



47745IQ

RU Инструкция по эксплуатации 2  
SL Navodila za uporabo 41



## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ . . . . .	9
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	10
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	12
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА . . . . .	13
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	14
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ . . . . .	16
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ . . . . .	17
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	19
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА . . . . .	32
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ . . . . .	36
14. УСТАНОВКА . . . . .	38

## ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от элек-

### Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

тросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.

- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.2 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или от-

дельной системы дистанционного управления.

- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении

подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

**2.3 Уход и очистка****ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

**2.4 Внутреннее освещение**

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.5 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

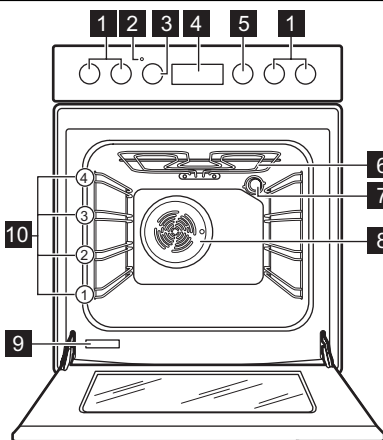
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

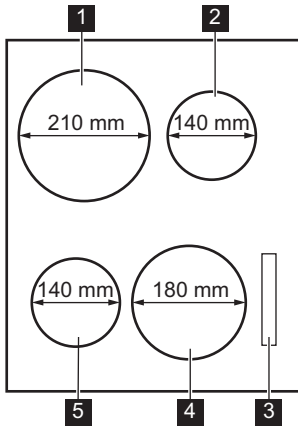
## 3.1 Общий обзор



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



### 3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка 2100 Вт; в режиме «Бустер» – 3700 Вт
- 2** Индукционная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт
- 3** Индукционная конфорка 1800 Вт; в режиме «Бустер» – 2800 Вт
- 4** Панель управления
- 5** Индукционная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт

### 3.3 Дополнительные принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для тортов и печенья.
- **Сотейник**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Съемные телескопические направляющие**  
Для установки на них полки или противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**  
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



См. Главу «Уход и очистка».



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



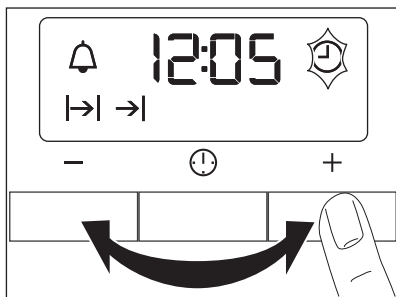
Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

### 4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.

С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.



Для изменения времени суток нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» или «Окончание» не допускается.

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «0».

### 5.1 Установки уровня нагрева

Поворотная ручка	Функция
0	Положение «Выкл»
1 - 9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)
B	Клавиша функции «Бустер»

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева.

### 5.2 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплеи показывают, какая функция работает

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена
	Конфорка работает
	Клавиша функции «Бустер»
	Возникла неисправность.

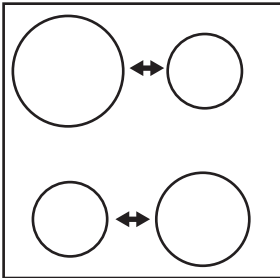
Дисплей	Описание
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет
	Выбрана функция автоматического отключения

благодаря которому можно, например, быстро вскипятить большое количество воды Для включения функции «Бустер» поверните ручку конфорки вправо, пока на дисплее не появится . Функция «Бустер» включается максимум на 10 минут. После этого индукционная нагревательная панель автоматически переключается обратно на максимальную ступень нагрева. Для ее выключения поверните ручку против часовой стрелки.

### 5.3 Включение и выключение функции «Бустер»

Функция «Бустер» снабжает конфорки дополнительным резервом мощности,

### 5.4 Система управления мощностью



Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция повышения мощности повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.

### 5.5 Автоматическое отключение

Варочная панель автоматически отключается, если:

- Выключены все конфорки .
- Панель управления варочной панели чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.

- Используется неподходящая посуда. На дисплее высвечивается символ и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Некоторое время спустя (см. Таблицу) на дисплее высвечивается символ и варочная панель выключается.

Мощность нагрева	Время отключения духового шкафа
-	6 часов
-	5 часов
	4 часа
-	1,5 часа

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Устанавливайте на зоны нагрева только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями

### 6.1 Посуда для индукционных конфорок



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

#### Материал посуды

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

#### Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если:

- Вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- К дну посуды притягивается магнит.



**Дно посуды** должно быть как можно более толстым и плоским.

**Размеры посуды:** в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды. Однако размер намагничивающейся части дна кастрюли должен быть не менее  $\frac{3}{4}$  площади конфорки.

### 6.2 Шум во время эксплуатации

#### Если Вы услышали:

- Потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- Свист: вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул: одна или несколько конфорок работают на высоких ступенях нагрева.
- Пощелкивание: происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Описанные шумы не являются признаком неисправности прибора.**

### 6.3 Экономия электроэнергии



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

### 6.4 Примеры использования варочной панели

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.

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

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Функция повышения мощности идеально подходит для нагрева большого количества воды.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



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

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.

### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые про-

дукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производится только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов,

капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством мощного средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

## 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 8.1 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.  
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

вания прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.



### 8.3 Вентилятор охлаждения

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

### 8.2 Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использо-

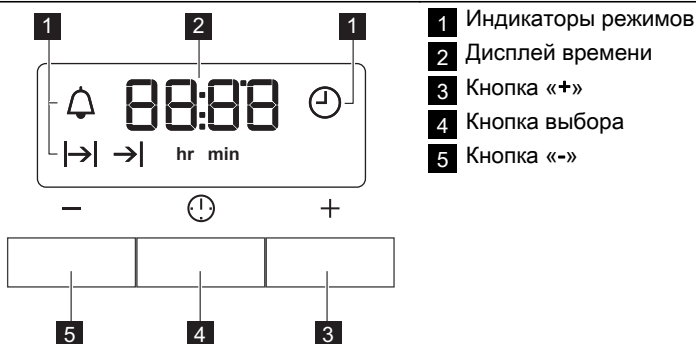
### 8.4 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.

