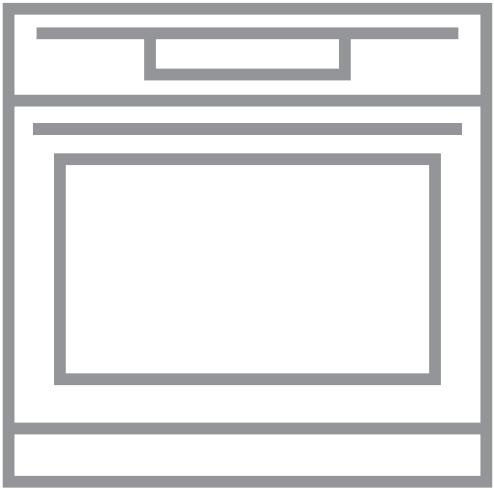
SQ Udhëzimet për përdorim 2
BG Ръководство за употреба 42
HR Upute za uporabu 83
CS Návod k použití 122
NL Gebruiksaanwijzing 161
EN User Manual 201
ET Kasutusjuhend 240
FR Notice d'utilisation 279
DE Benutzerinformation 320
HU Használati útmutató 361
IT Istruzioni per l'uso 401
LV Lietošanas instrukcija 443
LT Naudojimo instrukcija 482
MK Упатство за ракување 522
PL Instrukcja obsługi 563
RO Manual de utilizare 603
SR Упутство за употребу 642
SK Návod na používanie 683
SL Navodila za uporabo 722
ES Manual de instrucciones 761

USER MANUAL



BSE798380B
BSE798380M
BSE798380T
BSK798380M

AEG

PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:

Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.aeg.com/support

Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:
www.registeraeg.com

Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:
www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.
Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.
Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

ⓘ Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË....4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË....6
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT....8
4. PANELI I KONTROLLIT....10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM....13
7. FUNKSIONET E ORËS....20
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT....21
9. FUNKSIONET SHTESË....23
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA....24
11. KUJDESI DHE PASTRIMI....27
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....33
13. EFIKASITETI ENERGJETIK....36
14. STRUKTURA E MENYSË....37
15. ËSHTË E LEHTË!....39
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN....41

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My AEG Kitchen .
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kablloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.
- Njësia e integruar duhet të plotësojë kërkesat e stabilitetit të DIN 68930.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kablloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Gatimi me avull

⚠ PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
  - Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes kur funksioni është i aktivizuar. Mund të çlirohet avull.
  - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.6 Ndriçimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

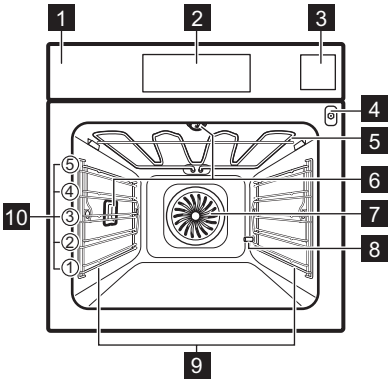
⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

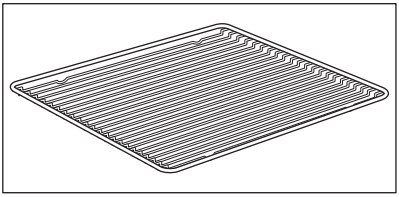
3.1 Pasqyra e përgjithshme



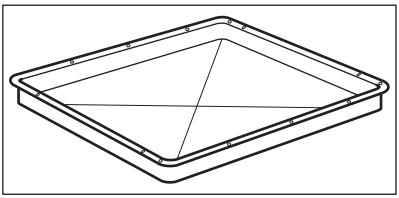
1 Paneli i kontrollit
2 Ekrani
3 Sirtari i ujit
4 Priza e sensorit të ushqimit
5 Elementi i ngrohjes
6 Llamba
7 Ventilimi
8 Heqja e çmërsit të tubit
9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

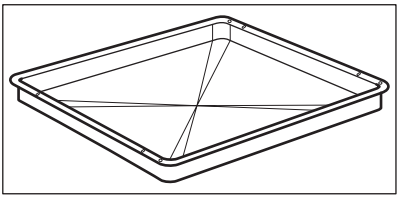
Rafti me rrjetë
Për enë gatimi, forma keku, rosto.



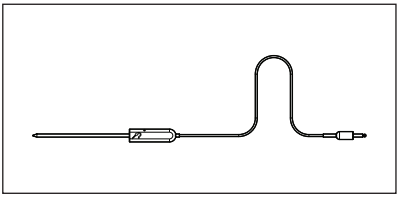
Tava e pjekjes
Për kekë dhe kuleçë.



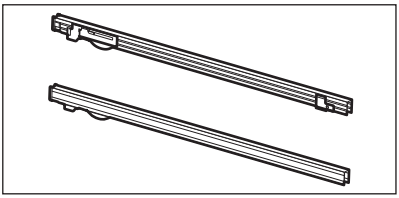
Tava e skarës/pjekjes
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.



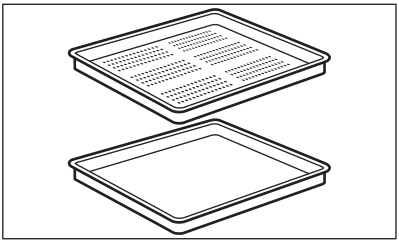
Sensori i ushqimit
Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.

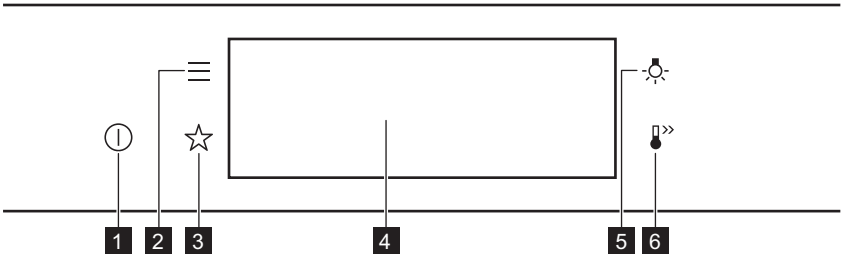


Kompleti i avullit
Një enë pa vrima dhe një me vrima për mbajtjen e ushqimit.
Kompleti i avullit largon ujin e kondensuar nga ushqimi gjatë gatimit me avull. Përdoreni për të përgatitur zarzavate, peshk, gjoks pule. Kompleti nuk është i përshtatshëm për ushqime që kanë nevojë të zhyten në ujë p.sh. oriz, arapash, makarona.



4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



1	AKTIV / JOAKTIV	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen.
2	Menyja	Liston funksionet e pajisjes.
3	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
4	Ekrani	Tregon cilësimet aktuale të pajisjes.
5	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
6	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.

Shtypni

Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.

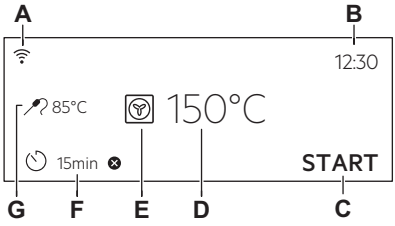
Lëvizni

Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.

Shtypni dhe mbani

Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

4.2 Ekrani



Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.

A. Wi-Fi
B. Ora Ditore
C. NISJA/STOP
D. Temperaturë
E. Funksionet e nxehjes
F. Kohëmatësi
G. Sensori i ushqimit (vetëm për disa modele)

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.

OK			
Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.	Për të shkuar një nivel pas në menu.	Për të zhbërë veprimin e fundit.	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.

Bjeri alarmit treguesit e funksioneve - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.

	STOP	
Funksioni është i aktivizuar.	Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.	Alarmi i sinjalit është i fikur.

Treguesit e kohëmatësit

Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.	Për të anuluar parametrin.

Wi-Fi treguesi - pajisja mund të lidhet me Wi-Fi.

Wi-Fi lidhja është e aktivizuar.

Funksionimi në distancë treguesi - pajisja mund të komandohet në distancë.

Funksionimi në distancë është e ndezur.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.	Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

5.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Fortësia e ujit, Ora Ditore.

5.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:
- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjet me valë.

Hapi 1	Për të shkarkuar My AEG Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën specifikimeve me kamerën në pajisjen tuaj celulare për t'u drejtuar te Faqja kryesore e AEG. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
Hapi 2	Ndiqni udhëzimet për t'u futur tek aplikacioni.
Hapi 3	Ndizni pajisjen.
Hapi 4	Shtypni: ☰. Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
Hapi 5	- rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
Hapi 6	Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sekondave.

Frekuenca	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. AEG me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: http://aeg.opensoftwarerepository.com (dosja NIUS).

5.5 Ngrohja paraprake fillestare

Ngroheni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: ▭. Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: ⊛. Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

ⓘ Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

5.6 Si ta programoni: Fortësia e ujit

Kur lidhni furrën për herë të parë me rrymën elektrike duhet të vendosni nivelin e fortësisë së ujit.

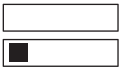
Përdorni letrën e testimit që keni marrë me setin e avullit.

Hapi 1	**Hapi 2**	**Hapi 3**	**Hapi 4**
Futeni letrën e testimit në ujë për rreth 1 sekondë. Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.	Shkundeni letrën e testimit për të larguar ujin e tepërt.	Pas 1 minute, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.	Vendosni nivelin e fortësisë së ujit: Menyja / Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.

ⓘ Ngjyrat e letrës së testimit vazhdojnë të ndryshojnë. Mos e kontrolloni fortësinë e ujit më vonë se 1 minutë pas testit.

Mund të ndryshoni nivelin e fortësisë së ujit në meny: Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.

Në tabelën e mëposhtme tregohet gama e fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitës së kalciumit dhe klasifikimin e ujit. Rregullojeni nivelin e fortësisë së ujit në përputhje me tabelën.

Fortësia e ujit		Letra e testimit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit
Niveli	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	i butë
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	relativisht i fortë
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	i fortë
4	≥22		≥ 3.9	≥151	shumë i fortë

Kur niveli i fortësisë së ujit është 4, mbushni sirtarin e ujit nga uji i pagazuar i paketuar në shishe.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

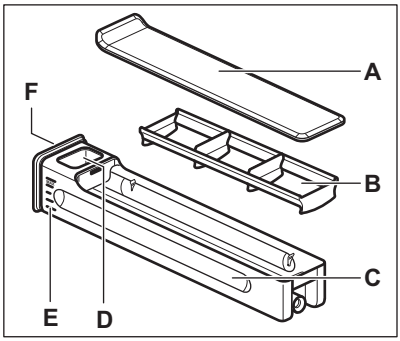
⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehjes

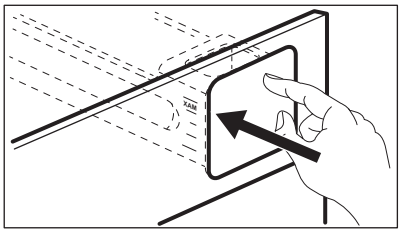
Hapi 1	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehjes.
Hapi 2	Shtypni simbolin e funksionit të nxehjes për të hyrë në nënmeny.
Hapi 3	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.
Hapi 4	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.
Hapi 5	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehjes.	
Hapi 6	Fikni furrën.

6.2 Sirtari i ujit

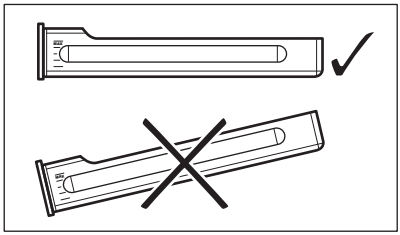


A. Kapaku
B. Çaktivizuesi i valëve
C. Sirtari
D. Vrima për mbushjen me ujë
E. Niveli
F. Kapaku i përparmë

6.3 Mënyra e përdorimit: Sirtari i ujit

Hapi 1	Shtypni kapakun e përparmë të sirtarit të ujit.	
Hapi 2	Mbusheni sirtarin e ujit deri në nivelin maksimal. Këtë mund ta bëni në dy mënyra:	
	A: Lëreni sirtarin e ujit brenda furrës dhe derdhni ujin nga një enë.	**B:** Hiqni sirtarin e ujit nga furra dhe mbusheni me ujë rubineti.

Hapi 3	Mbajeni sirtarin e ujit në pozicion horizontal për të shmangur derdhjen e ujit.
Hapi 4	Kur mbushni sirtarin e ujit, futeni në të njëjtin pozicion. Shtyjeni kapakun e përparmë derisa sirtari i ujit të futet brenda furrës.



Hapi 5	Zbrazeni sirtarin bosh pas çdo përdorimi.

⚠ **KUJDES!**

Mbajeni sirtarin e ujit larg nga sipërfaqet e nxehta.

6.4 Si të programoni: Steamify - Funksionet e nxehjes me avull

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
Hapi 2	Shtypni . Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
Hapi 3	Shtypni: OK. Ekrani shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.

Avull për gatim me avull 50 - 100°C	Për gatimin me avull të perimeve, drithërave, bishtajoreve, frutave të detit, tavave dhe ëmbëlsirave që hahen me lugë.
Avull për gatim me zierje 105 - 130°C	Për gatimin të ziera apo të fërguara mishi/peshku, buke/ shpezësh, si dhe kekëve me qumështor dhe tavave.
Avull për gatim kërcëllitës 135 - 150°C	Për mish, tava, perime të mbushura, peshk dhe gratina. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante. Nëse caktoni kohëmatësin, funksioni i pjekjes aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatesë me pjekje të butë.
Avull për pjekje dhe rosto 155 - 230°C	Për gatime të pjekura mishi, peshku, shpezësh, ëmbëlsirash me sfoliatë të mbushura, tartave, kek në kupa, gratina, perime dhe gatime furre. Nëse caktoni kohëmatësin dhe e fusni ushqimin në nivelin e parë, funksioni i nxehtësisë së poshtme aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatim me fund krokant.

Hapi 5	Shtypni: OK.
Hapi 6	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur dhe hequr.

Hapi 7	Mbusheni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 950 ml). Kjo sasi uji është e mjaftueshme për rreth 50 minuta. **⚠ PARALAJMËRIM!** Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit. Përdorni peshoren në sirtarin e ujit.
Hapi 8	Fshini pjesën e jashtme të sirtarit të ujit me një leckë të butë, nëse nevojitet. Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
Hapi 9	Shtypni: START . Avulli shfaqet pas rreth 2 minutash. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
Hapi 10	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit. Në fund të gatimit me avull, ventilatori i ftohjes lëviz më shpejt për të hequr avullin.
Hapi 11	Fikni furrën.
Hapi 12	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit.
Hapi 13	Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.

6.5 Si ta programoni: Gatim "SousVide"

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
Hapi 2	Shtypni: SV.
Hapi 3	Shtypni: OK. Ekrani shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën dhe shtypni: OK.
Hapi 5	Shtypni ⏲. Ekrani shfaq cilësimet e kohëmatësit.
Hapi 6	Vendosni kohëmatësin dhe shtypni: OK.
Hapi 7	Shtypni: START .
Hapi 8	Uji i mbetur mund të akumulohet në qeset me vakum dhe në brendësi të pajisjes. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Përdorni një pjatë dhe një peshqir për të nxjerrë qeset me vakum. Kur furra të jetë e ftohtë, hiqni ujin nga pjesa e poshtme e brendësisë me një sfungjer. Thajeni ujin me një leckë të butë.

6.6 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta përshtatni kohën dhe temperaturën.

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:
- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Shtypni: ☰.
Hapi 3	Shtypni: ✕ Fusni: Gatim i asistuar.
Hapi 4	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
Hapi 5	Shtypni: START .

6.7 Funksionet e nxehjes

STANDARD

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

SPECIALE

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
Tharja	Për të tharë frutat e prera në feta, zarzavatet dhe kërpudhat.
Funksioni për kos	Për të përgatitur kos. Llamba për këtë funksion është e fikur.
Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
Au Gratin	Për gatime si lazanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
Gatim i ngadaltë	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
Mbaj ngrohtë	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

AVULL

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
Steamify	Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
Gatim "SousVide"	Emri i funksionit i referohet metodës së gatimit në qese plastike të mbyllura me vakum në temperatura të ulëta. Referojuni paragrafit "Gatim SousVide" më poshtë dhe kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" me tabelat e gatimit për të gjetur më shumë informacione.
Krijim avulli	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.
Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.
Avull i plotë	Për gatimin me avull të perimeve, garniturave, peshkut
Lagështi e lartë	Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e enëve delikate si kustardë, puding, tava balte dhe peshk.
Lagështi e mesme	Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e mishit të zier dhe të fërguar, si dhe për pjekjen e bukës dhe ëmbëlsirave me brumë me maja. Për shkak të kombinimit të avullit me nxehtësinë, mishi ka përmbajtje të lëngshme e të butë dhe gatimet me brumë të ardhur kanë sipërfaqe krokante me shkëlqim.
Lagështi e ulët	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.

