pečenie koláčov

Neotvárajte dverka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

### Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvrnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

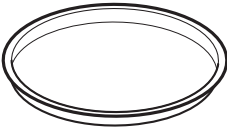
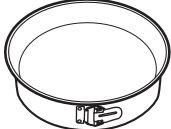


### Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencia a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.






## 11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

## 11.3 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50

		 (°C)		 (min)
Poširovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Poširované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, poširovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

## 11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-

						
				( °C)	(min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškovéty koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškovéty koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškovéty koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtaj a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položi varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



Každodenné  
používanie

Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umyvať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

### Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleného octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

### Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

### Krok č. 3

Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

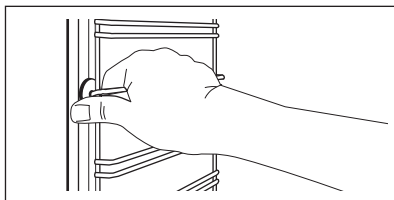
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.

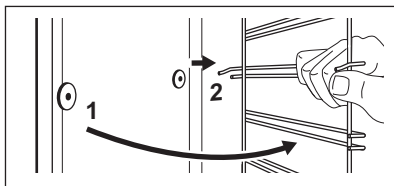
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích lišt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odťahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo fláky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

### Pred katalytickým čistením


Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

### Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

#### Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry:   
250 °C  
Trvanie: 1 h

#### Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

#### Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou handričkou.

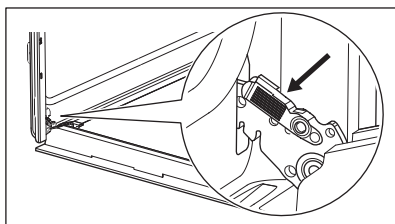
## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

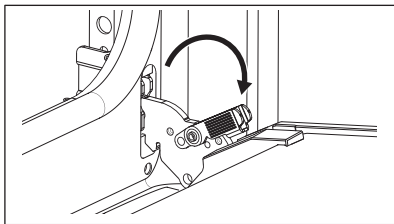
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

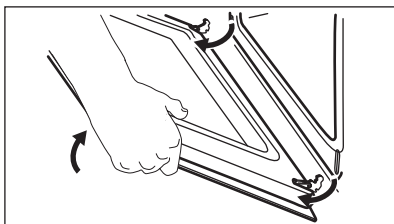
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



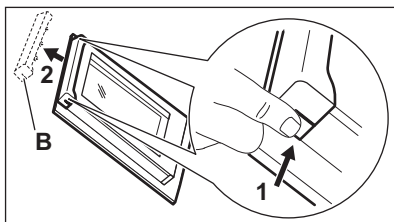
**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



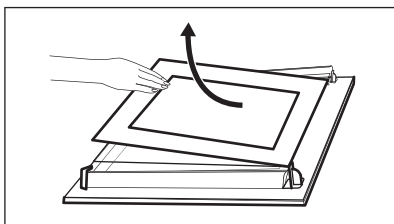
**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.

**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.



**Krok č. 7** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

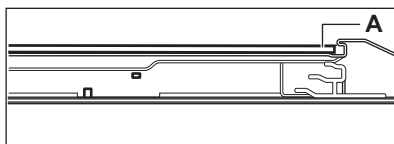


**Krok č. 8** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel správne do lôžok.





## 12.6 Výmena: Osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.

**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS .	Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

## Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BCE451351M 949499387
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	30.9kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


### **Uchovanie teploty jedla**


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

### **Pečenie s využitím vlhkosti**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## **15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

**aeg.com**

867377175-A-182023



**CE**