Режим духового шкафа	Применение
 <p>Верхний + нижний нагрев</p>	<p>Нагрев с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.</p>
 <p>Нижний нагревательный элемент</p>	<p>Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.</p>
 <p>Режим принудительной конвекции</p>	<p>Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление фруктово-ягодных сиропов, а также подсушивание грибов и фруктов.</p>
 <p>Выпекание в режиме конвекции</p>	<p>Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению со обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в режиме «Верхний + нижний нагрев».</p>
 <p>Щадящее приготовление</p>	<p>Особенно для удобства приготовления таких блюд как бже, бисквиты, сливочный пирог, швейцарский рулет (рулет с джемом).</p>
 <p>Турбо-гриль</p>	<p>Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают по очереди, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Также используется при жарке крупных кусков мяса. <b>Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.</b></p>
 <p>Режим «Пицца»</p>	<p>В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание основы пиццы, открытого или закрытого пирога, в то время как вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для приготовления начинки пиццы или пирога.</p>
 <p>Размораживание</p>	<p>Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».</p>

## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 9.1 Электронный программатор

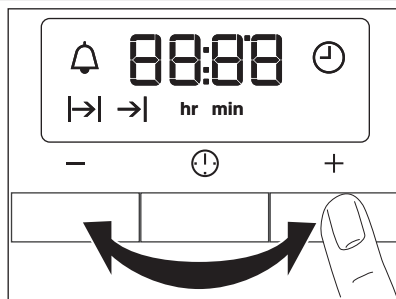


Функция часов	Применение
Время суток	Установка, изменение или контроля времени суток.
Таймер	Для задания времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
Продолжительность	Задание продолжительности работы прибора.
Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

**i** При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность, а затем – время окончания.

### 9.2 Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» и «Окончание» , задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется.
2. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для выбора нужной функции часов используйте «+» или «-».  
На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

- i** При использовании функций «Продолжительность» и «Завершение» прибор выключается автоматически.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.



5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термомостата в положение «Выкл».

### 9.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.

2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

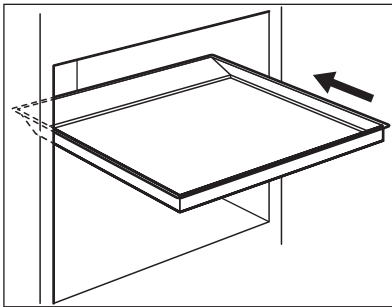
## 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 10.1 Вставьте противень для выпечки



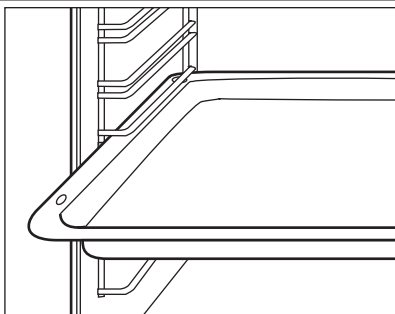
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



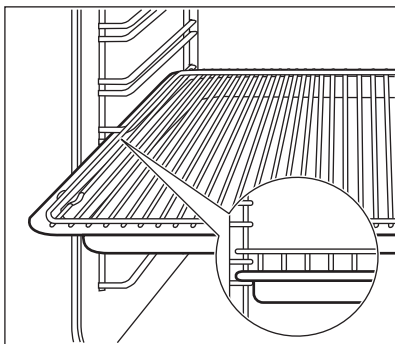
### ВНИМАНИЕ!

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

## 10.2 Установка принадлежностей для духового шкафа



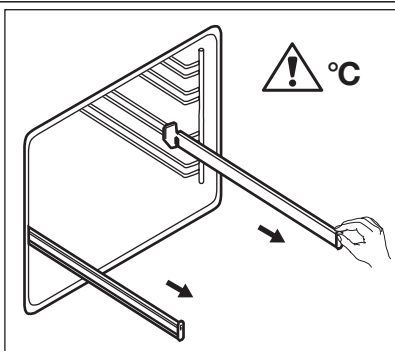
Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



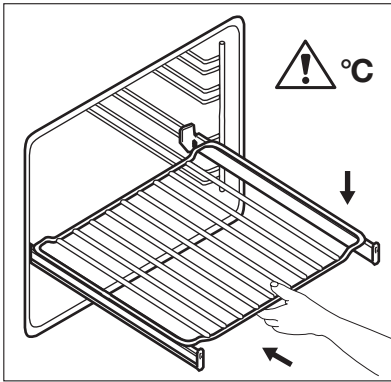
### Установка полки духового шкафа вместе с ситейником

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

## 10.3 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



- Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

**!** Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок. Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

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

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

## 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### 11.1 Приготовление выпечных блюд

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

## 11.2 Приготовление мяса и рыбы

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

противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 11.3 Продолжительность приготовления

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

## 11.4 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°С)	Время приготовления / выпекания (мин)
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1 кг 350 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## 11.5 Режим принудительной конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 35
Низкий пирог (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	165 - 175	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	20 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	150 - 160	20 - 30
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Цыпленок, целиком (1,3 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	40 - 50
Жареная свинина (800 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	45 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35



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

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	160 - 170	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	25 - 35
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

11.6 Режим конвекции 

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	30 - 35
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 40
Плоский пирог (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	45 - 55
Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	140 - 150	55 - 65
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	25 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	150 - 160	30 - 40
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 190	50 - 60
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	180 - 200	30 - 40
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	15	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	50 - 60
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	210 - 230	35 - 45

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	150 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	10 - 15
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	-	115 - 125	65 - 75
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	170 - 180	20 - 30
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 170	20 - 30
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 170	20 - 30

<sup>1)</sup> После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.  
 3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

## 11.7 Щадящий нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	полка духового шкафа на уровне 2 <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.  
 2) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

## 11.8 Турбо-гриль

Продукты	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты (500 г)	3	10	230	3 - 5

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

### 11.9 Режим «Пицца» (☞)

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

<sup>1)</sup> После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

#### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до

образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

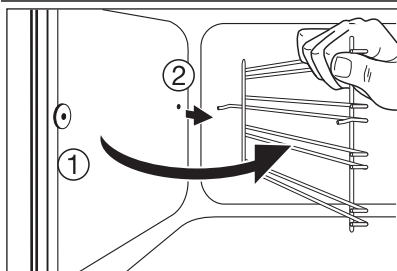
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные принадлежности

духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

### 12.1 Направляющие для противней

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



#### Извлечение направляющих для противней

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

#### Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!



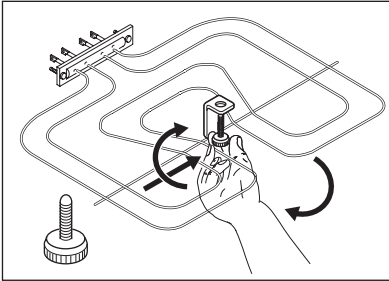
### ВНИМАНИЕ!