6.8 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas:

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

7.2 Mënyra e vendosjes: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni: ⏲.
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni: ⏲.
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ●.
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 2	Shtypni: ⏲.
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ●.
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit
Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehjes.
Shtypni **+1min** për të zgjatur kohën e gatimit.

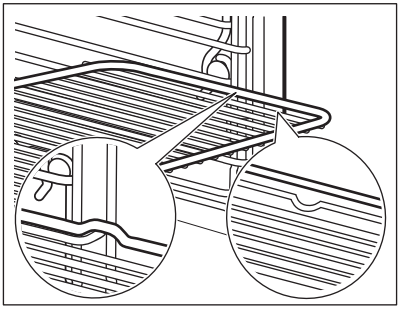
Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit	
Hapi 1	Shtypni: ⏲.
Hapi 2	Vendosni vlerën e kohëmatësit.
Hapi 3	Shtypni: OK.
Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.	

8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

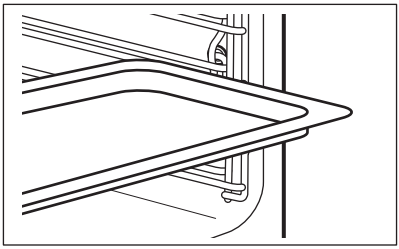
8.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

Rafti me rrjetë:
Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



8.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxehje.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:	
°C	
temperatura e furrës: minimumi 120 °C.	Temperatura e brendshme.

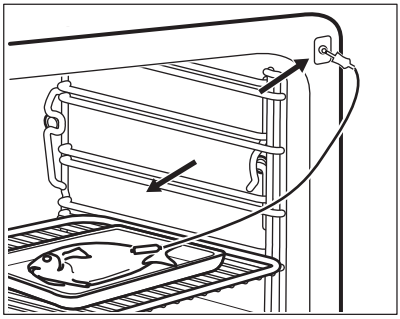
Për rezultate sa më të mira në gatim:		
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

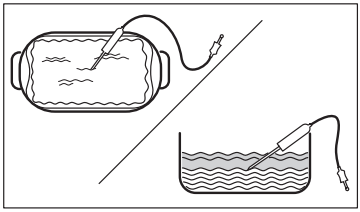
Furra llogarit me afërsi kohën e përfundimit të gatimit. Kjo gjë varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e vendosur e furrës.

Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
Hapi 3	Futni: Sensori i ushqimit.

Mish, pulë dhe peshk	**tavë**
Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.





Hapi 4	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekrani shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	- shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
Hapi 6	● ● ● - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar: • Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali. • Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.
Hapi 7	Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: OK për të shkuar tek ekrani kryesor.
Hapi 8	Shtypni: START . Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.
Hapi 9	Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra. ⚠ **PARALAJMËRIM!** Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

9. FUNKSIONET SHTESË

9.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehjes, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
Hapi 3	Shtypni: ☰. Zgjidhni: Të preferuara.
Hapi 4	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.

Hapi 5	Shtypni **+** për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK.

- shtypni për të rivendosur cilësimin.

- shtypni për të anuluar cilësimin.

9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje.
Hapi 3	, - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

9.3 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe nuk ndryshoni asnjë cilësim.

(°C)	(o)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Koha e përfundimit, Gatim i ngadaltë.

9.4 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.
Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.
Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit në uebsajtin tonë. Për të gjetur Këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e specifikimeve në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes.

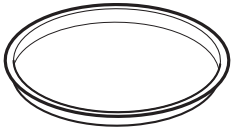
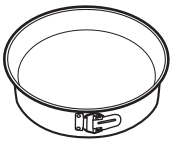
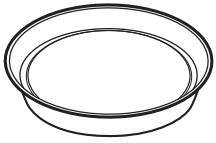
10.2 Pjekje vent. me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		(°C)		(min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	15 - 25
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	140	2	15 - 25
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25

10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

 Tavë pice	 Tavë gatimi	Tasa qeramike	 Tavë për bazë pandispanje
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi

		°C	min	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 60	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	45 - 60	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	55 - 65	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	55 - 65	1
Amareta	Ventilator i plotë	140	25 - 35	2
Amareta	Gatim tradicional	140	25 - 35	2

Pjekje në një nivel - biskota
Përdorni nivelin e tretë të furrës.

		°C	min
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 30
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30

Pjekje me shumë nivele - biskota

		°C	min	
Amareta	Ventilator i plotë	140	25 - 45	2 / 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	25 - 35	1 / 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 55	2 / 4
Ëmbëlsirë me mollë, 1 tepsi për rrjetë (Ø 20 cm)	Ventilator i plotë	160	55 - 65	2 / 4

Skarë
Ngroheni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

		min	
Bukë e thekur	Skara	1 - 2	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4

Informacion për institutet e testimit

Testet për funksionimin: Avull i plotë.

Testimet sipas IEC 60350-1.

Vendoseni temperaturën në 100 °C.

	Kontejneri(Gastronorm)	kg		min	
Brokoli, ngrohni paraprakisht furrën bosh	1 x 2/3 me vrima	0.3	3	8 - 9	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Brokoli, ngrohni paraprakisht furrën bosh	1 x 2/3 me vrima	maks.	3	10 - 11	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Bizele, të ngrira	2 x 2/3 me vrima	2 x 1.5	2 dhe 4	Derisa temperatura në zonën më të ftohtë të arrijë 85 °C.	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin

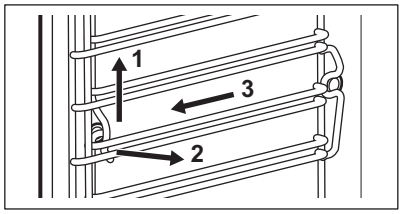
Agjentët e pastrimit	Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni pjesën e poshtme të hapësirës së brendshme me disa pika uthull për të hequr mbetjet e çmërsit.
	Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
	Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm	Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.
Aksesorët	Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse. Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.
Hapi 2	Nxirrini mbajtëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.
Hapi 3	Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbajtëses nga pareti anësor.
Hapi 4	Nxirrini mbajtëset nga kapja e pasme.



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull

Përpara fillimit:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.	Pastroni pjesën e poshtme të brendësisë me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Hapi 1	Mbusheni sirtarin e ujit deri në nivel maksimal.
Hapi 2	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.

Funksioni	**Përshkrimi**	**Kohëzgjatja**
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë	30 minuta

Pastrim me avull Plus	Pastrimi normal Spërkateni pjesën e brendshme me detergjent.	75 minuta

Hapi 3	Shtypni START . Ndiqni udhëzimin në ekran. Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.
Hapi 4	Shtypni një simbol çfarëdo për të fikur sinjalin.

ⓘ Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

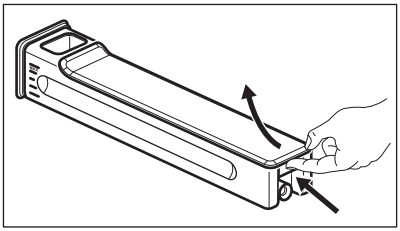
Kur përfundon pastrimi:		
Fikni furrën.	Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë. Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.	Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme është e thatë.

11.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.
Përdorni funksionin: Pastrim me avull Plus.

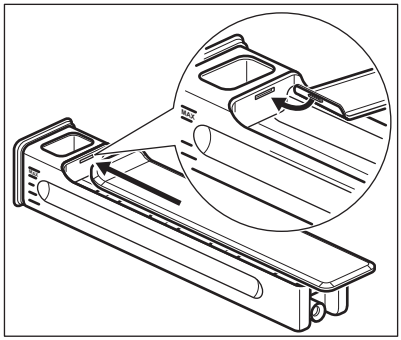
11.5 Si ta pastrosh: Sirtari i ujit

Hapi 1	Nxirrni sirtarin e ujit nga furra.
Hapi 2	Hiqni kapakun e sirtarit të ujit. Ngrini kapakun sipas daljes së pasme.
Hapi 3	Hiqni ndaluesin e valëve. Tërhiqeni për ta nxjerrë nga trupi i sirtarit, derisa të dalë.



Hapi 4	Lani pjesët e sirtarit të ujit me ujë dhe sapun. Mos përdorni sfungjerë gërryes dhe mos e pastroni sirtarin e ujit në lavastovilje.

Hapi 5	Rimontoni sirtarin e ujit.
Hapi 6	Vendosni ndaluesin e valëve. Futni trupin e sirtarit.
Hapi 7	Vendosni kapakun. Vendosni në fillim kllapën e përparme dhe shtyjeni drejt trupit të sirtarit.
Hapi 8	Futni sirtarin e ujit.
Hapi 9	Shtyjeni sirtarin e ujit drejt furrës derisa të kapet.



11.6 Si ta përdorni: Heqja e çmërsit

Përpara se të filloni:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.	Sigurohuni që sirtari i ujit të jetë bosh.

Kohëzgjatja e pjesës së parë: rreth 100 minuta	
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Vendosni 250 ml solucion për largimin e çmërsit në sirtarin e ujit.
Hapi 3	Mbushni pjesën tjetër të sirtarit të ujit me ujë deri në nivelin maksimal.
Hapi 4	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.
Hapi 5	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran. Fillon pjesa e parë e procedurës së heqjes së çmërsit.
Hapi 6	Pas përfundimit të pjesës së parë, zbrazni tavën e thellë dhe vendoseni atë sërish në raftin e parë.
Kohëzgjatja e pjesës së dytë: rreth 35 minuta	
Hapi 7	Mbushni sirtarin e ujit me ujë. Sigurohuni që të mos mbetet më solucion për heqjen e çmërsit brenda sirtarit të ujit. Futni sirtarin e ujit.
Hapi 8	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.

ⓘ Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

Kur përfundon heqja e çmërsit:		
Fikni furrën.	Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë. Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.	Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të thahet.

ⓘ Nëse mbetet çmërs në furrë pas heqjes së çmërsit, ekrani kërkon që të përsëritni procedurën.

11.7 Kujtuesi i heqjes së çmërsit

Për t'ju kujtuar që të kryeni funksionin e heqjes së çmërsit të furrës, ekzistojnë dy kujtues. Kujtuesin e heqjes së çmërsit nuk mund ta çaktivizoni.

Lloji	Përshkrimi
Kujtuesi i butë	Ju rekomandon të kryeni heqjen e çmërsit të furrës.
Kujtuesi i fortë	Ju detyron të kryeni heqjen e çmërsit të furrës. Nëse nuk hiqni çmërsin nga furra kur aktivizohet kujtuesi i fortë, funksionet me avull çaktivizohen.

11.8 Si ta përdorni: Shpëlarje

Përpara se të filloni:	
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.

Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Mbushni sirtarin e ujit me ujë.
Hapi 3	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Shpëlarje. Kohëzgjatja: rreth 30 minuta
Hapi 4	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran.
Hapi 5	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.

ⓘ Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.9 Kujtuesi i tharjes

Pas gatimit me një funksion nxehjeje me avull ekrani paraqet kërkesën e tharjes së furrës.

Shtypni PO për të tharë furrën.

11.10 Mënyra e përdorimit: Tharja

Përdoreni gjatë gatimit me një funksion nxehjeje me avull ose pastrim me avull për të tharë furrën.

Hapi 1	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.
Hapi 2	Hiqni të gjithë aksesorët.
Hapi 3	Përzgjidhni menynë: Pastrimi / Tharja.
Hapi 4	Ndiqni udhëzimet në ekran.

11.11 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.

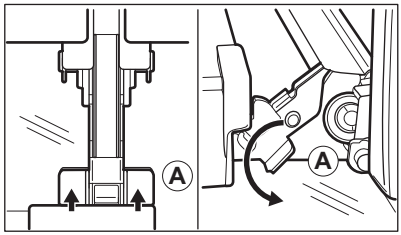
⚠ **PARALAJMËRIM!**

Dera është e rëndë.

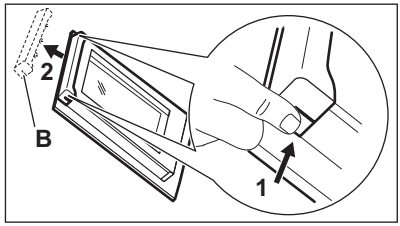
⚠ **KUJDES!**

Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

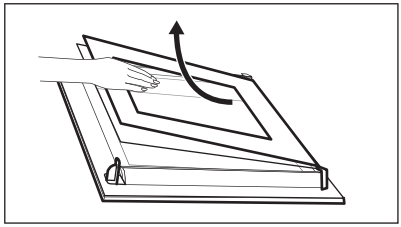
Hapi 1	Hapni derën plotësisht.
Hapi 2	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.



Hapi 3	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjese a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
Hapi 4	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.
Hapi 5	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
Hapi 6	Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.



Hapi 7	Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.
Hapi 8	Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.



Hapi 9	Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.

11.12 Mënyra e ndërrimit: Llamba

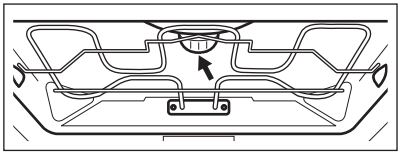
⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:		
Hapi 1	**Hapi 2**	**Hapi 3**
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e sipërme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.



Hapi 2	Hiqni unazën metalike dhe pastroni kapakun prej xhami.
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 4	Vendosni unazën metalike në kapakun prej qelqi dhe instalojeni.

Llambë anësore

Hapi 1	Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të pasur akses te llambushka.
Hapi 2	Përdorni kaçavidë Torx 20 për të hequr kapakun.
Hapi 3	Hiqni dhe pastroni kornizën metalike dhe guarnicionin.
Hapi 4	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 5	Vendosni kornizën prej metali dhe guarnicionin. Shtrëngoni vidat.
Hapi 6	Vendosni mbështetësen e majtë të raftit.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
Shkaku i mundshëm	**Ndreqja**
Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
Nuk është vendosur ora.	Cilësoni orën, për hollësi referojuni Funksionet e orës kapitullit, Si ta cilësoni: Funksionet e orës.
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
Pajisja Bllokimi për fëmijët është ndezur.	Referojuni kapitullit “Menyja”, nënmenyja për: Opsionet.

Komponentët	
Përshkrimi	**Ndreqja**
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi”, “Mënyra e ndërrimit”: Llamba.

Sirtari i ujit nuk funksionon mirë		
Përshkrimi	**Shkaku i mundshëm**	**Ndreqja**
Pajisja nuk e mban sirtarin e ujit pasi e vendosni.	Nuk e keni shtypur plotësisht trupin e sirtarit të ujit.	Vendosni plotësisht sirtarin e ujit brenda në pajisje.
Del ujë nga sitari i ujit.	Nuk e keni montuar saktë kapakun e sirtarit të ujit ose ndërprerësin e valëve.	Rimontoni kapakun e sirtarit të ujit dhe ndërprerësin e valëve.

Probleme me procedurën e pastrimit		
Përshkrimi	**Shkaku i mundshëm**	**Ndreqja**
Sirtari i ujit është i vështirë për t'u pastruar.	Kapaku dhe ndërprerësi i valëve nuk janë hequr.	Hiqni kapakun dhe ndërprerësin e valëve.
Nuk ka ujë brenda tavës së skarës/ pjekjes pas heqjes së çmërsit.	Sirtari i ujit nuk është mbushur deri në nivelin maksimal.	Kontrolloni nëse ka agjent për largimin e çmërsit/ujë në trupin e sirtarit të ujit.
Në pjesën e poshtme të furrës ka ujë të ndotur pas heqjes së çmërsit.	Tava e skarës/pjekjes është në pozicion të gabuar rafti.	Hiqni ujin e mbetur dhe agjentin e heqjes së çmërsit nga pjesa e poshtme e pajisjes. Herën tjetër vendoseni tavën e skarës/pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Në pjesën e poshtme të brendësisë së pajisjes ka shumë ujë pas pastrimit.	Keni futur shumë detergjent në pajisje përpara se të fillonit pastrimin.	Herën tjetër, shpërndajeni në mënyrë të njëtrajtshme shtresën e hollë të detergjentit në paretet e brendësisë së pajisjes.
Performanca e pastrimit nuk është e kënaqshme.	E nisët pastrimin kur pajisja ishte tepër e nxehtë.	Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Përsëritni pastrimin.
	Nuk i nxorët të gjithë aksesorët nga pajisja përpara pastrimit.	Nxirrni të gjithë aksesorët nga pajisja. Përsëritni pastrimin.

Ikja e dritave e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

Probleme me sinjalin Wi-Fi	
Shkaku i mundshëm	**Ndreqja**
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni nëse pajisja celulare është e lidhur me rrjetin me valë. Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë pajisjes.	Fikni furrën mikrovalë. Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të telekomandës së pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi.

12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit.

Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

Kodi dhe përshkrimi	**Ndreqja**
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Futeni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka një problem me Wi-Fi sinjalin.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”, “Lidhja me valë”.
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”, “Lidhja me valë”.
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

Kur një prej këtyre mesazheve të gabimeve vazhdon të shfaqet në ekran, nënkupton se mund të jetë çaktivizuar një nënsistem me defekt. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh ndonjë nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të punojë si zakonisht.

Kodi dhe përshkrimi	**Ndreqja**
F131 - temperatura e sensorit të avulluesit është tepër e lartë.	Fikni pajisjen dhe prisni derisa të ftohet. Ndizni pajisjen sërish.

Kodi dhe përshkrimi	Ndreqja
F144 - sensori në Sirtari i ujit nuk mund të matë nivelin e ujit.	Zbrazeni Sirtari i ujit dhe rimbusheni.
F508 - Sirtari i ujit nuk funksionon mirë.	Ndizni dhe fikni pajisjen.
F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

12.3 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	AEG
Identifikimi i modelit	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771
Indeksi i Efiçiencës së Energjisë	61,9
Klasi i efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,99 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,52 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	70 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar

Sasi	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

13.2 Kursimi i energjisë

Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator
Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur
Nëse aktivizohet një program me Kohëzgjatja dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë
Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur
Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

Pjekje vent. me lagështirë
Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja

Artikulli i menusë	Përdorimi
Gatim i asistuar	Liston programet automatike.
Pastrimi	Listë e programeve të pastrimit.

Artikulli i menusë		Përdorimi
Të preferuara		Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rrjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

14.2 Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenyja	Aplikimi
Tharja	Procedura për tharjen e brendësisë së pajisjes nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë.
Pastrim me avull Plus	Pastrim i plotë.
Heqja e çmërsit	Pastrimi i qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.
Shpëlarje	Pastrimi i qarkut të krijimit të avullit. Përdorni shpëlarjen pas gatimit të shpeshtë me avull.

14.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. Kur opsioni është aktiv, teksti Bllokimi për fëmijët shfaqet në ekran kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Aksesi te kohëmatësi, komandimi në largësi dhe llamba mundësohen me opsionin të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

14.4 Nënmenuja për: Lidhjet

Nënmenuja	Përshkrimi
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Funksionimi në distancë	Për të aktivizuar ose çaktivizuar kontrollin në distancë. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.

Nënmenuja	Përshkrimi
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me pajisjen.

14.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Cilëson gjuhën e pajisjes.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ⏻.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Fortësia e ujit	Cilëson fortësinë e ujit.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

14.6 Nënmenyja për: Servisi

Nën-menyja	Përshkrimi
Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.

15. ËSHTË E LEHTË!

Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:

Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Fortësia e ujit	Ora Ditore

Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:

⏻ AKTIV / JOAKTIV	☰ Menyja	☆ Të preferuara	⏲ Kohëmatësi	Sensori i ushqimit	START / STOP

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

Ndezja e shpejtë	Ndizni pajisjen dhe filloni të gatuani me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	**Hapi 1**	**Hapi 2**	**Hapi 3**
		Shtypni dhe mbani shtypur: ⏻.	☐ ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START .
Fikja e shpejtë	Fikeni pajisjen në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	⏻ - shtypni dhe mbani shtypur derisa pajisja të fiket.		

Nisja e gatimit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
⏻ - shtypni për të ndezur pajisjen.	☐ ... - zgjidhni funksionin e nxehjes.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuani.

Gatimi me avull - Steamify

Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.

Avull për gatim me avull	Avull për gatim me zierje	Avull për gatim kërcëllitës	Avull për pjekje dhe rosto
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Mësoni si të gatuani shpejt

Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrave të parazgjedhura:

Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni: ⏻.	Shtypni: ☰.	Shtypni: Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit

10% Finish assist
Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.

Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni **+1min**.

Pastroni pajisjen me Pastrim me avull

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Shtypni: ☰	Shtypni: mm	Zgjidhni modalitetin:
Pastrim me avull		Për pastrim të lehtë.
Pastrim me avull Plus		Për pastrim të plotë.
Heqja e çmërsit		Për pastrimin e qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.

Pastroni pajisjen me Pastrim me avull	
Shpëlarje	Për shpëlarjen dhe pastrimin e qarkut të krijuesit të avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт за:

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

Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:
www.registeraeg.com

Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:
www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.
Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

⚠ Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

ⓘ Обща информация и съвети

♻ Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....44
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....46
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....49
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ....50
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....52
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....54
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....61
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ....62
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....64
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....65
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....68
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....74
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....78
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО....79
15. ЛЕСНО Е!....81
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....82

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от наранява, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
  - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.6 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

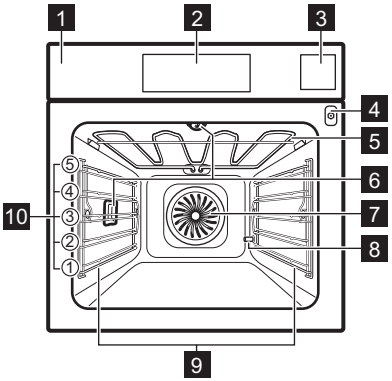
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

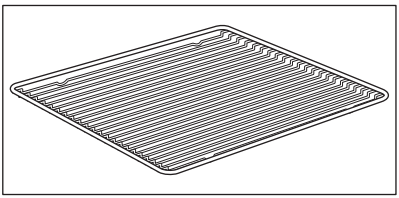
3.1 Общ преглед



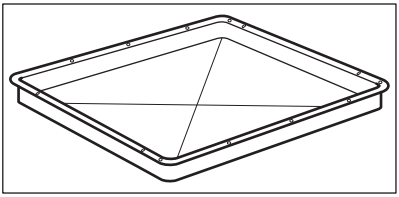
1	Контролен панел
2	Екран
3	Водосъдържател
4	Гнездо за включване на термосондата
5	Нагряващ елемент
6	Лампа
7	Вентилатор
8	Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
9	Водачи за скара, отстраняеми
10	Позиция на скара

3.2 Аксесоари

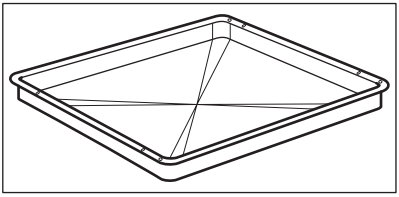
Скара/рафт
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



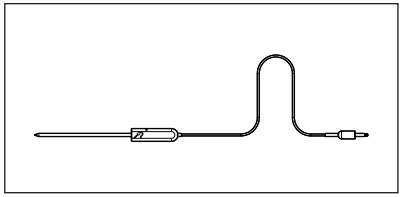
Тава за печене
За торти и бисквити.



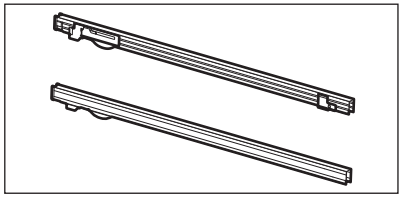
Съд за грил / печене
За печене или като съд за събиране на мазнина.



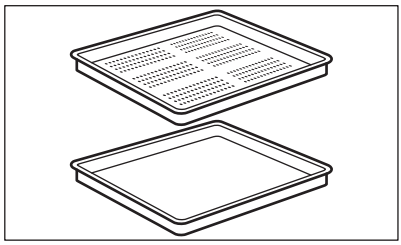
Термосонда
За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

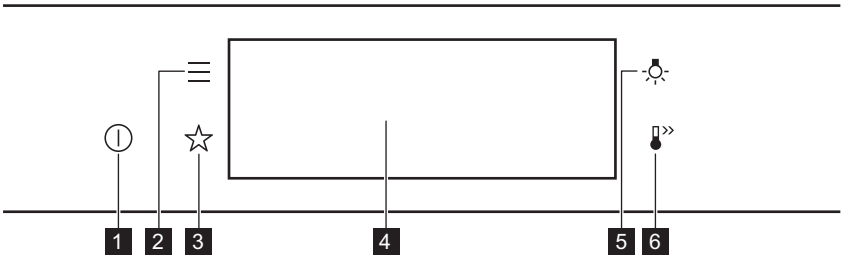


Комплект за готвене с пара
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.
Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 Преглед на контролния панел

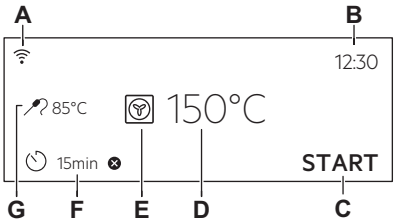


1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.

5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

Натиснете	**Преместете**	**Натиснете и задръжте**
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран



ЕКран със зададени функции на бутоните.

A. Wi-Fi
B. Час от денонощието
C. СТАРТ/СТОП
D. Температура
E. Функции нагряване
F. Таймер
G. Термосонда (само избрани модели)

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

OK За потвърждаване на избора / настройката.	За връщане едно ниво назад в менюто.	За отмяна на последното действие.	За включване и изключване на опции.

Звукова аларма индикатори за функции - когато настроеното време за готвене свърши, се чува сигнал.

Функцията е включена.	STOP Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	Звуковата аларма е изключена.

Индикатори на таймера

За настройване на функцията: Забавен старт.	За отмяна на настройката.

Wi-Fi индикатор - уредът може да бъде свързан към Wi-Fi.

Wi-Fi връзката е включена.

Дистанционно управление индикатор - уредът може да се управлява дистанционно.

Дистанционно управление свети.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Стъпка 1

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

Стъпка 2

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

Стъпка 3

Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.

5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:
- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.

Стъпка 1	За да изтеглите приложението My AEG Kitchen : Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на AEG. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
Стъпка 2	Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
Стъпка 3	Включете уреда.
Стъпка 4	Натиснете: ☰ Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
Стъпка 5	– плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.
Стъпка 6	Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

Честота	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11гр./n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтуерни лицензи

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

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: http://aeg.opensoftwarerepository.com (папка NIUS).

5.5 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 15 мин

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

5.6 Как да настроите: Твърдост на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

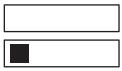
Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**	**Стъпка 4**
Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

ⓘ Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 – 14		1,4 - 2,5	51 – 100	умерено твърда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда

Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.

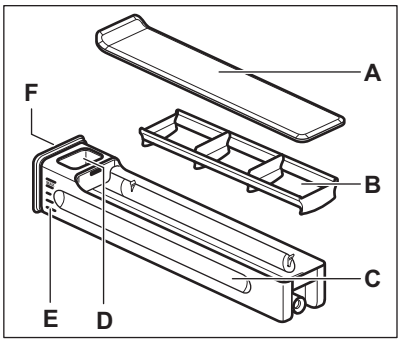
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK. Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK.
Стъпка 5	Натиснете: START. Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

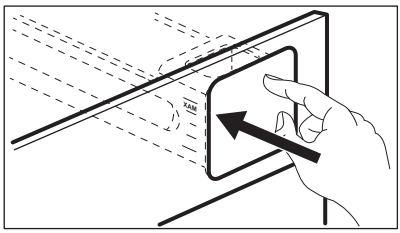
6.2 Водосъдържател



A. Капак
B. Предпазител
C. Чекмедже
D. Отвор за пълнене на вода
E. Накип
F. Преден капак

6.3 Начин на използване: Водосъдържател

Стъпка 1 Натиснете предния бутон на водосъдържателя.



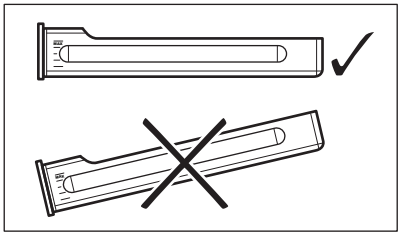
Стъпка 2 Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Това може да стане по два начина:

А: оставете водосъдържателя във фурната и излейте водата от съда,

Б: извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.

Стъпка 3 Дръжте водосъдържателя в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане на вода.

Стъпка 4 Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато водосъдържателят е във фурната.



Стъпка 5 След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

6.4 Как да настроите Steamify - Функция на затопляне с пара

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
Стъпка 2	Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.
Стъпка 3	Натиснете: OK. Дисплеят показва настройките на температурата.
Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
Пара за печене и запичане 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.

Стъпка 5	Натиснете: OK.
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и извадите.
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. **⚠ ВНИМАНИЕ!** Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода. Използвайте скалата на водосъдържателя.
Стъпка 8	Ако е необходимо, избършете външната част на водоносъдържателя с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
Стъпка 9	Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. В края на готвенето, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.

Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

6.5 Как да настроите: Готвене SousVide

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
Стъпка 2	Натиснете: .
Стъпка 3	Натиснете: OK. Дисплеят показва настройките на температурата.
Стъпка 4	Настройте температурата и натиснете: OK.
Стъпка 5	Натиснете . Екранът показва настройките на таймера.
Стъпка 6	Настройте таймера и натиснете: OK.
Стъпка 7	Натиснете: START .
Стъпка 8	По вакуумните торбички и във вътрешността на фурната може да се натрупа вода. След готвене внимателно отворете вратичката на фурната. Използвайте чиния и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Когато се уверите, че фурната е студена, отстранете водата от дъното на вътрешността с помощта на гъба. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

6.6 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:
- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:
- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: .
Стъпка 3	Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .

6.7 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
Горещ въздух/вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.

Функция за затопляне	Приложение
Функция „Йогурт“	За приготвяне на кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
Steamify	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
Готвене SousVide	Името на функцията се отнася за метода на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздел Готвене SousVide по-долу и глава „Полезни съвети“ с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
Възстановяване с пара	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.

Функция за затопляне	Приложение
Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да приготвяте хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
Само пара	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитури, риба
Висока влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
Средна влажност	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от тесто с мая - хрупкава и лъскава коричка.
Ниска влажност	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

6.8 Бележки относно: Печене с влажност

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.

7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: OK.

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете: ⏲.
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: OK.

Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете: ⏲.
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: • • •.
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 2	Натиснете: ⏲.
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ●.
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене
Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.
Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

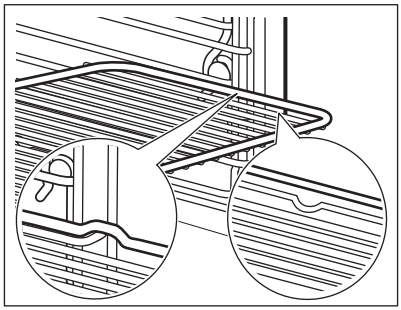
Как да промените настройките на таймера	
Стъпка 1	Натиснете: ⏲.
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK.
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	

8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

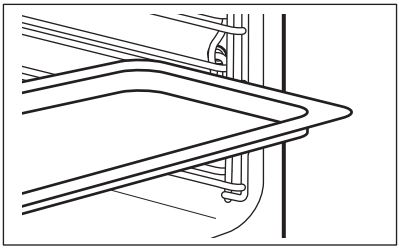
8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт:
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:	
°C	
Температурата на фурната минимум 120°C.	Температурата в сърцевината.

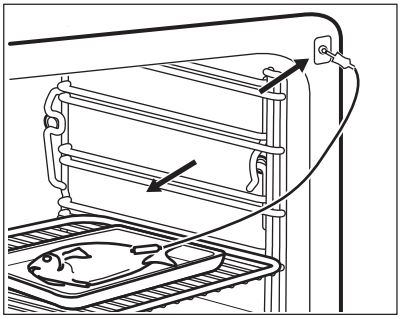
За максимално добри резултати при готвене:		
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.

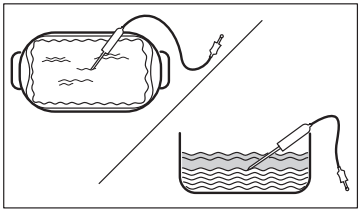
Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.

Месо, домашни птици и риба	**Касерола**
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.





Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.
Стъпка 5	– натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
Стъпка 6	● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK, за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запаметите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.

Стъпка 3	Натиснете: Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете **+** , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.

- натиснете, за да нулирате настройката.

- натиснете, за да отмените настройката.