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

### 12.2 Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.





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



**ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.



**ВНИМАНИЕ!**

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



**ВНИМАНИЕ!**

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



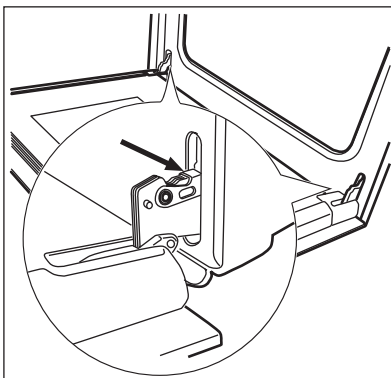
**ВНИМАНИЕ!**

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

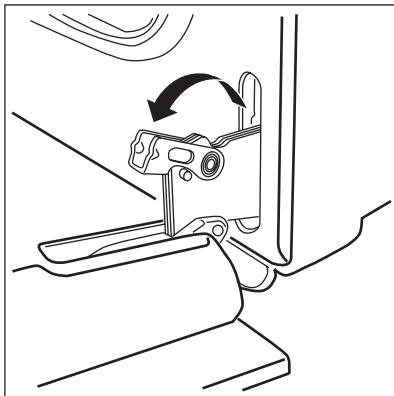
## 12.3 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установлен-

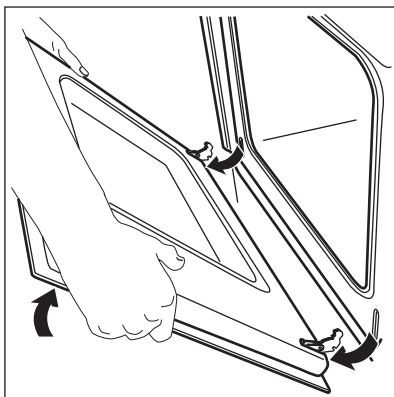
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



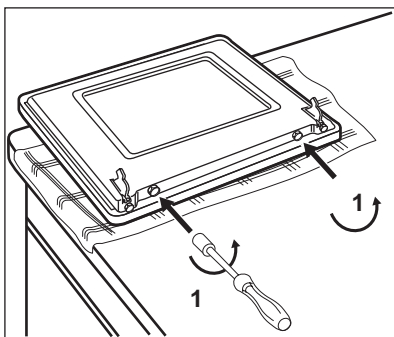
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



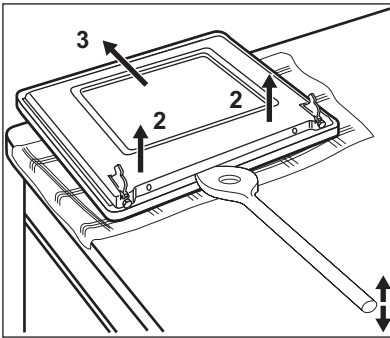
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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



Не потеряйте винты!



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

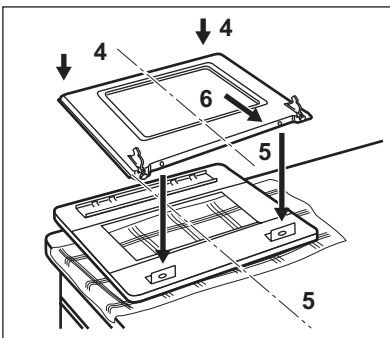
Вывойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



**ВНИМАНИЕ!**

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

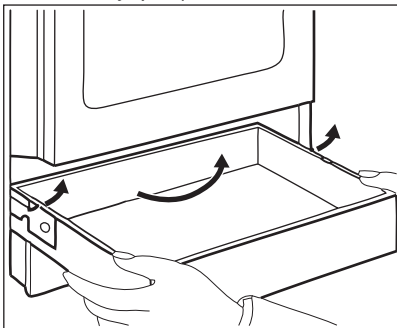
**Установка дверцы и стеклянной панели**



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

**12.4 Извлечение ящика**

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



**Извлечение ящика**

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

**Установка ящика**

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ!**

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

## 12.5 Лампа освещения духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!**

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

### Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.  
Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.

## 13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Включена защита от детей или блокировка кнопок.	См. "Эксплуатация прибора".
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается	Не выбраны необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Лампа освещения духового шкафа не горит.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей показывает "12.00" и "LED" (световой индикатор).	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Значение мощности нагрева конфорки снижается до  .	Накрыто одно или более сенсорных полей, либо на панель управления попали капли воды или жира.	Протрите сенсорные поля или уберите с них посторонние предметы. Протрите панель управления.
Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	Накрыто одно или несколько сенсорных полей.	Протрите сенсорные поля или уберите с них посторонние предметы.
Значение мощности нагрева изменяется.	Работает функция управления мощностью.	См. "Управление мощностью".
На дисплее отображается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
На дисплее отображается  .	Сработала система защиты конфорки от перегрева.	Выключите и снова включите конфорку.
На дисплее отображается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте посуду на конфорку.
На дисплее отображается  .	Используется неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
На дисплее отображается  .	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
На дисплее отображается значок  и цифра.	Произошла ошибка в работе устройства.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите предохранитель от домашней электросети. Подключите снова. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
<p>Прибор не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>При подключении прибора к электросети на дисплее отображается <b>[d]</b>.</li> <li>При использовании конфорки без посуды на дисплее не отображается <b>[F]</b>.</li> </ul>	Работает деморежим.	<p>На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Подключите снова. Через четыре секунды протрите следующее:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Поверните ручку передней правой конфорки против часовой стрелки в положение минимального нагрева.</li> <li>Поверните ручку в положение "0".</li> </ol> <p>Прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.</p>

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техни-

ческими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

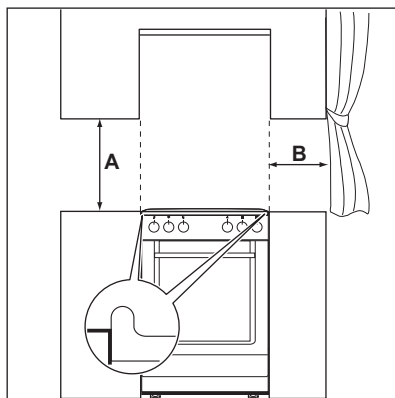
## 14. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 14.1 Место для установки прибора