9.2 Заключване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 3	, – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

9.3 Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

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

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.
Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.
Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

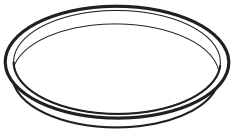
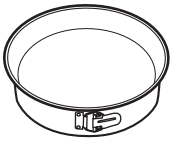
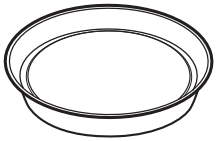
10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		(°C)		(мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за отти-чане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за отти-чане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за отти-чане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за отти-чане	180	2	15 - 25

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

 **Тава за пица**	 **Съд за печене**	**Купички за печене**	 **Метална основа за флан**
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тави

		°C	мин	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	140	25 - 35	2

Печене на едно ниво - бисквити
Използвайте третото ниво на фурната.

		°C	мин
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30

Печене на няколко нива - бисквити

		°C	мин	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/ табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	25 - 35	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2 / 4

Грил
Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

		мин	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

	Контейнер (Gastronorm)	кг		мин	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.
Грах, замразен	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85 °C.	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете долната част на вътрешността с няколко капки оцет, за да премахнете остатъците от варовик.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

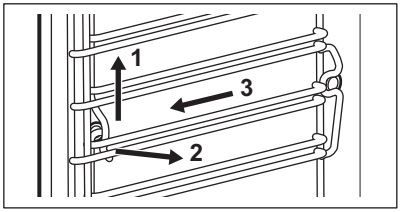
Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Аксесоари	Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.
Стъпка 2	Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
Стъпка 3	Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
Стъпка 4	Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

Стъпка 1	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване.

Функция	Описание	Времетр.
Почистване С Пара	Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара +	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин

Стъпка 3	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналът прозвучава, когато почистването приключи.
Стъпка 4	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.

ⓘ Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато почистването приключи:		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.

11.4 Напомняне за почистване

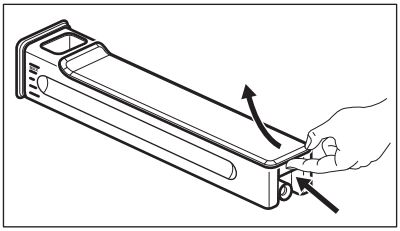
Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Пара +.

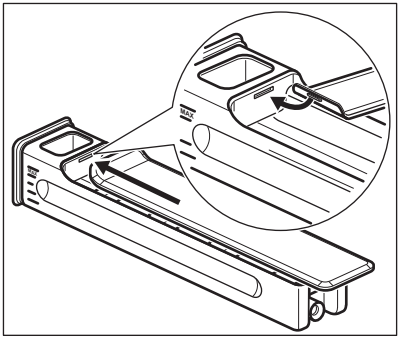
11.5 Как да почистим: Водосъдържател

Стъпка 1	Отстранете водосъдържателя от фурната.

Стъпка 2	Отстранете капака на водосъдържателя. Повдигнете капака заедно с издутината отзад.
Стъпка 3	Отстранете бента. Издърпайте го от отделението, докато излезе.



Стъпка 4	Измийте частите на водосъдържателя с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте водосъдържателя в съдомиялна машина.
Стъпка 5	Сглобете отново водосъдържателя.
Стъпка 6	Поставете вътре бента. Натиснете го в отделението.
Стъпка 7	Сглобете капака. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го натиснете към отделението.
Стъпка 8	Вкарайте водосъдържателя.
Стъпка 9	Натиснете водосъдържателя към фурната, докато се фиксира.



11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.	
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя с вода. Не бива да остава препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. Сложете водосъдържателя.

Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

ⓘ Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато отстраняването на котлен камък приключи:		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Махнете останалата вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

ⓘ Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.

11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

11.8 Начин на използване: Изплакване

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.

Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя с вода.
Стъпка 3	Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.
Стъпка 4	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Стъпка 5	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

ⓘ Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.9 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите фурната.

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.10 Начин на използване: Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

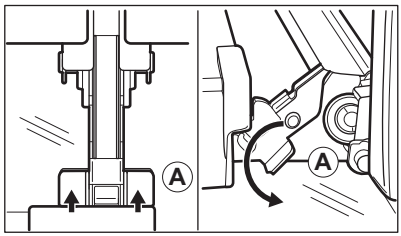
⚠ ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.

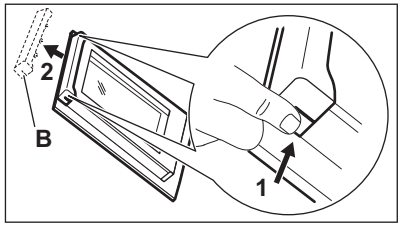
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

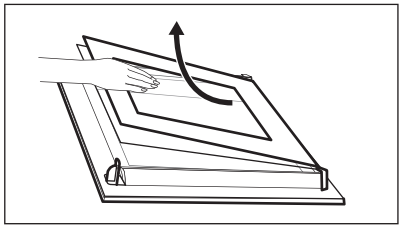
Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



Стъпка 3	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
Стъпка 4	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.
Стъпка 5	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
Стъпка 6	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.



Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

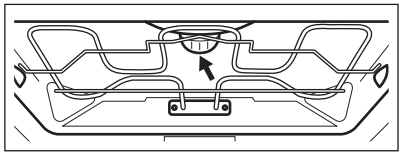
11.12 Как да подмените: Лампа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 4	Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.	

Странична лампа

Стъпка 1	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
Стъпка 2	Използвайте отвертка тип „звезда 20”, за да свалите капака.
Стъпка 3	Отстранете и почистете металната рамка и уплътнението.
Стъпка 4	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
Стъпка 5	Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
Стъпка 6	Поставете лявата опора на скарата.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако…

Уредът не се включва или не нагрява	
Възможна причина	**Решение**
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Уредът Защита за деца е включен.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

Компоненти	
Описание	**Решение**
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичкатата, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

Водосъдържателят не работи правилно		
Описание	**Възможна причина**	**Решение**
Уредът не задържа водосъдържателя, след като го поставите.	Не сте притиснали плътно корпуса на водосъдържателя.	Вкарайте докрай водосъдържателя в уреда.
Водата излиза от водосъдържателя.	Не сте сглобили капака на водосъдържателя или предпазителя правилно.	Сглобете отново капака на водосъдържателя или предпазителя.

Проблеми с процедурата по почистване		
Описание	**Възможна причина**	**Решение**
Водосъдържателят е труден за почистване.	Капакът и предпазителят не са отстранени.	Свалете капака и предпазителя.

Проблеми с процедурата по почистване

Описание	Възможна причина	Решение
Няма вода в съда за грил/печене след премахването на котления камък.	Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.	Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.
Има мръсна вода по долната част на фурната след отстраняване на котления камък.	Съдът за грил/печене е позициониран грешно в скарата.	Отстранете останалата вода и препарата за отстраняване на котлен камък от долната част на уреда. Следващия път поставете съда за грил/печене на първата позиция на скарата.
Има твърде много вода по долната част на фурната след почистване.	Поставили сте твърде много почистващ препарат в уреда, преди да започнете почистването.	Следващия път равномерно разпределете тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.
Работата по почистването не е задоволителна.	Започнали сте почистване, когато уредът е бил твърде горещ.	Изчакайте, докато уредът изстине. Повторете почистването.
	Не сте извадили всички аксесоари от уреда преди почистването.	Извадете всички аксесоари от уреда. Повторете почистването.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

Проблеми с Wi-Fi сигнала

Възможна причина	Решение
Проблеми със сигнала на безжичната мрежа.	Проверете дали вашето мобилно устройство е свързано към безжичната мрежа. Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.
Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера.	За да конфигурирате отново уреда и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба", Безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до уреда.
Безжичният сигнал се прекъсва от друга микровълнова фурна, поставена близо до уреда.	Изключете микровълновата фурна. Избягвайте едновременната употребата на друга микровълнова фурна и дистанционното управление на уреда. Микровълните нарушават Wi-Fi сигнала.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка.

В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

Код и описание	Решение
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F601 - има проблем със Wi-Fi сигнала.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F604 - първото свързване към Wi-Fi е неуспешно.	Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

Код и описание	Решение
F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.	Изключете уреда и изчакайте да изстине. Включете уреда отново.
F144 - сензорът в Водосъдържател не може да измери нивото на водата.	Изпразнете Водосъдържател и го напълнете отново.
F508 - Водосъдържател не работи правилно.	Включете и изключете уреда.
F602, F603 - Wi-Fi не е налична.	Включете и изключете уреда.

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Индекс на енергийна ефективност	61.9	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BSE798380B	39.5 кг
	BSE798380M	39.5 кг
	BSE798380T	39.5 кг
	BSK798380M	39.5 кг

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

13.2 Енергоспестяваща

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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

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

Остатъчна топлина
Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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

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

Печене с влажност
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване с Пара +	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Почистване на парогенератора. Използвайте изплакване след често готвене с пара.

14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, при включване на уреда на екрана се появява текстът Защита за деца. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загряване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.4 Подменю за: Мрежи

Подменю	Описание
Wi-Fi	За да активирате и деактивирате: Wi-Fi.
Дистанционно управление	За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Авто дистанционно действие	За стартиране на дистанционното управление автоматично след натискане на СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Мрежа	За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi.
Забравяне на мрежата	За деактивиране на текущата мрежа от автоматично свързване с уреда.

14.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ⏻.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

14.6 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Твърдост на водата	Час от денонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

⏻	☰	☆	⏲		START / STOP
ВКЛ. / ИЗКЛ.	Меню	Предпочитани	Таймер	Термосонда	

Започнете да използвате уреда

Бърз старт	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	**Стъпка 1**	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**
		Натиснете и задръжте: ⏻.	▭ ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START.
Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	⏻ - натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		

Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
⏻ - натиснете, за да включите уреда.	▭ ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Готвене на пара – Steamify

Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване	Пара за задушаване	Пара за нежна хрупкавост	Пара за печене и запичане
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да приготвяте бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	**Стъпка 1**	**Стъпка 2**	**Стъпка 3**	**Стъпка 4**
	Натиснете: ⏻.	Натиснете: ☰.	Натиснете: ✕ Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1мин**.

Почиствайте уреда с почистване с пара		
Стъпка 1 Натиснете: ☰	**Стъпка 2** Натиснете: ㎜	**Стъпка 3** Изберете режим:
Почистване С Пара		За леко почистване.
Почистване с Пара +		За пълно почистване.
Отстр. на котл. камък		За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване		За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа ⌧, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprijekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

Posjetite naše internetske stranice:

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

Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:
www.registeraeg.com

Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:
www.aeg.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.
Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.
Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

ⓘ Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI....85
2. SIGURNOSNE UPUTE....86
3. OPIS PROIZVODA....89
4. UPRAVLJAČKA PLOČA....91
5. PRIJE PRVE UPORABE....92
6. SVAKODNEVNA UPORABA....94
7. FUNKCIJE SATA....100
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR....102
9. DODATNE FUNKCIJE....104
10. SAVJETI....105
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE....108
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA....113
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST....116
14. STRUKTURA IZBORNIKA....118
15. LAKO JE!....120
16. BRIGA ZA OKOLIŠ....121

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My AEG Kitchen .
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

⚠ UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Kuhanje na pari

⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
  - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija aktivirana. Dolazi do oslobađanja pare.
  - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.6 Unutarnje osvjetljenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge

primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje

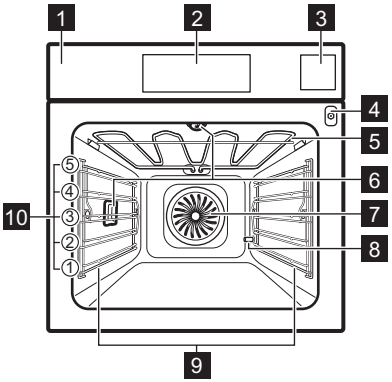
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

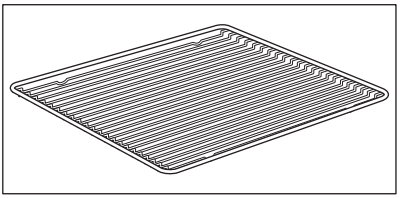
3.1 Opći pregled



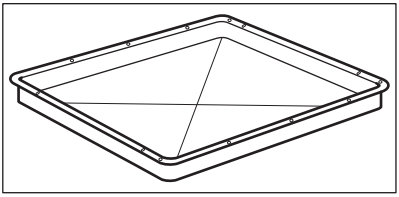
1 Upravljačka ploča
2 Zaslon
3 Spremnik za vodu
4 Utičnica za senzor za hranu
5 Toplinski element
6 Žarulja
7 Ventilator
8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
9 Nosač polica, uklonjiv
10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

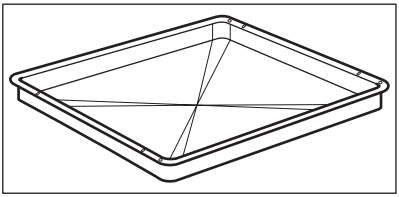
Mreža za pečenje
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



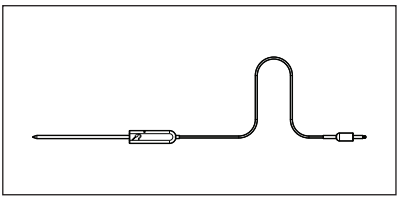
Pekač za pecivo
Za torte i biskvite.



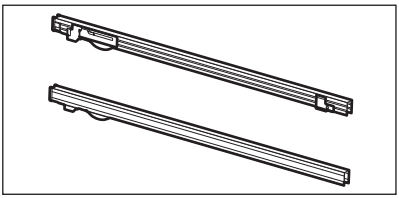
Duboka plitica za roštilj/prženje
Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



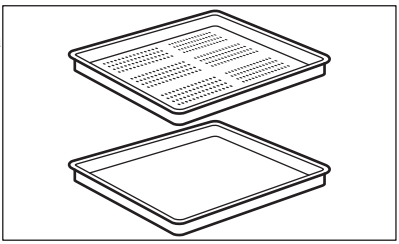
Senzor za hranu
Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

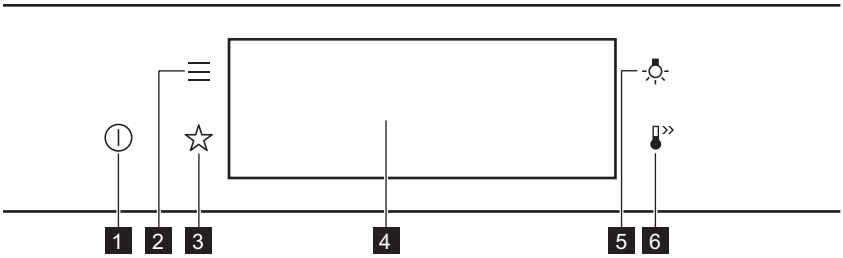


Komplet za kuhanje na paru
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.
Komplet za kuhanje na pari odvodi kondenziranu vodu iz hrane tijekom kuhanja na pari. Koristite ga za pripremu povrća, ribe, pilećih prsa. Komplet nije pogodan za hranu kojoj za kuhanje treba voda, npr. riža, palenta, tjestenina.



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

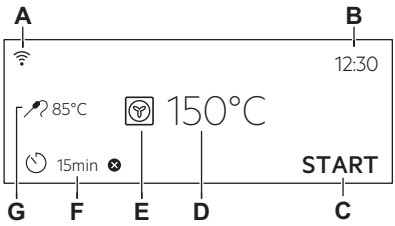
4.1 Pregled upravljačke ploče



1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon	Prikazuje trenutačne postavke uređaja.
5	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

Pritisnite	**Pomicanje**	**Pritisnite i držite**
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.

4.2 Zaslon



Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.

A. Wi-Fi
B. Sat
C. POČETAK/ZAUSTAVI
D. Temperatura
E. Funkcije pećnice
F. Tajmer
G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

OK Za potvrdu odabira / postavke.	Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	Za poništavanje posljednje radnje.	Za uključivanje i isključivanje opcija.

Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.

Funkcija je uključena.	STOP Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	Zvučni alarm je isključen.

Indikatori tajmera

Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.	Za poništavanje postavke.

Wi-Fi indikator - uređaj može biti spojen na Wi-Fi.

Wi-Fi veza je uključena.

Daljinski rad indikator - uređajem se može upravljati daljinski.

Daljinski rad je uključen.

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.	Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

5.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdoća vode, Sat.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:
- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

1. korak	Za preuzimanje My AEG Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjeravanje na AEG početnu stranicu. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. korak	Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. korak	Uključite uređaj.
4. korak	Pritisnite: ☰. Odaberite: Postavke / Veze.
5. korak	- kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
6. korak	Bežični modul uređaja pokreće se u roku od 90 sek.

Frekvencija	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

5.4 Licenca za softver

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

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mapa NIUS)

5.5 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

1. korak	Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: ▭. Pustite pećnicu da radi 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: ⍾. Pustite pećnicu da radi 15 min.

ⓘ Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.

5.6 Kako postaviti: Tvrdoća vode

Kad spajate pećnicu na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

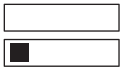
Upotrijebite testni papir priložen uz komplet za kuhanje na paru.

1. korak	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**
Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.	Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode.	Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.	Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.

ⓘ Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Ne provjeravajte tvrdoću vode kasnije od 1 min nakon ispitivanja.

Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog depozita i klasifikacijom vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.

Tvrdoća vode		Testni papir	Kalcijev depozit (mmol/l)	Kalcijev depozit (mg/l)	Klasifikacija vode
Razina	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	meka
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	srednje tvrda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrda
4	≥22		≥ 3.9	≥151	vrlo tvrda

Kad je razina tvrdoće vode iz slavine 4, spremnik za vodu napunite vodom iz boca.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ **UPOZORENJE!**

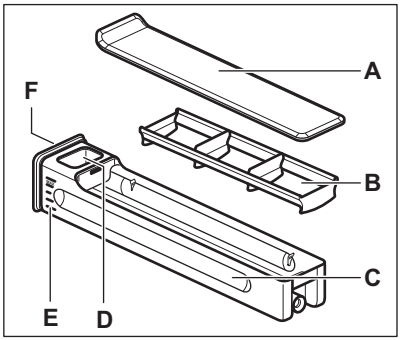
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
2. korak	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.
3. korak	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuje: temperatura.
4. korak	Podešavanje temperature. Pritisnite: OK.

5. korak	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
6. korak	Isključite pećnicu.

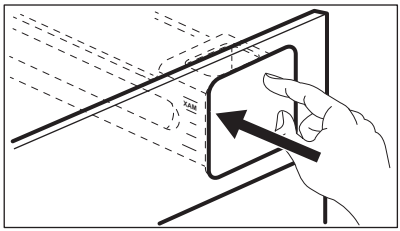
6.2 Spremnik za vodu



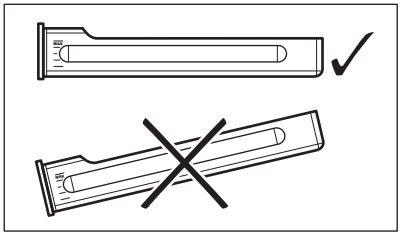
A. Poklopac
B. Valobran
C. Ladica
D. Otvor za punjenje vodom
E. Vaga
F. Prednji poklopac

6.3 Način korištenja: Spremnik za vodu

1. korak	Pritisnite prednji poklopac spremnika za vodu.



2. korak	Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine. To možete učiniti na dva načina:
	A: Ostavite spremnik u pećnici i napunite vodu iz posude. **B:** Izvadite spremnik za vodu iz uređaja i napunite ga vodom iz slavine.
3. korak	Spremnik za vodu nosite u vodoravnom položaju kako biste izbjegli prolijevanje vode.
4. korak	Kada napunite spremnik za vodu, umetnite ga na isto mjesto. Pritisnite prednji poklopac dok spremnik za vodu nije unutar pećnice.



5. korak	Nakon svake uporabe ispraznite spremnik.

⚠ OPREZ!

Spremnik za vodu držite dalje od vrućih površina.

6.4 Kako postaviti: Steamify - Parnu funkciju pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. korak	Pritisnite . Podesite parnu funkciju pećnice.
3. korak	Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. korak	Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.

Para za parenje 50 - 100 °C	Za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.
Para za kuhanje 105 - 130 °C	Za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.
Para za hrskavost 135 - 150 °C	Za meso, složence, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom. Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.
Para za pečenje i prženje 155 - 230 °C	Za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.

5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili i uklonili ga.
7. korak	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (otprilike 950 ml). Opskrba vodom dovoljna je za oko 50 min. **⚠ UPOZORENJE!** Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol. Koristite skalu na spremniku za vodu.
8. korak	Vanjsku stranu spremnika za vodu, ako je potrebno, obrišite mekom krpom. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.

10. korak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu. Na kraju kuhanja, ventilator za hlađenje radi brže kako bi uklonio paru.
11. korak	Isključite pećnicu.
12. korak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu.
13. korak	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

6.5 Kako postaviti: SousVide kuhanje

1. korak	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. korak	Pritisnite: .
3. korak	Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. korak	Podesite temperaturu i pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite . Na zaslonu se prikazuju postavke tajmera.
6. korak	Podesite tajmer i pritisnite: OK.
7. korak	Pritisnite: START .
8. korak	Preostala voda može se akumulirati na vakuumskim vrećicama i u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Upotrijebite tanjur i ručnik za vađenje vakuumskih vrećica. Kad je pećnica hladna, spužvom obrišite vodu s dna unutrašnjosti. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

6.6 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu.

Za neka jela možete također kuhati s:
- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:
- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Pritisnite: .
3. korak	Pritisnite: . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
4. korak	Odaberite jelo ili vrstu hrane.

5. korak	Pritisnite: START .

6.7 Funkcije pećnice

STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
Konzerviranje	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
Dehidracija	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.

Funkcija pećnice	Aplikacija
Funkcija Jogurt	Za pripremu jogurta. Kod ove funkcije žarulja je isključena.
Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
Au gratin	Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
Steamify	Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.
SousVide kuhanje	Naziv funkcije odnosi se na način kuhanja u hermetički zatvorenim plastičnim vrećicama na niskim temperaturama. Za više informacija pogledajte odjeljak SousVide kuhanje u nastavku i poglavlje "Savjeti i preporuke" s tablicama za kuhanje.
Podgrijavanje parom	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.

Funkcija pećnice	Aplikacija
Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.
Puna para	Za pareno povrće, priloge, ribu
Visoka vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.
Srednja vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje pirjenog i pečenog mesa, kao i kruha i slatkog dizanog tijesta. Zbog kombinacije pare i topline, meso dobije sočnu i mekanu teksturu a peciva od dizanog tijesta dobiju hrskavu i sjajnu koricu.
Niska vlažnost	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

6.8 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema:

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgođeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.

7.2 Kako podesiti: Funkcije sata

Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: Sat.
2. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako postaviti vrijeme kuhanja	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako odabrati opciju završetka	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka.
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja	
1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. korak	Odaberite vrijednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako produžiti vrijeme kuhanja
Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.
Pritisnite **+1min** za produženje vremena kuhanja.

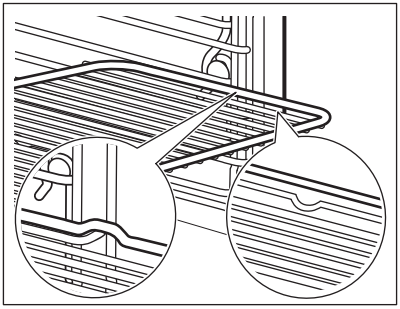
Kako promijeniti postavke tajmera	
1. korak	Pritisnite: ⏲.
2. korak	Postavite vrijednost tajmera.
3. korak	Pritisnite: OK.
Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

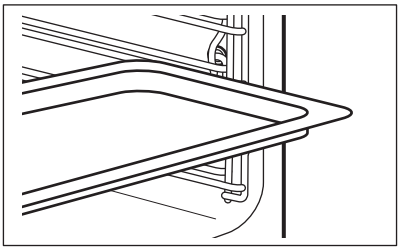
8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje:
Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:	
°C	
Temperaturu pećnice minimum 120 °C.	Temperaturu jezgre.

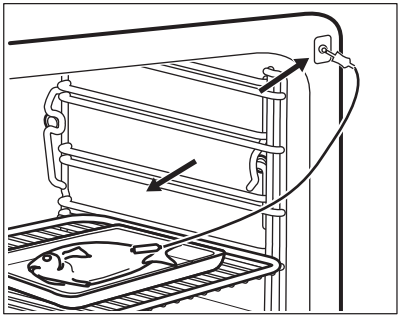
Za najbolje rezultate kuhanja:		
Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

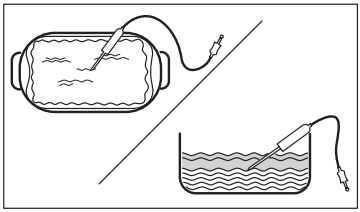
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.

Meso, perad i ribu	**Složenac**
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.





4. korak	Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
5. korak	- pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal a pećnica se isključuje.
7. korak	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

9. korak	Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.

⚠ UPOZORENJE!

Postoji rizik od opeklina jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

Korak 1	Uključite uređaj.
2. korak	Odaberite željenu postavku.
3. korak	Pritisnite: ☰. Odaberite: Favoriti.
4. korak	Odaberite: Spremi trenutačne postavke.
5. korak	Pritisnite **+** da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.

↩ - pritisnite da biste resetirali postavku.

⊗ - pritisnite da biste poništili postavku.

9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak	Uključite uređaj.
2. korak	Postavite funkciju pećnice.
3. korak	☆, 🌡 - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.

9.3 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

9.4 Ventilator za hlađenje

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

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje

ⓘ

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.
Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.
Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.
Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje savjeta za kuhanje pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

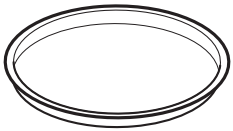
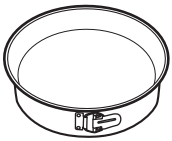
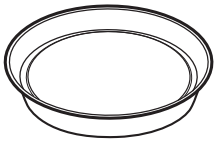
10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		(°C)		(min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

 Tava za pizzu	 Posuda za pečenje	Ramekin posude	 Kalup za flan
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

		°C	min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	55 - 65	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	140	25 - 35	2

Pečenje na jednoj razini - keksi
Koristite treći položaj police u pećnici.

		°C	min
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30

Pečenje na više razina - keksi

		°C	min	
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 45	2 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	25 - 35	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 55	2 / 4
Pita od jabuka, 1 kalup po rešetki (Ø 20 cm)	Vrući zrak	160	55 - 65	2 / 4

Roštilj
Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

		min	
Tost	Roštilj	1 - 2	5
Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Testovi prema IEC 60350-1.

Postavite temperaturu na 100°C.

	Posuda (Gastronorm)	kg		min	
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	0.3	3	8 - 9	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	maks.	3	10 - 11	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Grašak, smrznuti	2 x 2/3 perforirana	2 x 1.5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
Unutrašnjost pećnice očistite s par kapi octa kako biste uklonili nakupine kamenca.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

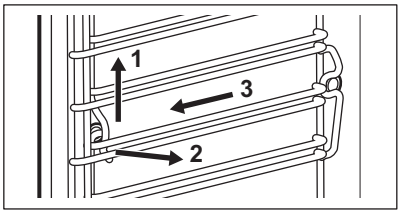
Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
2. korak	Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.
3. korak	Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
4. korak	Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.



Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje

Prije nego pokrenete:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.	Dno pećnice i unutrašnje stako vrata očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

1. korak	Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine.
2. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

Funkcija	Opis	Trajanje
Parno čišćenje	Lagano čišćenje	30 min
Parno čišćenje Plus	Uobičajeno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte deterdžentom.	75 min

3. korak	Pritisnite START . Slijedite uputu na zaslonu. Kad čišćenje završi, oglasit će se signal.
4. korak	Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.

ⓘ Dok funkcija radi, lampica je isključena.

Kad čišćenje završi:		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom. Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.	Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.

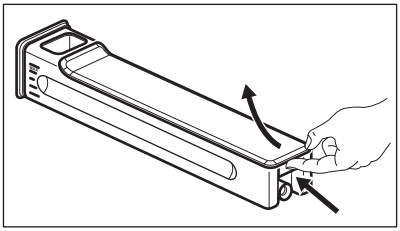
11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

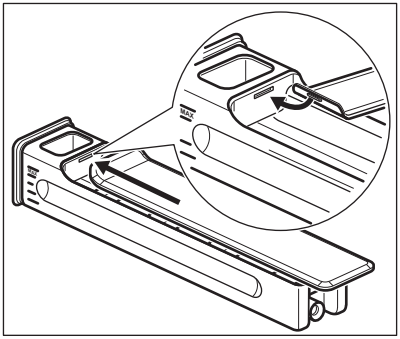
11.5 Kako čistiti: Spremnik za vodu

1. korak	Spremnik za vodu izvadite iz pećnice.

2. korak	Uklonite poklopac sa spremnika za vodu. Podignite poklopac u visini izbočine na stražnjem dijelu.
3. korak	Uklonite valobran. Izvlačite ga iz kućišta spremnika dok ne iskoči.



4. korak	Vodom i sapunom operite dijelove spremnika za vodu. Ne koristite abrazivne spužve i ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa.
5. korak	Ponovno sastavite spremnik za vodu.
6. korak	Postavite valobran. Gurnite ga u kućište spremnika.
7. korak	Postavite poklopac. Najprije umetnite prednji zapor, a zatim gurnite poklopac u kućište spremnika.
8. korak	Umetnite spremnik za vodu.
9. korak	Spremnik za vodu gurajte prema pećnici dok sjedne za mjesto.



11.6 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca

Prije nego počnete:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Provjerite je li spremnik za vodu prazan.

Trajanje prvog dijela: oko 100 min	
1. korak	Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police.
2. korak	U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
3. korak	Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine.
4. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.
5. korak	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.
6. korak	Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police.
Trajanje drugog dijela: oko 35 min	
7. korak	Spremnik za vodu napunite vodom. Provjerite da u spremniku za vodu nema zaostalog sredstva za uklanjanje kamenca. Umetnite spremnik za vodu.

8. korak	Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.

ⓘ Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

Kada postupak uklanjanja kamenca završi:		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom. Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.	Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.

ⓘ Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.

11.7 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

Postoje dva podsjetnika koja vas navode na uklanjanje kamenca u pećnici. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete onemogućiti.

Vrsta	Opis
Softverski podsjetnik	Preporučuje vam uklanjanje kamenca iz pećnice.
Hardverski podsjetnik	Obvezuje vas da uklonite kamenac iz pećnice. Ako iz pećnice ne uklonite kamenac kada je hardverski podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

11.8 Način upotrebe: Ispiranje

Prije nego počnete:	
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.

1. korak	Duboku tepsiju postavite na prvi položaj police.
2. korak	Spremnik za vodu napunite vodom.
3. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje. Trajanje: oko 30 min
4. korak	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
5. korak	Kad funkcija završi, uklonite duboku tepsiju.

ⓘ Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.9 Podsjetnik za sušenje

Nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice, na zaslonu se prikazuje napomena da se pećnica osuši.

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

11.10 Način korištenja: Sušenje

Koristite ga za sušenje unutrašnjosti pećnice nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice ili čišćenja parom.

1. korak	Provjerite je li pećnica hladna.
2. korak	Izvadite sav pribor.

3. korak	Odaberite izbornik: Čišćenje / Sušenje.
4. korak	Slijedite upute na zaslonu.

11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

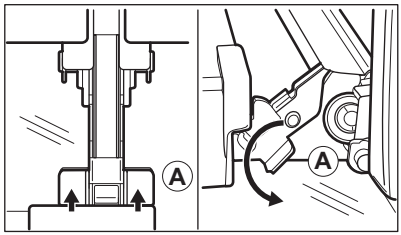
⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

⚠ OPREZ!

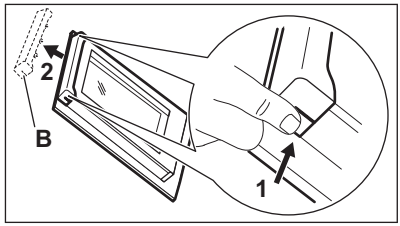
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

1. korak	Potpuno otvorite vrata.
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.

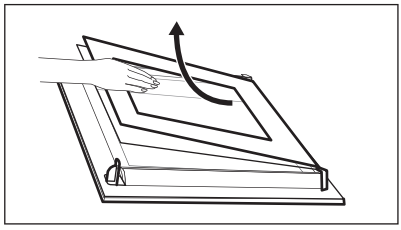


3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

4. korak	Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
6. korak	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



7. korak	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
8. korak	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.



9. korak	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

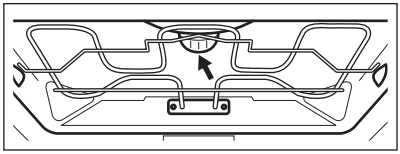
11.12 Kako zamijeniti: Žarulju

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Skinite metalni prsten i očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite metalni prsten na stakleni poklopac i instalirajte ga.	

Bočno svjetlo

1. korak	Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.
2. korak	Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
3. korak	Skinite i očistite metalni okvir i brtvu.
4. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. korak	Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
6. korak	Vratite lijevu vodilicu za police.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Mogući uzrok	**Rješenje**
Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

Mogući uzrok	Rješenje
Sat nije postavljen.	Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, Kako postaviti: Funkcije sata.
Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.	Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.