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

**Минимальные расстояния**

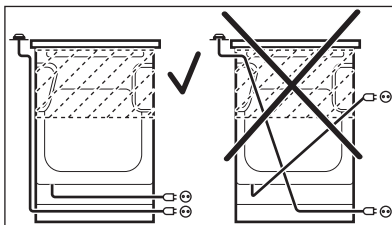
Габариты	мм
A	690
B	150

**14.2 Технические данные**

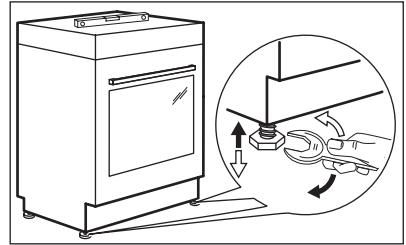
Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	10435 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

**14.3 Выравнивание**

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями



ми используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



**14.4 Электрическое подключение**

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

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

**15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



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



## VSEBINA

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO .....	42
2. VARNOSTNA NAVODILA .....	43
3. OPIS IZDELKA .....	46
4. PRED PRVO UPORABO .....	47
5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA .....	47
6. KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI .....	49
7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE .....	50
8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA .....	51
9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE .....	52
10. UPORABA DODATNE OPREME .....	53
11. PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI .....	55
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE .....	65
13. KAJ STORITE V PRIMERU.....	69
14. NAMESTITEV .....	71

## ZA ODLIČNE REZULTATE

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

**Obiščite našo spletno stran za:**



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Prporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.



Opozorilo / Pozor - varnostne informacije.



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije

Pridržujemo si pravico do sprememb.

# 1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb



### **OPOZORILO!**

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## 1.2 Splošna varnostna navodila

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.

- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitvev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte na platformo.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

## Priključitev na električno napetost



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti pooblaščen serviser ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (taliine varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.2 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin ali električnega udara.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Segrejejo se.
- Kuhališče po uporabi »izklopite«.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, napravo takoj izključite iz napajanja. Na ta način preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara ali eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlapce. Plamenov ali segreth predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah kot prvič uporabljena olja.

- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spremembo barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. To posodo pri prestavljanju na kuhalno površino vedno dvignite.

## 2.3 Nega in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.4 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.5 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.

- Odstranite zepah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na servis. Priporočamo le uporabo originalnih nadomestnih delov.

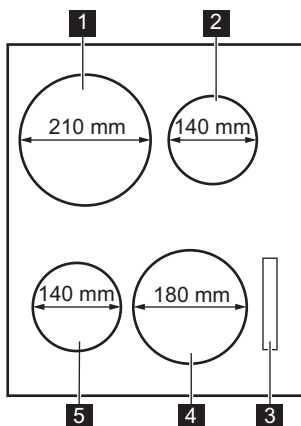
## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1** Gumbi za kuhhalno ploščo
- 2** Indikator temperature
- 3** Gumb za nastavitev temperature pečice
- 4** Elektronski programator
- 5** Gumb za funkcije pečice
- 6** Grelec
- 7** Luč v pečici
- 8** Ventilator in grelec
- 9** Ploščica za tehnične navedbe
- 10** Položaji rešetk

### 3.2 Razporeditev kuhhalnih površin



- 1** Indukcijsko kuhhališče 2100 W s funkcijo Power 3700 W
- 2** Indukcijsko kuhhališče 1400 W s funkcijo Power 2500 W
- 3** Indukcijsko kuhhališče 1800 W s funkcijo Power 2800 W
- 4** Upravljalna ploščica
- 5** Indukcijsko kuhhališče 1400 W s funkcijo Power 2500 W

### 3.3 Pripomočki

- **Rešetka**  
Za posodo, modele, pečenke.

- **Nizek pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.
- **Globok pekač**

Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Odstranljivi teleskopski vodili**

Za nameščanje rešetk ali pekačev.

- **Predal za shranjevanje**

Pod notranjostjo pečice je predal za shranjevanje.

## 4. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



### PREVIDNOST!

Pri odpiranju vrat pečice vedno primite ročaj v sredini.

### 4.1 Prvo čiščenje

- Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk (če obstajajo).
- Pred prvo uporabo napravo očistite.



Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

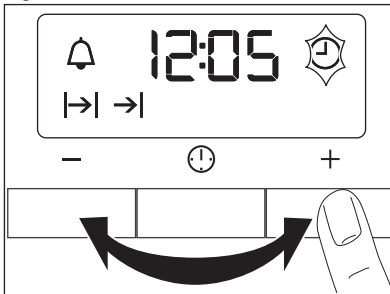
### 4.2 Nastavitev časa



Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do izpada električnega toka, utripa indikator funkcije Dnevni čas.

Pritisnite tipko + ali - za nastavitev pravičnega časa.



Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.



Če želite spremeniti čas, pritisnite (⏰), dokler ne utripa indikator za funkcijo Dnevni čas. Funkcije Trajanje (|→|) ali Konec (→|) ne smete nastaviti sočasno.

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 4.3 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje deset minut.
5. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
6. Naprava naj deluje deset minut. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

## 5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Stopnje kuhanja

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

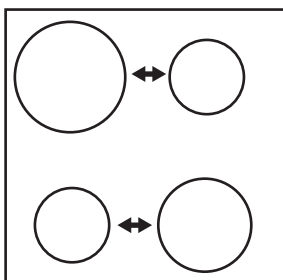
1. Obrnite upravljalni gumb na zahtevano stopnjo kuhanja.
2. Da dokončate postopek kuhanja, obrnite upravljalni gumb v položaj 0.





## 5.2 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalniki kažejo, katere funkcije delujejo.


Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno
	Kuhališče deluje
	Funkcija Power

## 5.4 Upravljanje moči



Prikazovalnik	Opis
	Prišlo je do okvare
	Kuhališče je še vedno vroče (akumulirana toplota)
	Posoda ni primerna ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode
	Vklopljen je samodejni izklop


## 5.3 Vklp in izklop funkcije Power

Funkcija Power zagotavlja dodatno moč za kuhališča, npr. če želite hitro zavreti veliko količino vode. Za vklop funkcije Power obračajte gumb kuhališča v desno, dokler na prikazovalniku ne zagledate . Funkcija Power se vklopi za največ 10 minut. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja. Za izklop gumb obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca.


Funkcija Power management (upravljanje moči) razdeli moč med dve kuhališči v paru (glejte sliko). Funkcija Power poveča moč enega kuhališča v paru na najvišjo stopnjo in zmanjša moč drugega kuhališča. Vrednost na prikazovalniku za kuhališče z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.