Komponente

Opis	Rješenje
Žarulja je pregorjela.	Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.

Spremnik za vodu ne radi ispravno

Opis	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne zadržava spremnik za vodu nakon što ga umetnete.	Niste potpuno gurnuli kućište spremnika za vodu.	Potpuno umetnite spremnik za vodu u uređaj.
Voda izlazi iz spremnika za vodu.	Niste ispravno sastavili poklopac spremnika za vodu ili valobran.	Ponovno sastavite poklopac spremnika za vodu i valobran.

Problemi s postupkom čišćenja

Opis	Mogući uzrok	Rješenje
Spremnik za vodu teško je očistiti.	Poklopac i valobran nisu uklonjeni.	Skinite poklopac i valobran.
Nakon uklanjanja kamenca unutar roštilja/posude za pečenje nema vode.	Spremnik za vodu nije napunjen do maksimalne razine.	Provjerite nalazi li se u kućištu spremnika za vodu sredstvo za uklanjanje kamenca / voda.
Nakon uklanjanja kamenca, na dnu otvora nalazi se prljava voda.	Roštilj / posuda za pečenje na pogrešnom su položaju police.	Uklonite preostalu vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca s dna uređaja. Sljedeći put posudu za roštilj / pečenje stavite na najniži položaj police.

Problemi s postupkom čišćenja		
Opis	**Mogući uzrok**	**Rješenje**
Nakon čišćenja, na dnu otvora ostaje previše vode.	Prije početka čišćenja stavili ste previše deterdženta u uređaj.	Sljedeći put ravnomjerno rasporedite tanki sloj deterdženta po stranama unutrašnjosti.
Učinkovitost čišćenja nije zadovoljavajuća.	Počeli ste s čišćenjem kad je uređaj bio previše vruć.	Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Ponovite čišćenje.
	Prije čišćenja niste uklonili sav pribor iz uređaja.	Uklonite sav pribor iz uređaja. Ponovite čišćenje.

Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

Problemi s Wi-Fi signalom	
Mogući uzrok	**Rješenje**
Problem sa signalom bežične mreže.	Provjerite je li vaš mobilni uređaj spojen na bežičnu mrežu. Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.
Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.	Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
Signal bežične mreže je slab.	Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.
Bežični signal ometa druga mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.	Isključite mikrovalnu pećnicu. Izbjegavajte istovremenu uporabu druge mikrovalne pećnice i daljinskog upravljača uređaja. Mikrovalovi ometaju Wi-Fi signal.

12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci.

U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

Kod i opis	Rješenje
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite utikač Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.

Kod i opis	Rješenje
F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.	Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F604 - prvo spajanje na Wi-Fi nije uspjelo.	Isključite i uključite uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

Kada se jedna od ovih poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravni podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Ako se dogodi jedna od tih pogrešaka, ostale funkcije uređaja i dalje će raditi kao i obično.

Kod i opis	Rješenje
F131 - temperatura senzora pare je previsoka.	Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Ponovno uključite uređaj.
F144 - senzor u Spremnik za vodu ne može izmjeriti razinu vode.	Ispraznite Spremnik za vodu i dopunite ga.
F508 - Spremnik za vodu ne radi ispravno.	Isključite i uključite uređaj.
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupno.	Isključite i uključite uređaj.

12.3 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	AEG

Identifikacija modela	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Indeks energetske učinkovitosti	61.9	
Klasa energetske učinkovitosti	A++	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	70 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Ušteda energije

Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

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

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

Preostala toplina
Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

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

Kuhanje s isključenim svjetlom
Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Stavka izbornika		Aplikacija
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Čišćenje kruga generatora pare. Nakon čestog parnog kuhanja, koristite ispiranje.

14.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst Roditeljska zaštita kad uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena ova opcija.

Podizbornik	Aplikacija
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

14.4 Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.
Daljinski rad	Da biste omogućili i onemogućili daljinsko upravljanje. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Automatski daljinski rad	Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska na POČETAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Mreža	Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi.
Zaboravi mrežu	Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s uređajem.

14.5 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ⏻.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

14.6 Podizbornik za: Servis

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraćanje na tvorničke postavke.

15. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:					
Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Tvrdoća vode	Sat

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:					
⏻ Uključeno / Isključeno	☰ Izbornik	☆ Favoriti	⏲ Tajmer	Senzor za hranu	START / STOP

Započnite koristiti uređaj				
Brzi početak	Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	**1. korak**	**2. korak**	**3. korak**
		Pritisnite i držite: ⏻.	▭ ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START.
Brzo isključivanje	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	⏻ - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.		

Početak kuhanja				
1. korak	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**	**5. korak**
⏻ - pritisnite za uključenje uređaja.	▭ ... - odaberite funkciju pećnice.	°C - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

Kuhanje s parom - Steamify			
Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.			
Para za parenje	**Para za kuhanje**	**Para za hrskavost**	**Para za pečenje i prženje**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Naučite kako brzo kuhati				
Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:				
Pomoć pri kuhanju	**1. korak**	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**
	Pritisnite: ⏻.	Pritisnite: ☰.	Pritisnite: Pomoć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja	
10% pomoći pri završetku Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.	Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Očistite uređaj parnim čišćenjem		
1. korak Pritisnite: ☰	**2. korak** Pritisnite: ㎜	**3. korak** Odaberite način rada:
Parno čišćenje		Za lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus		Za temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca		Za čišćenje kruga generatora pare od zaostalog kamenca.
Ispiranje		Za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom 🗑 ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:

Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:
www.registeraeg.com

Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.
Tyto informace naleznete na typovém štítku.

⚠ Varování / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....124
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 125
3. POPIS SPOTŘEBIČE....128
4. OVLÁDACÍ PANEL....130
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....131
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....133
7. FUNKCE HODIN....139
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ....141
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE....143
10. TIPY A RADY....144
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....147
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....153
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....156
14. STRUKTURA NABÍDKY....157
15. JE TO SNADNÉ!....159
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....160

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.

- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

2.3 Použití

⚠ VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vaření v páře

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

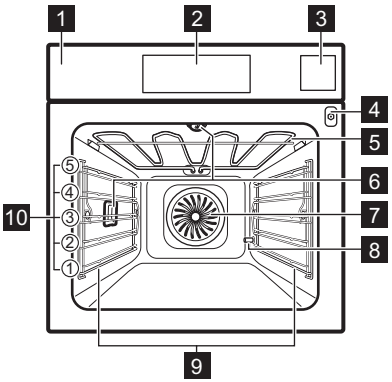
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

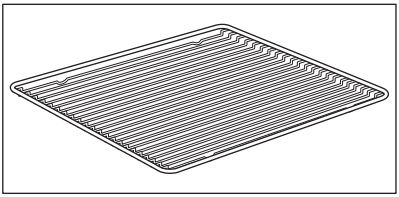
3.1 Celkový pohled



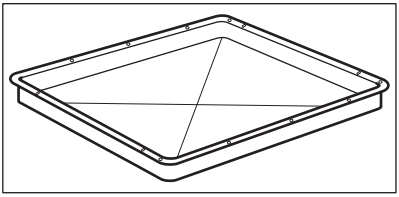
1 Ovládací panel
2 Displej
3 Zásobník na vodu
4 Zásuvka pro pečicí sondu
5 Topné těleso
6 Osvětlení
7 Ventilátor
8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

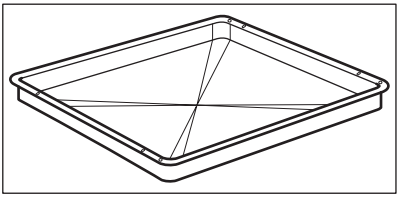
Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



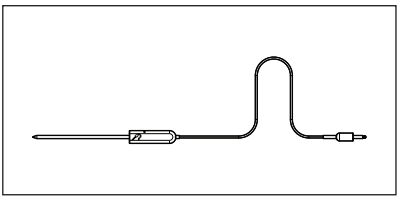
Plech na pečení
Pro koláče a sušenky.



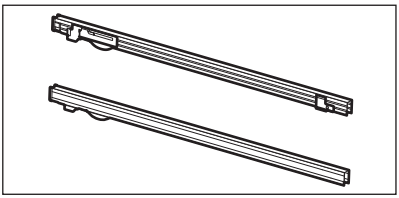
Hluboký pekáč/plech
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



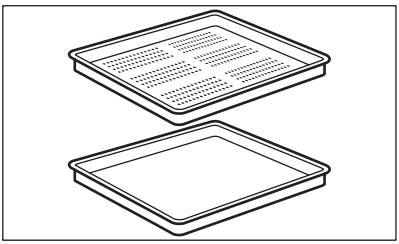
Pečicí sonda
Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

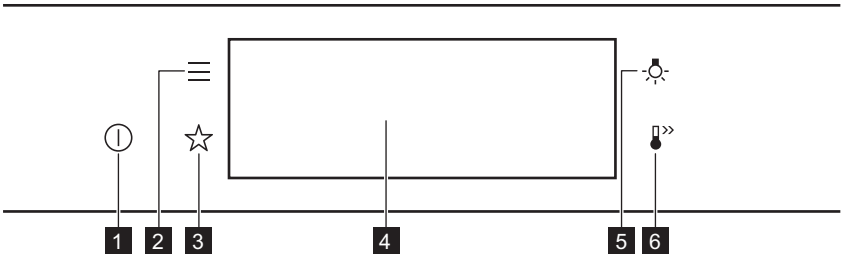


Sada pro vaření v páře
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

Mačkejte tlačítko

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.

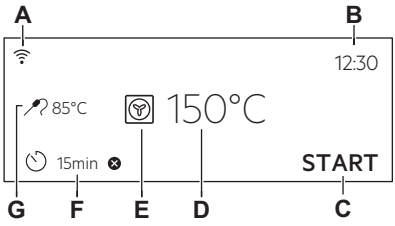
Posuňte

Posuňte konečkem prstu po povrchu.

Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

A. WiFi
B. Denní čas
C. ZAPNOUT/VYPNOUT
D. Teplota
E. Pečicí funkce
F. Časovač
G. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

OK K potvrzení volby/nastavení.	K návratu o jednu úroveň v nabídce.	K vrácení posledního úkonu.	K zapnutí a vypnutí funkcí.

Zvukový signál Ukazatele funkce – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.

Funkce je zapnutá.	STOP Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.	Zvukový signál je vypnutý.

Ukazatele časovače

Pro nastavení funkce: Odložený start.	Ke zrušení nastavení.

WiFi ukazatel – spotřebič lze připojit k síti Wi-Fi.

WiFi připojení je zapnuté.

Dálkové ovládání ukazatel – spotřebič lze ovládat na dálku.

Dálkové ovládání je zapnuté.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:
- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.

Krok 1	Pokyny pro stažení aplikace My AEG Kitchen : Naskenujte QR kód na typovém štítku fotoaparátem v mobilním zařízení a budete přesměrováni na domovskou stránku AEG. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
Krok 2	Podle pokynů připojte aplikaci.
Krok 3	Zapněte spotřebič.
Krok 4	Stiskněte: ☰. Zvolte: Nastavení / Připojení.
Krok 5	– přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.
Krok 6	Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sekund.

Frekvence	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. AEG potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: http://aeg.opensoftwarerepository.com (složka NIUS).

5.5 První předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

Krok 1	Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci: ▭. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci: ⍾. Nechte troubu pracovat 15 minut.

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

5.6 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

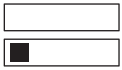
Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepejte přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

ⓘ Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

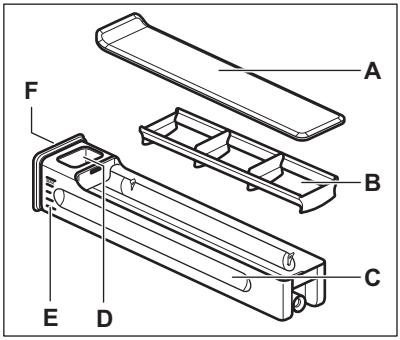
⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.

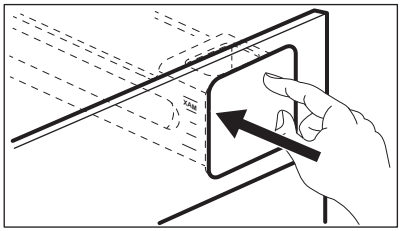
Krok 4	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
Krok 6	troubu vypněte.

6.2 Zásobník na vodu

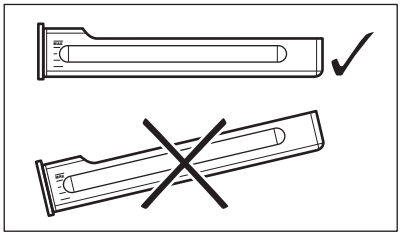


A. Víko
B. Vlnolam
C. Zásuvka
D. Otvor pro plnění vodou
E. Stupnice
F. Přední kryt

6.3 Jak použít: Zásobník na vodu

Krok 1	Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.	
Krok 2	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:	
	A: Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.	**B:** Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

Krok 3	Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.
Krok 4	Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.



Krok 5	Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.

⚠ POZOR!

Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

6.4 Pokyny pro nastavení: Steamify - Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.

Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.

Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. **⚠ VAROVÁNÍ!** Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.
Krok 8	V případě potřeby otřete vnějšek zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte: .
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu a stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte . Na displeji se zobrazí nastavení časovače.
Krok 6	Nastavte časovač a stiskněte: OK.
Krok 7	Stiskněte: START .
Krok 8	Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po ukončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Po vychladnutí trouby odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte: ☰.
Krok 3	Stiskněte: ✕ . Zadejte: Podporované Vaření.
Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 5	Stiskněte: START .

6.7 Pečicí funkce

STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

SPECIALITY

Pečicí funkce	Použití
Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
Příprava jogurtu	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
Uchovat teplé	K udržení teploty jídla.
Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
Režim vakuového vaření	Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.

Pečicí funkce	Použití
Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
Střední vlhkost	Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
Nízká vlhkost	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

IEC/EN 60350-1

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

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.

Funkce hodiny	Použití
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte: ⏲.
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte: ⏲.
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ●.
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte: ⏲.
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ●.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.
Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

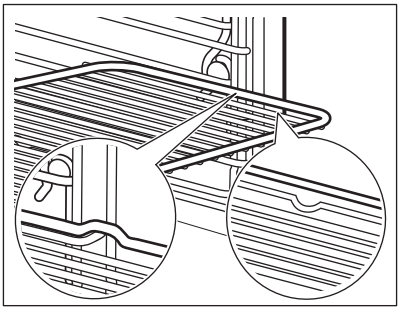
Jak změnit nastavení časovače	
Krok 1	Stiskněte: ⏲.
Krok 2	Nastavte hodnotu časovače.
Krok 3	Stiskněte: OK.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

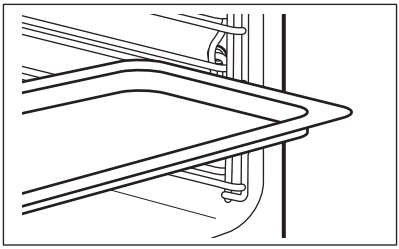
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt:
Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:	
°C	
Teplota trouby: minimálně 120 °C.	Teplota ve středu pokrmu.

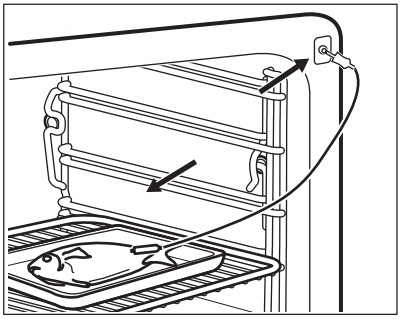
Pro dosažení nejlepších výsledků:		
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

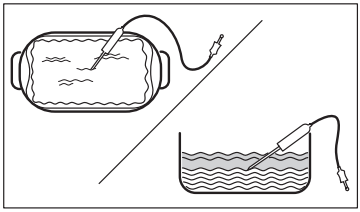
Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.

Maso, drůbež a ryby	**Dušená/zapékaná jídla**
Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.	Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.





Krok 4	Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
Krok 5	– stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu: • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.
Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 9	Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby. ⚠ **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení.
Krok 3	Stiskněte: ☰. Zvolte: Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.

Krok 5	Stisknutím **+** přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko OK.

↩ – stisknutím resetujete nastavení.

⊗ – stisknutím zrušíte nastavení.

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím ☆ a 🌡 zapněte funkci.

K vypnutí funkce zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

ⓘ

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.
Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku spotřebiče.

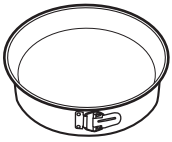
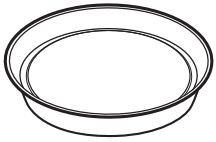
10.2 Vlhký horkovzduch

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

		(°C)		(min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě

		°C	min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	140	25 - 35	2

Pečení na jedné úrovni – sušenky
Použijte třetí polohu roštu.

		°C	min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30

Víceúrovňové pečení – sušenky

		°C	min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		min	
Topinky	Gril	1 - 2	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100°C.

	Nádoba (Gastronorm)	kg		min	
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0.3	3	8 - 9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehřejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10 - 11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

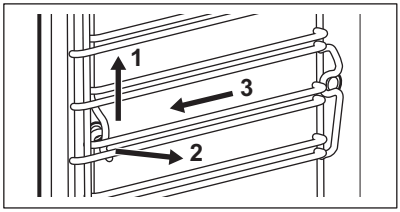
Čisticí prostředky	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.
	Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.
Příslušenství	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
Krok 3	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
Krok 4	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchytu.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Jak používat: Čistění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis	Délka
Čistění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min

Krok 3	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.

ⓘ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

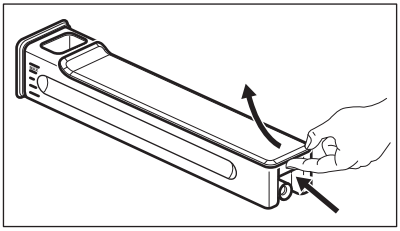
11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

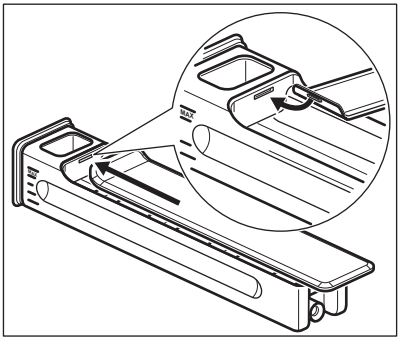
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

Krok 1	Vyjměte zásobník na vodu z trouby.
Krok 2	Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.
Krok 3	Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.



Krok 4	Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemyjte zásobník na vodu v myčce nádobí.
Krok 5	Smontujte zpět zásobník na vodu.
Krok 6	Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.
Krok 7	Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.
Krok 8	Vložte zásobník na vodu.
Krok 9	Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.



11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min	
Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 3	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
Krok 4	Vyberte: Nabídka / Čištění.
Krok 5	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Krok 6	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
Trvání druhé části: zhruba 35 min	
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.
Krok 8	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

ⓘ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Po dokončení odstraňování vodního kamene:		
troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

ⓘ Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte vodou.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
Krok 4	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 5	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

ⓘ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby.

Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.10 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.
Krok 4	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

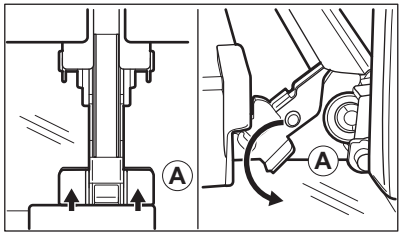
⚠ **VAROVÁNÍ!**

Dvířka jsou těžká.

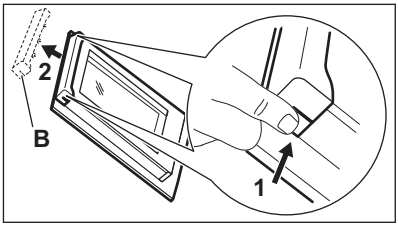
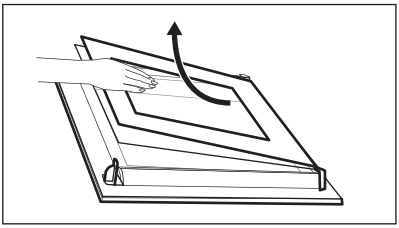
⚠ **POZOR!**

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

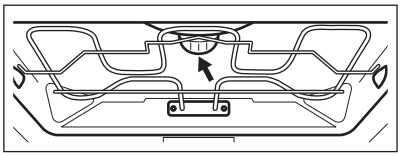
11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Na skleněný kryt nasaďte kovový kroužek.	

Boční žárovku

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
Krok 2	Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
Krok 3	Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.
Krok 4	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
Krok 5	Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
Krok 6	Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když…

Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá	
Možná příčina	**Řešení**
Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

Součásti	
Popis	**Řešení**
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

Zásobník na vodu nefunguje správně

Popis	Možná příčina	Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili.	Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.

Potíže s čisticím postupem

Popis	Možná příčina	Řešení
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v hlubokém pekáči / plechu žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Hluboký pekáč / plech není v roštu správně umístěn.	Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čisticího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký.	Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste ze spotřebiče neodstranili všechno příslušenství.	Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství. Čištění zopakujte.

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.

Problémy se signálem Wi-Fi sítě

Možná příčina	Řešení
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte, zda je vaše mobilní zařízení připojeno k bezdrátové síti. Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.

Problémy se signálem Wi-Fi sítě	
Možná příčina	**Řešení**
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat spotřebič a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejblíže ke spotřebiči.
Bezdrátový signál je rušen další mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče.	Vypněte mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte současně další mikrovlnnou troubu a dálkové ovládání spotřebiče. Mikrovlny ruší Wi-Fi signál.

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

Kód a popis	**Řešení**
F111 - Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zcela zasuňte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčcích nejsou nečistoty.
F601 – došlo k problému se WiFi signálem.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F604 – první připojení k WiFi se nezdařilo.	Vypněte a zapněte spotřebič a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce spotřebiče budou dále fungovat jako obvykle.

Kód a popis	**Řešení**
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.
F144 – snímač v Zásobník na vodu nemůže změřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a znovu naplňte.
F508 – Zásobník na vodu nefunguje správně.	Spotřebič vypněte a zapněte.
F602, F603 – WiFi není k dispozici.	Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	AEG	
Označení modelu	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Index energetické účinnosti	61.9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrá-ku	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Úspora energie

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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

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

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

Zbytkové teplo
Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla
Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením
Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Čistění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí spotřebiče zobrazí text Dětská bezp. pojistka. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

14.4 Dílčí nabídka pro: Připojení

Dílčí nabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládání	Slouží k zapnut a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Automatický chod na dálku	Slouží ke spuštění obsluhy na dálku automaticky po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	Slouží k zabránění automatického připojení spotřebiče k aktuální síti.

14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ⏻.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.6 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivační kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

⏻ Zapnout / Vypnout	☰ Nabídka	☆ Oblíbené	⏲ Časovač	Pečicí sonda	START / STOP

Zahájení používání spotřebiče

		Krok 1	Krok 2	Krok 3
Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Stiskněte a podržte: ⏻.	▭ ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START.
Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	⏻ – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**	**Krok 5**
⏻ – stisknutím zapněte spotřebič.	☐ ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

Příprava v páře – Steamify			
Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.			
Pára pro parní přípravu	**Pára pro dušení**	**Pára pro křupavou kůrku**	**Pára pro pečení**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Podporované Vaření	**Krok 1**	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**
	Stiskněte: ⏻.	Stiskněte: ☰.	Stiskněte: ✕ Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.	
Podpora dokončení přípravy při 10 % Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.	Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Vyčištění spotřebiče pomocí Čistění párou		
Krok 1 Stiskněte: ☰	**Krok 2** Stiskněte: ㎜	**Krok 3** Zvolte režim:
Čistění párou		Pro lehké čištění.
Čištění párou plus		Pro důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene		Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování		Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Besteed een paar minuten aan het lezen, om er het beste uit te halen.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....163
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....165
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....168
4. BEDIENINGSPANEEL....169
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....171
6. DAGELIJKS GEBRUIK....173
7. KLOKFUNCTIES....179
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES....181
9. EXTRA FUNCTIES....183
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....184
11. ONDERHOUD EN REINIGING....187
12. PROBLEEMOPLOSSING....193
13. ENERGIEZUINIGHEID....196
14. MENUSTRUCTUUR....197
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!....199
16. MILIEUBESCHERMING....200

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen en mobiele apparaten met My AEG Kitchen ..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechter-hoek van de achterzijde ge-plaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

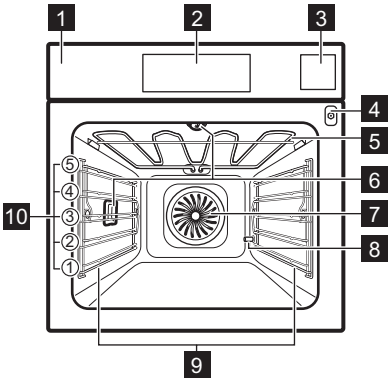
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

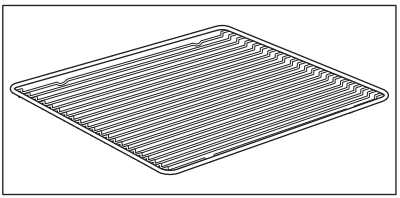
3.1 Algemeen overzicht



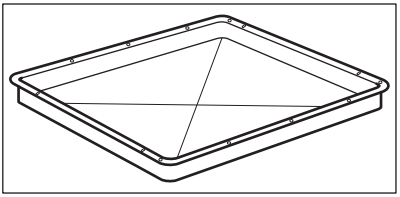
1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

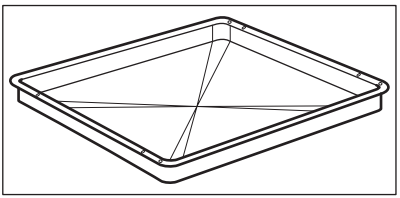
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



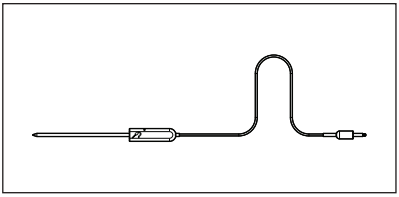
Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



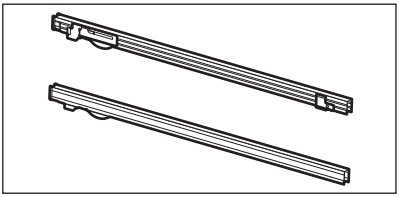
Grill-/braadpan
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



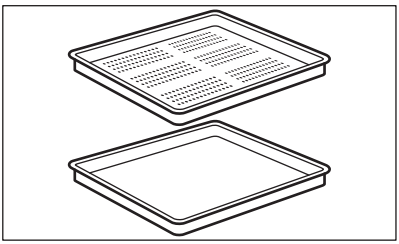
Voedselsensor
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders
Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.

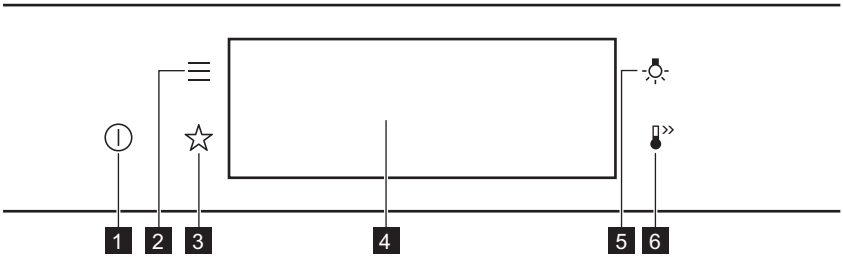


Stoomset
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel

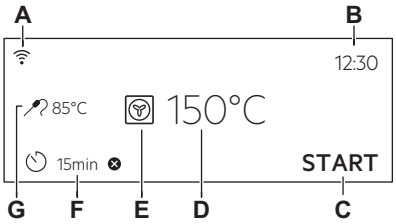


1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.

6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

Druk	**Verplaatsen**	**Ingedrukt houden**
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display



Display met ingestelde toetsfuncties.
A. Wi-Fi
B. Dagtijd
C. BEGIN/STOP
D. Temperatuur
E. Verwarmingsfuncties
F. Timer
G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	Om één niveau terug te gaan in het menu.	Om de laatste handeling ongedaan te maken.	Om de opties in en uit te schakelen.

Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.

De functie is ingeschakeld.	STOP De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	Het geluidsalarm staat uit.

Indicatielampjes timer

De functie instellen: Uitgestelde start.	Om de instelling te annuleren.

Wi-Fi indicatielampje - het apparaat kan worden verbonden met wifi.

Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

Bediening op afstand indicatielampje - het apparaat kan op afstand worden bediend.

Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, , Dagtijd.

5.3 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:
- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Stap 1	Om de My AEG Kitchen app te downloaden: Scan de QR-code op het typeplaatje met de camera op je mobiele apparaat om doorgestuurd te worden naar de AEG-startpagina. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
Stap 2	Volg de onboarding-instructies van de app.
Stap 3	Het apparaat inschakelen.
Stap 4	Druk op: ☰. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
Stap 5	- schuif of druk om in te schakelen: Wi-Fi.
Stap 6	De draadloze module van het apparaat start binnen 90 seconden.

Frequentie	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-module	NIUS-50

5.4 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: http://aeg.opensoftwarerepository.com (map NIUS).

5.5 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15 minuten werken.

ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

5.6 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

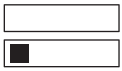
Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

ⓘ De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

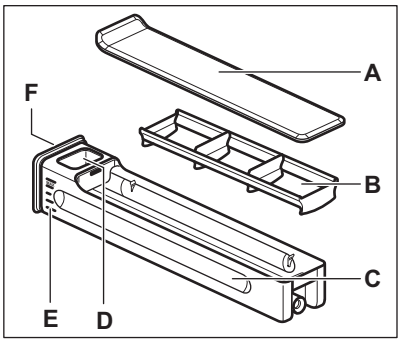
6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Het display toont: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK.
Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

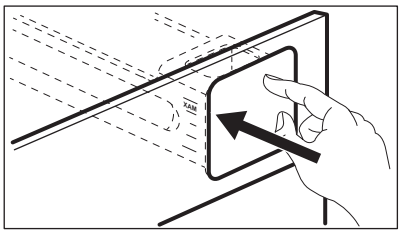
6.2 Waterreservoir



A. Deksel
B. Golfbreker
C. Lade
D. Watervulopening
E. Schaal
F. Voorkap

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir

Stap 1 Verwijder de voorkap van de waterlade.



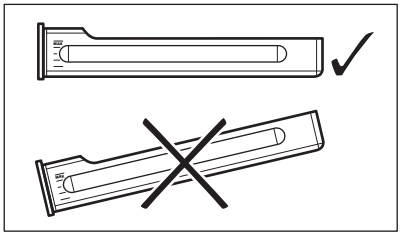
Stap 2 Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:

A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.

B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.

Stap 3 Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.

Stap 4 Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voorkap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.



Stap 5 Leeg de waterlade na elk gebruik.

⚠ **LET OP!**

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK.Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.
Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. **⚠ WAARSCHUWING!** Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir. Gebruik de schaal op het waterreservoir.
Stap 8	Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op: SV.
Stap 3	Druk op: OK.Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op . Het display toont timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een plaat en een handdoek om de vacuümzakken eruit te halen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:
- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: .
Stap 3	Druk op: . Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

6.7 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
Yoghurtfunctie	Om yoghurt te maken. Het lampje in deze functie is uit.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
Warm houden	Om voedsel warm te houden.
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
SousVide-koken	De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.
Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Deeg laten rijzen	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt gistdeeg een krokant en glanzend korstje.
Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met:

IEC/EN 60350-1

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Dagtijd.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.
Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

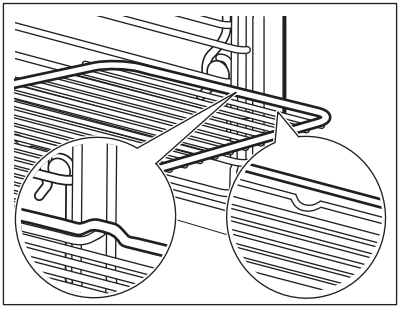
De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op: ⏲.
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK.
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

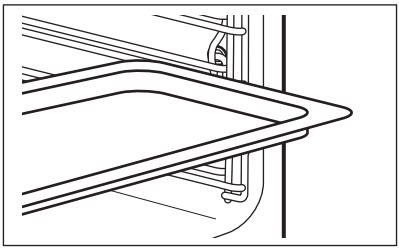
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
°C	
De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).	De kerntemperatuur.

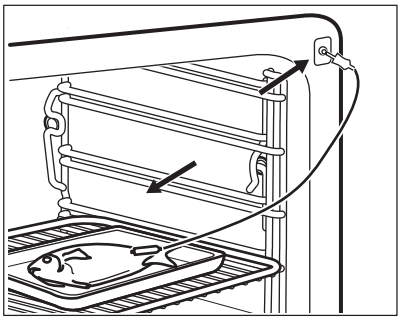
Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

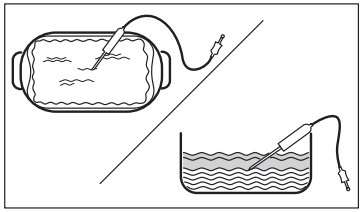
De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Gebruik: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis	**Stoofschotel**
Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.	Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.