## 5.5 Samodejni izklop

Kuhalna plošča se samodejno izklopi, če:


- So vsa kuhališča izklopljena .
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo kuhalne plošče za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se




izklopi. Odstranite predmet oz. očistite upravljalno ploščo.






- Se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Pred ponovno uporabo kuhalne plošče mora biti kuhališče hladno.
- Uporabljate neustrezno posodo. Na prikazovalniku se prikaže simbol  in




kuhališče se po dveh minutah samodejno izklopi.

- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času (glejte tabelo) se na prikazovalniku prikaže simbol  in kuhalna plošča se izklopi.


Stopnja kuhanja	Čas izklopa
  - 	6,0 ure

Stopnja kuhanja	Čas izklopa
 - 	5,0 ure
	4,0 ure
 - 	1,5 ure

## 6. KUHALNA PLOŠČA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

 Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte ustrezno posodo.

### 6.1 Posoda za indukcijska kuhališča


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

#### Material posode

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

**Posoda je primerna za indukcijsko kahalno ploščo v naslednjih primerih:**

- Voda povre zelo hitro, če kuhališče nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- Na dno posode lahko pritrdite magnet.

 **Dno posode mora biti** čimbolj debelo in ravno.

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

### 6.2 Zvoki med uporabo

#### Če zaslišite:

- Zvok pokanja: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
  - Žvižganje: eno ali več kuhališč deluje pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
  - Brenčanje: eno ali več kuhališč deluje pri visoki stopnji kuhanja.
  - Klikanje: med postopki električnega preklapljanja.
  - Sikanje, brnenje: deluje ventilator.
- Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake na napravi.**

### 6.3 Varčevanje z energijo



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

## 6.4 Primeri kuhanja

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min)	Nasveti
1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1-2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1-2	Strjevanje: omlete, pečena jajca.	10 - 40	Pokrijte posodo.
2-3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi mešajte med kuhanjem.
3-4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic tekočine.
4-5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4-5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6-7	Zmerno pečenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7-8	Intenzivno pečenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje večjih količin vode, kuhanje testenin, dušenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Funkcija Power je primerna za segrevanje velikih količin vode.

## 7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

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



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

### Za odstranitev umazanije:

1. – **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči poškodbo naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.
- 2. Napravo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva.
- 3. Na koncu **napravo s čisto krpo obrišite do suhega.**

## 8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

prečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

### 8.1 Vklon in izklon naprave

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitve temperature, da izberete želeno temperaturo.  
Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
3. Če želite napravo izklopiti, gumba za nastavitve funkcije in temperature obrnite v položaj za izklon.







### 8.3 Ventilator za hlajenje





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

### 8.2 Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti pre-

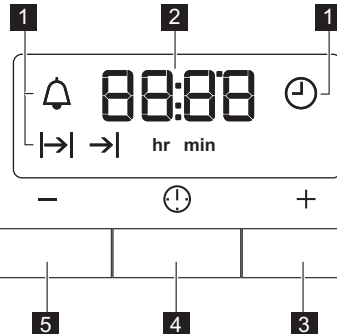
### 8.4 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za IZKLOP	Naprava je IZKLOPLJENA.
 Luč v pečici	Za osvetlitev notranjosti pečice brez funkcije pečice.
 Gretje zgoraj in spodaj	Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelnega elementa. Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice.
 Spodnji grelec	Toplota prihaja le s spodnjega dela pečice. Za peko tort s hrustljivim ali zapečenim dnom.
 Ventilacijsko pečenje	Za sočasno pripravo različnih jedi. Za pripravo doma narejenih sadnih sirupov ter za sušenje gob in sadja.
 Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali. Ob uporabi te funkcije znižajte temperaturo pečice za 20 - 40 °C od standardnih temperatur, ki jih uporabljate za gretje zgoraj in spodaj.





Funkcija pečice	Uporaba
 Lahko pečenje	Predvsem za preprosto pripravo jedi, kot so: beljakovi poljubčki, biskvit, maslena pogača, rulada.
 Infra pečenje	Grelec za žar in ventilator pečice delujeta izmenično ter zagotavljata kroženje vročega zraka okoli živil. Tu di za peko večjih kosov mesa. <b>Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.</b>
 Funkcija Pizza	Spodnji grelec je namenjen neposrednemu gretju testa za pice, quicheje ali pite, ventilator pa zagotavlja kroženje toplega zraka, tako da se speče tudi obloga pice oz. nadev pite.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane. Gumb za nastavitve temperature mora biti v položaju za izklop.


## 9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

### 9.1 Elektronski programator






1 Indikatorja funkcij  
2 Prikazovalnik časa  
3 Tipka +  
4 Izbirna tipka  
5 Tipka -

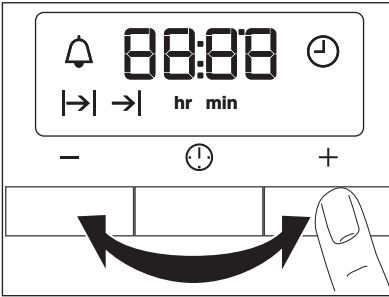
Časovna funkcija	Uporaba
 Čas	Za nastavitvev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Odštevalna ura	Za nastavitvev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
 Trajanje	Za nastavitvev trajanja delovanja naprave.
 Konec	Za nastavitvev časa izklopa naprave.

 Funkciji Trajanje in Konec lahko uporabljate sočasno za nastavitvev časa vklopa in izklopa naprave. Najprej nastavite Trajanje, nato Konec.

### 9.2 Nastavitev časovnih funkcij

1. Za funkciji Trajanje  in Konec  nastavite funkcijo ter temperaturo pečice. To ni potrebno za odštevalno uro .

2. Pritisčajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator zelene časovne funkcije.



3. Pritisnite + ali - za nastavev zelene časovne funkcije.

Na prikazovalniku se prikaže indikator za nastavljeno časovno funkcijo. Ko se nastavljen čas izteče, začne

utripati indikator in za dve minuti se oglasi zvočni signal.

**i** Pri funkcijah Trajanje |→| in Konec →| se naprava samodejno izklopi.

4. Signal lahko izklopite s pritiskom tipke.
5. Gumba za nastavev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

### 9.3 Preklíc časovnih funkcij

1. Pritisčajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Pritisnite in držite tipko -. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

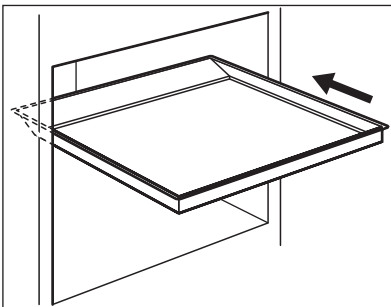
## 10. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Vstavljanje pekača



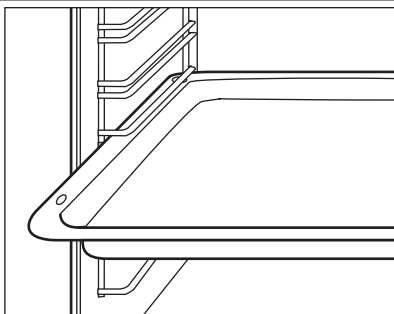
Pekač vstavite na sredino pečice med sprednjo in zadnjo steno. Na ta način je zagotovljeno kroženje toplote pred in za pekačem. Poskrbite, da bo pekač nameščen, kot je prikazano na sliki, tako da bo poševna stranica zadaj.



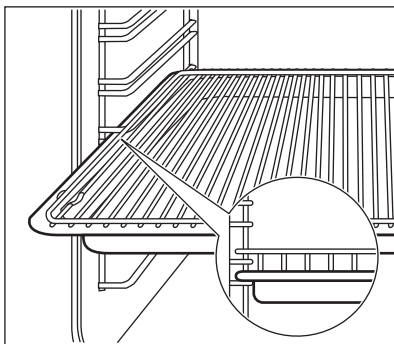
### OPOZORILO!

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

## 10.2 Vstavljanje opreme pečice



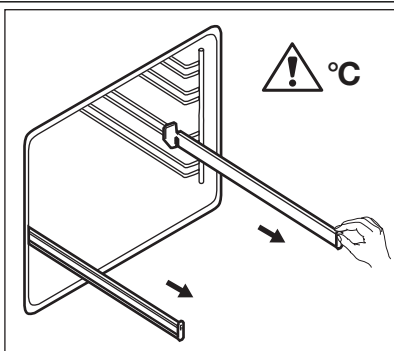
Vstavite drsno opremo pečice, tako da bosta dvojna stranska robova na zadnji strani pečice in obrnjena navzdol. Drsno opremo potisnite med vodili ene izmed višin vodil v pečici.



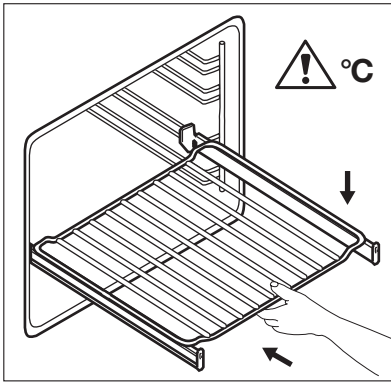
### **Sočasno vstavljanje rešetke in globokega pekača**

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

## 10.3 Teleskopska vodila



1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk. Navodila za namestitve teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.



#### PREVIDNOST!

Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

- Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.

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



#### PREVIDNOST!

Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

## 11. PEČICA - KORISTNI NAMIGI IN NASVETI



#### PREVIDNOST!

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

- V napravi so štirje nivoji za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom kuhanja.
- Po vsaki uporabi naprave obrišite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto

folijo. To lahko spremeni rezultat pečenja in poškoduje emajl.

### 11.1 Peka tort

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

### 11.2 Peka mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. Če pečete premajhne količine, se meso preveč izsuši.
- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite prestrezno ponev, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.

- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v prestrežno ponev nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

### 11.3 Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.

### 11.4 Gretje zgoraj in spodaj

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (min.)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja/pečenja (min.)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	150	25 - 30
Pogača (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	160 - 170	30 - 35
Pecivo iz vzhajane testa (2000 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	170 - 190	40 - 50
Jabolčna pita (1200+1200 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju	15	180 - 200	50 - 60
Drobno pecivo (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	160 - 180	25 - 30
Biskvit brez maščob (350 g)	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju	10	160 - 170	25 - 30
Maslen kolač (1500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Piščanec, cel (1350 g)	rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	200 - 220	60 - 70
Piščanec, polovica (1300 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	190 - 210	30 - 35
Svinjski kotlet (600 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	190 - 210	30 - 35



Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas pred-grevanja (min.)	Temperatura (°C)	Čas kuhanja/pečenja (min.)
Sadni kruh (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20	230 - 250	10 - 15
Polnjeno pecivo iz kvašene-ga testa (1200 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pica (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Skutna pogača (2600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	170 - 190	60 - 70
Švicarska jabolčna torta (1900 g)	emajliran pekač na prvem nivoju	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Božični kolač (2400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Lotarinška špehovka (1000 g)	1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Kmečki kruh (750 + 750 g)	2 okrogla alumini-zirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla alumini-zirana pekača (dolžina: 25 cm) na drugem nivoju	10	160 - 170	40 - 50
Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla alumini-zirana pekača (dolžina: 20 cm) na drugem nivoju	-	160 - 170	30 - 40
Pekovsko pecivo (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Rulada (500 g)	emajliran pekač na prvem nivoju	10	150 - 170	15 - 20
Beljakovi poljubčki (400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	100 - 120	40 - 50
Drobljenec (1500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	160 - 170	25 - 35
Maslena pogača (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

## 11.5 Ventilacijsko pečenje

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	140 - 150	20 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	25 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in tretjem nivoju	10	150 - 160	30 - 40
Pogača (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 160	30 - 35
Pogača (500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	150 - 160	35 - 45
Pogača (500 + 500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Pecivo iz vzhajanega testa (2000 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	170 - 180	40 - 50
Jabolčna pita (1200 + 1200 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju	-	165 - 175	50 - 60
Drobno pecivo (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 160	20 - 30
Drobno pecivo (500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	150 - 160	30 - 40

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

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

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 160	25 - 35
Maslena pogača (600 + 600 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	160 - 170	25 - 35

- 1) Ko je pogača na četrtem nivoju pečena, jo vzemite ven in tja postavite pogačo s prvega nivoja. Pecite jo še deset minut.
- 2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
- 3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

## 11.6 Vroči zrak

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 160	20 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	25 - 30
Pecivo iz krhkega testa (250 + 250 + 250 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	150 - 160	30 - 35
Pogača (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 160	30 - 40
Pogača (1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	45 - 55
Pogača (1000 + 1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	140 - 150	55 - 65
Pecivo iz vzhajanega testa (2000 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	170 - 180	40 - 50
Jabolčna pita (1200 + 1200 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem in tretjem nivoju	10	170 - 180	50 - 60

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Drobno pecivo (500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	140 - 150	30 - 35
Drobno pecivo (500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	140 - 150	25 - 30
Drobno pecivo (500 + 500 + 500 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	10	150 - 160	25 - 30
Biskvit brez maščob (350 g)	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na tretjem nivoju	10	150 - 160	30 - 40
Maslen kolač (1200 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Piščanec, cel (1400 g)	rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	170 - 190	50 - 60
Svinjski kotlet (600 g)	rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju	-	180 - 200	30 - 40
Sadni kruh (800 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	15	230 - 250	10 - 15
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pica (1000 + 1000 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	-	180 - 200	50 - 60
Skutna pogarča (2600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	150 - 170	60 - 70
Švicarska jabolčna torta (1900 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	15	180 - 200	30 - 40
Božični kolač (2400 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Lotarinška špehovka (1000 g)	1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na drugem nivoju	15	210 - 230	35 - 45
Kmečki kruh (750 + 750 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na tretjem nivoju	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 25 cm) na drugem nivoju	10	150 - 170	40 - 50
Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g)	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na drugem nivoju	-	160 - 170	30 - 40
Pekovsko pecivo (800 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	180 - 200	10 - 15
Pekovsko pecivo (800 + 800 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	180 - 200	15 - 20
Rulada (500 g)	emajliran pekač na tretjem nivoju	10	150 - 170	10 - 15
Beljakovi poljubčki (400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	-	100 - 120	50 - 60
Beljakovi poljubčki (400 + 400 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	-	100 - 120	55 - 65
Beljakovi poljubčki (400 + 400 + 400 g)	emajliran pekač na prvem, drugem in četrtem nivoju	-	115 - 125	65 - 75
Drobljenec (1500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	170 - 180	20 - 30
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10	150 - 170	20 - 30
Maslena pogacha (600 + 600 g)	emajliran pekač na prvem in tretjem nivoju	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 230 °C.

## 11.7 Lahko pečenje ☞

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pecivo iz krhkega testa (250 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 1)	150 - 160	20 - 25

Jed	Vrsta pekača in nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pogača (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Pica (1000 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Rulada (500 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Beljakovi poljubčki (400 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Biskvit (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Maslena pogača (600 g)	emajliran pekač na drugem nivoju	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Piščanec, cel (1200 g)	rešetka pečice na drugem nivoju <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

1) Obrnite gumb za temperaturo na 250 °C.

2) Pekač za pecivo položite pod rešetko na nivo rešetke 1.

## 11.8 Infra pečenje

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



## 11.9 Funkcija Pizza (☺)

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

<sup>1)</sup> Po 20 minutah zamenjajte pekače na različnih nivojih.

### Informacije o akrilamidih

**Pomembno!** Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo

škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

## 12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

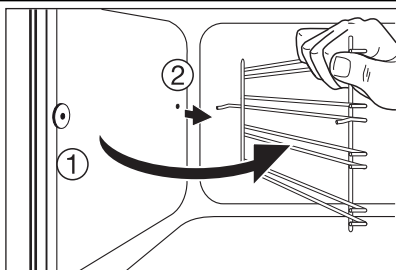
- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nato lahko lažje odstranite umazanijo in se ta ne zažge.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo za pečico očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši.

Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.

- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. Lahko uničite premaz proti prijemanju.

### 12.1 Podporna vodila rešetke

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite podporna vodila rešetke.



### Odstranjevanje podpornih vodil rešetke

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

### Nameščanje podpornih vodil rešetke

Podporna vodila rešetke namestite v obratnem zaporedju.



Zaokroženi konci podpornih vodil rešetke morajo gledati naprej!

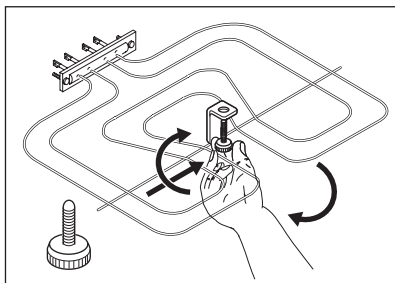
### 12.2 Strop pečice

Za preprostejše čiščenje stropa pečice lahko odstranite žar.



#### OPOZORILO!

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



1. Odstranite vijak, ki drži žar. Prvič uporabite izvijač.

2. Žar previdno povlecite navzdol.
3. Strop pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom ter pustite, da se posuši.
4. Žar namestite v obratnem zaporedju.



#### OPOZORILO!

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

### 12.3 Čiščenje vrat pečice

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



#### OPOZORILO!

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



#### OPOZORILO!

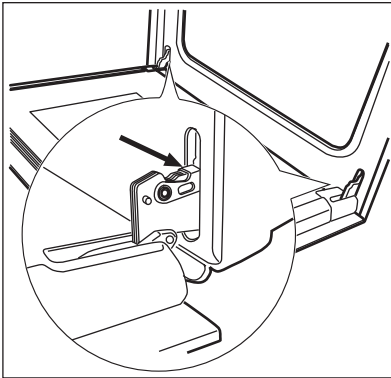
Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Steklo lahko počni.



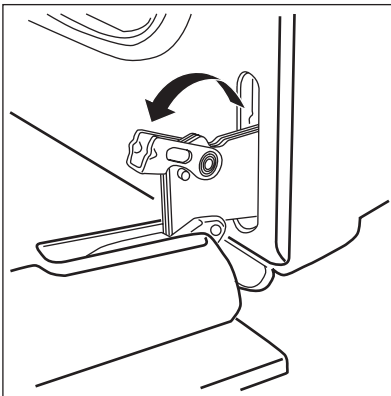
#### OPOZORILO!

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

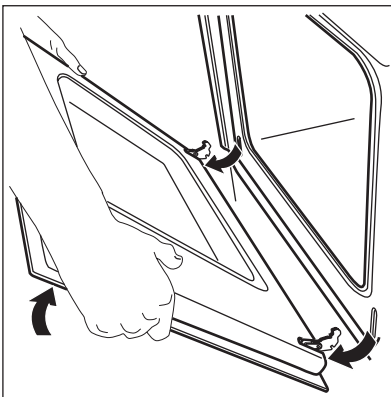
## Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



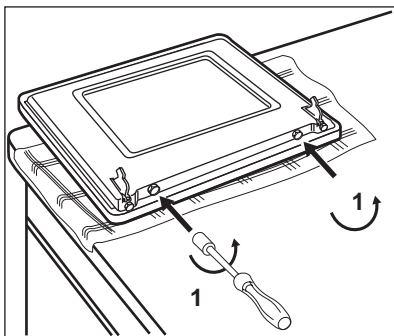
1. Vrata odprite do konca in primite tečajja vrat.



2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajjih.



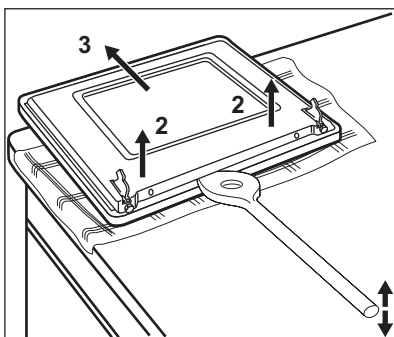
3. Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



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



Vijaka shranite.



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

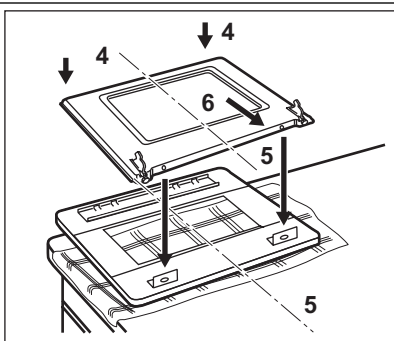
Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Previdno jo posušite.



#### OPOZORILO!

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

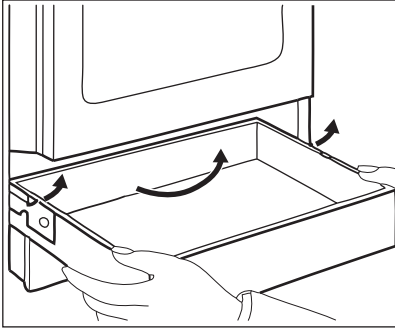
### Namestitev vrat pečice in steklene plošče



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

### 12.4 Odstranjevanje predala

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.



### Odstranjevanje predala

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

### Nameščanje predala

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.



#### OPOZORILO!

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

### Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.



Na dno peči položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

### Zamenjajte žarnico v pečici.

1. Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni peči.  
Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.



Uporabite enako vrsto žarnice.

4. Namestite steklen pokrov.

## 12.5 Luč v pečici











#### OPOZORILO!

Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

## 13. KAJ STORITE V PRIMERU...

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Naprava ne deluje.	Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
Naprava ne deluje.	Vklopljeno je varovalo za otroke ali blokada tipk.	Glejte poglavje »Uporaba naprave«.
Naprava ne deluje.	Naprava ni vklopljena.	Vklopite napravo.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, ali so nastavitve pravilne.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Žarnica v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Na živilih in stenah pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15-20 minut.
Na prikazovalniku se izpiše »12.00« in »LED«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Nastavite uro.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na servisno službo.
Temperatura kuhališča se zmanjša na  .	Pokrili ste eno ali več senzorskih polj oz. na upravljalni plošči je voda ali madeži.	Sprostite senzorska polja. Očistite upravljalno ploščo.
Ko je naprava izklopljena, se oglasi zvočni signal.	Prekrili ste najmanj eno senzorsko polje.	Sprostite senzorska polja.
Stopnja kuhanja se spreminja.	Vklopljena je funkcija upravljanja moči.	Glejte razdelek »Upravljanje moči«.
Na prikazovalniku se prikaže  .	Deluje samodejni izklop.	Izklopite napravo in jo ponovno vklopite.
Na prikazovalniku se prikaže  .	Deluje zaščita pred pregrevanjem kuhališča.	Izklopite kuhališče in ga ponovno vklopite.
Na prikazovalniku se prikaže  .	Na kuhališču ni posode.	Postavite posodo na kuhališče.
Na prikazovalniku se prikaže  .	Neustrezna posoda.	Uporabite ustrezno posodo.
Na prikazovalniku se prikaže  .	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Premaknite posodo na manjše kuhališče.
Na prikazovalniku se prikažeta  in številka.	Prišlo je do napake v napravi.	Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Odklopite varovalko električnega omrežja v vašem domu. Ponovno jo priključite. Če ponovno zasveti simbol  , se obrnite na servisno službo.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
<p>Naprava ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko napravo vključite v električno vtičnico, se na prikazovalniku prikaže <b>d</b>.</li> <li>• Na zaslonu ni prikazana črka <b>F</b>, če uporabljate kuhališče brez posode.</li> </ul>	<p>Vklopljen je način Demo.</p>	<p>Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Znova jo vključite. V štirih sekundah izvedite naslednje korake:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obrnite gumb za sprednje desno kuhališče v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj najnižje temperature.</li> <li>2. Obrnite gumb v položaj 0.</li> </ol> <p>Oglasi se zvočni signal. Način Demo je izklopljen.</p>
<p>Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične naved-</p>		<p>be. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice.</p>
<p>Priporočamo, da podatke zapišete sem:</p> <p>Ime modela (MOD.) .....</p> <p>Številka izdelka (PNC) .....</p> <p>Serijska številka (S.N.) .....</p>		

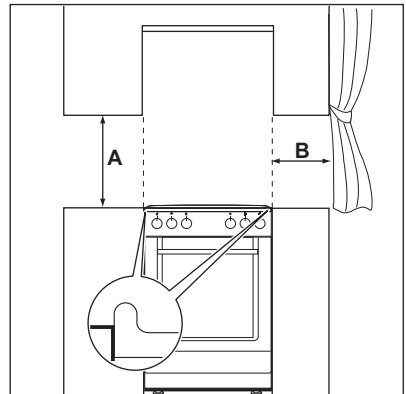
## 14. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 14.1 Namestitev naprave



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

### Minimalne razdalje

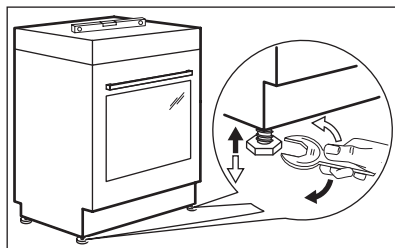
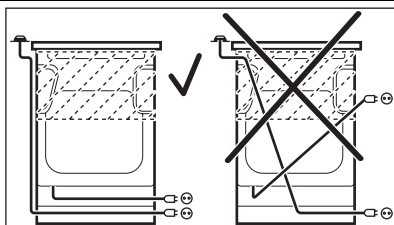
Dimenzija	mm
A	690
B	150

### 14.2 Tehnični podatki

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

### 14.3 Namestitev v vodoraven položaj

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



### 14.4 Priključitev na električno omrežje

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

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

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

## 15. SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav,

označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.









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



892941315-B-342012