Stap 4	Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen: • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
Stap 7	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.

Stap 8	Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 9	Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.
Stap 3	Druk op: ☰. Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.

↺ - druk hierop om de instelling te resetten.

⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	☆, 🌡 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(u)
200 - 230	5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

9.4 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

ⓘ

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Warmelucht (vochtig)

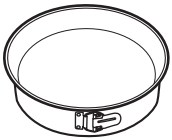
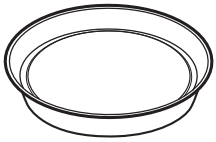
Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25

		(°C)		(min)
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

Pizza pan	 Ovenschaal	Ovenvormpjes	 Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		°C	min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		°C	min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		°C	min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.

	Reservoir (Gastronorm)	kg		min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperfo-reerd	0.3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op de eerste rek-stand.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperfo-reerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op de eerste rek-stand.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperfo-reerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de tempe-ratuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rek-stand.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmid-delen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.

Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

Accessoires

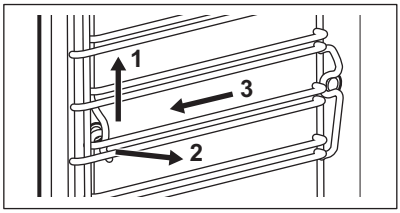
Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.

Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

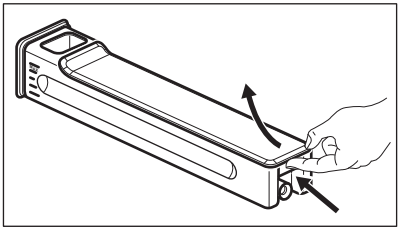
11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

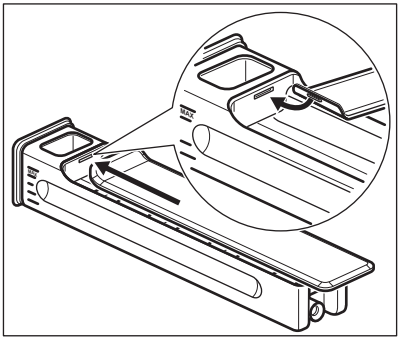
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

Stap 1	Verwijder de waterlade uit de oven.
Stap 2	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.
Stap 3	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.



Stap 4	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.
Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.
Stap 8	Plaats de waterlade erin.
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.



11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.
Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.

Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

ⓘ Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.

11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen.

Druk op JA om de oven te drogen.

11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

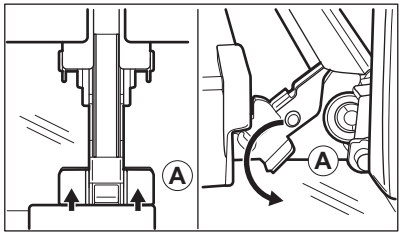
⚠ WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

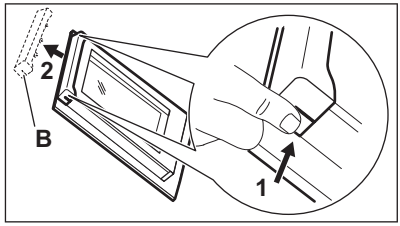
⚠ LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

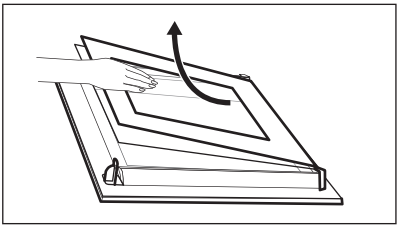
Stap 1	Open de deur volledig.
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.



Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.12 Hoe te vervangen: Lamp

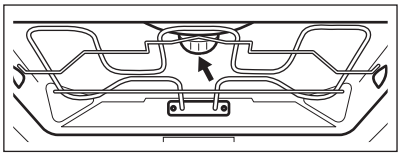
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlamp

Stap 1	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
Stap 2	Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
Stap 3	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
Stap 4	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 5	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
Stap 6	Installeer de linker drager van het rek.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

Onderdelen

Omschrijving	Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Waterreservoir werkt niet goed

Omschrijving	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat je het hebt geplaatst.	Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.	Plaats het waterreservoir volledig in het apparaat.
Er komt water uit de waterreservoir.	Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.	Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.

Problemen met de reinigingsprocedure		
Omschrijving	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/ water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je bent begonnen met schoonmaken toen het apparaat te heet was.	Wacht totdat het apparaat koud is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je begon met schoonmaken.	Verwijder alle accessoires uit het apparaat. Herhaal de reiniging.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met wifi-signaal	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de afstandsbediening van het apparaat. Magnetrons storen wifi-signaal.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.

In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

Code en omschrijving	Oplossing
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F601 - er is een probleem met Wi-Fi signaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi mislukt.	Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

Code en omschrijving	Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en het bijvullen.
F508 - de Waterreservoir werkt niet goed.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar.	Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energie-efficiëntie-index	61,9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Als de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display wanneer u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

14.5 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ⓘ.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.6 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

Aan / UIT	Menu	Favorieten	Timer	Voedselsensor	START / STOP

Het apparaat beginnen te gebruiken

		Stap 1	Stap 2	Stap 3
Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Ingedrukt houden: ⏻.	▭ ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START.
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	⏻ - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		

Begin met koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
⏻ - indrukken om het apparaat in te schakelen.	▭ ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Bereiding met stoom - Steamify

Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht krokant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- En Bakassistent	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
	Druk op: ⏻.	Druk op: ☰.	Druk op: ✕ Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Het apparaat reinigen met stoomreiniging		
Stap 1 Druk op: ☰	**Stap 2** Druk op: ㎜	**Stap 3** Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 🗑 niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Register your product for better service:
www.registeraeg.com

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 203
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 204
3. PRODUCT DESCRIPTION..... 207
4. CONTROL PANEL..... 209
5. BEFORE FIRST USE..... 210
6. DAILY USE..... 212
7. CLOCK FUNCTIONS..... 218
8. HOW TO USE: ACCESSORIES..... 220
9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 222
10. HINTS AND TIPS..... 223
11. CARE AND CLEANING..... 226
12. TROUBLESHOOTING..... 231
13. ENERGY EFFICIENCY..... 235
14. MENU STRUCTURE..... 236
15. IT'S EASY!..... 238
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 239

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My AEG Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

> ⚠ **WARNING!**
> Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications

and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

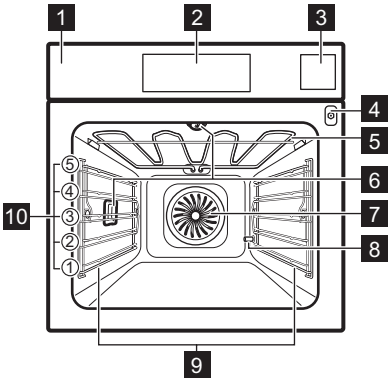
2.8 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

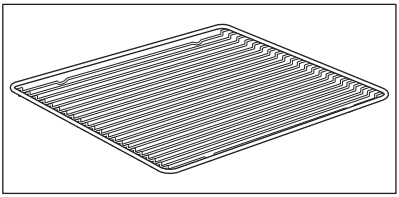
3.1 General overview



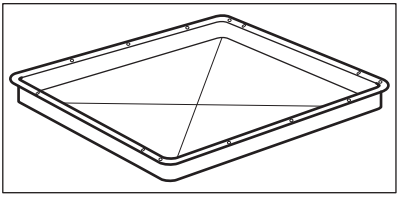
1 Control panel
2 Display
3 Water drawer
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Descaling pipe outlet
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

3.2 Accessories

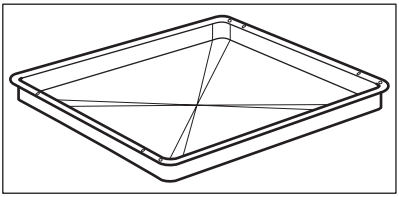
Wire shelf
For cookware, cake tins, roasts.



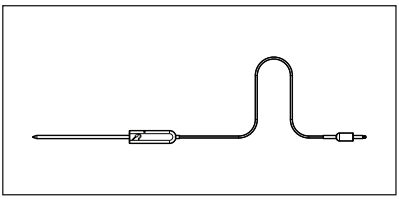
Baking tray
For cakes and biscuits.



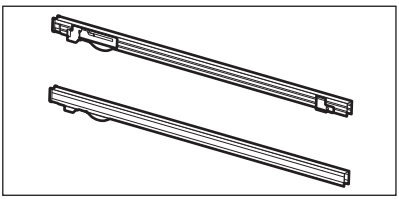
Grill- / Roasting pan
To bake and roast or as a pan to collect fat.



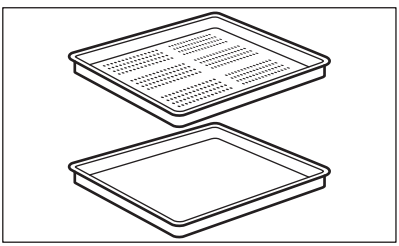
Food sensor
To measure the temperature inside food.



Telescopic runners
For inserting and removing trays and wireshelf more easily.

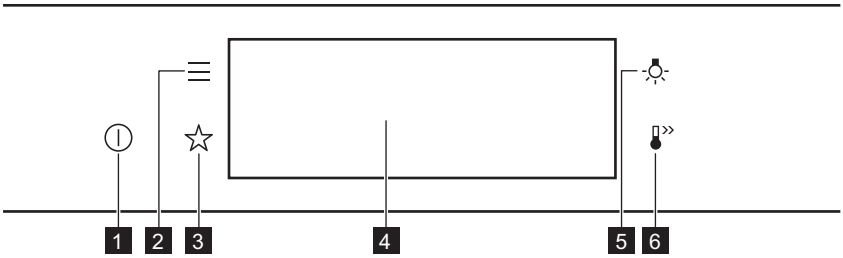


Steam set
One unperforated and one perforated food container.
The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

Press

Touch the surface with fingertip.

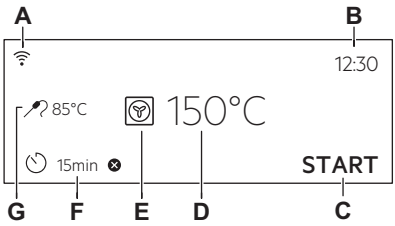
Move

Slide fingertip over the surface.

Press and hold

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

A. Wi-Fi
B. Time of day
C. START/STOP
D. Temperature
E. Heating functions
F. Timer
G. Food sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.

OK			
To confirm the selection / setting.	To go one level back in the menu.	To undo the last action.	To turn the options on and off.

Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.

	STOP	
The function is on.	The function is on. Cooking stops automatically.	Sound alarm is off.

Timer indicators

To set the function: Delayed start.	To cancel the setting.

Wi-Fi indicator - the appliance can be connected to Wi-Fi.

Wi-Fi connection is turned on.

Remote operation indicator - the appliance can be controlled remotely.

Remote operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:
- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

Step 1	To download My AEG Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to AEG Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
Step 2	Follow the app onboarding instructions.
Step 3	Turn on the appliance.
Step 4	Press: ☰. Select: Settings / Connections.
Step 5	- slide or press to turn on: Wi-Fi.
Step 6	The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://aeg.opensoftwarerepository.com (folder NIUS).

5.5 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function: ▭. Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function: ⍟. Let the oven operate for 15 min.

ⓘ The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

5.6 How to set: Water hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level.

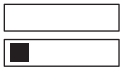
Use the test paper supplied with the steam set.

Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.	Shake the test paper to remove the excess of water.	After 1 min, check water hardness with the table below.	Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness.

ⓘ The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

6. DAILY USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

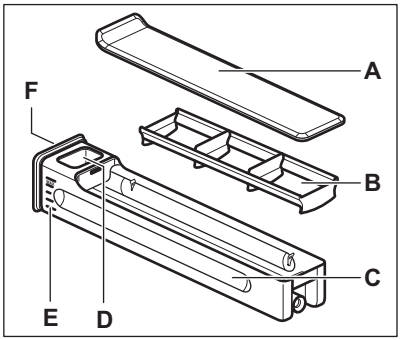
Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK. The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK.

Step 5	Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.

STOP - press to turn off the heating function.

Step 6	Turn off the oven.

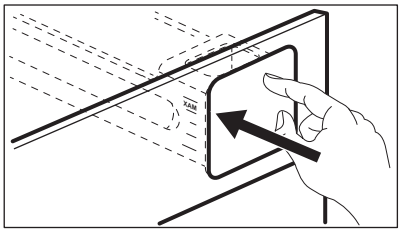
6.2 Water drawer



A. Lid
B. Wave-breaker
C. Drawer
D. Water-filling opening
E. Scale
F. Front cover

6.3 How to use: Water drawer

Step 1	Push the front cover of the water drawer.

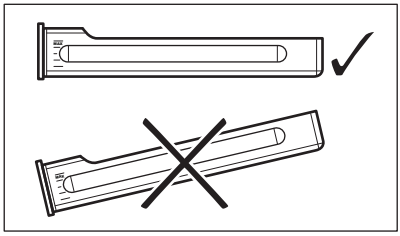


Step 2	Fill the water drawer up to the maximum level. You can do it in two ways:

A: Leave the water drawer inside the oven and pour the water from a container.

B: Remove the water drawer from the oven and fill it from a water tap.

Step 3	Carry the water drawer in the horizontal position to avoid water spilling.
Step 4	When you fill the water drawer, insert it in the same position. Push the front cover until the water drawer is inside the oven.



Step 5	Empty the water drawer after each use.

⚠ CAUTION!

Keep the water drawer away from hot surfaces.

6.4 How to set: Steamify - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
Step 2	Press . Set the steam heating function.
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.

Steam for Steaming 50 - 100 °C	For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C	For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C	For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C	For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.

Step 5	Press: OK.
Step 6	Press the cover of the water drawer to open and remove it.
Step 7	Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml). The water supply is sufficient for approximately 50 min. **⚠ WARNING!** Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer. Use the scale on the water drawer.
Step 8	Wipe the outside of the water drawer with a soft cloth, if needed. Push the water drawer to its initial position.
Step 9	Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.

Step 10	When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.
Step 11	Turn off the oven.
Step 12	Empty the water drawer after cooking ends.
Step 13	Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

6.5 How to set: SousVide Cooking

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
Step 2	Press: .
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.
Step 4	Set the temperature and press: OK.
Step 5	Press . The display shows timer settings.
Step 6	Set the timer and press: OK.
Step 7	Press: START .
Step 8	Residual water can accumulate on the vacuum bags and in the cavity. After cooking, open the oven door carefully. Use a plate and a towel to take out the vacuum bags. When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

6.6 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:
- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:
- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: .
Step 3	Press: . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .

6.7 Heating functions

STANDARD

Heating function	Application
Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS

Heating function	Application
Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
Yoghurt Function	To prepare yoghurt. The lamp in this function is off.

Heating function	Application
Plate Warming	To preheat plates for serving.
Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
Keep Warm	To keep food warm.
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM

Heating function	Application
Steamify	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
SousVide Cooking	The function name refers to a method of cooking in vacuum sealed plastic pouches at low temperatures. Refer to the section SousVide Cooking below and the chapter "Hints and Tips" with the cooking tables to find more information.
Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

Heating function	Application
Full Steam	For steaming vegetables, side dishes, fish
Humidity High	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
Humidity Medium	The function is suitable for cooking stewed and braised meat as well as bread and sweet yeast dough. Due to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture and yeast dough bakeries get a crispy and shiny surface.
Humidity Low	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

6.8 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to:

IEC/EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Press: Time of day.
Step 2	Set the time. Press: OK.

How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: End action.
Step 6	Choose the preferred: End action.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking	
Step 1	Set the heating function and the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: Delayed start.
Step 6	Choose the value.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time
When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.
Press **+1min** to extend the cooking time.

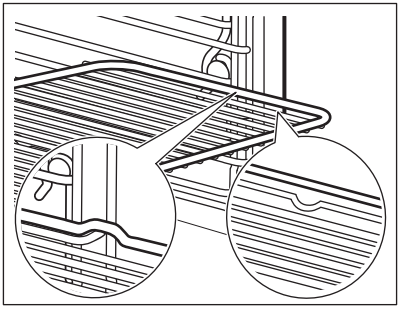
How to change timer settings	
Step 1	Press: ⏲.
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press: OK.
You can change the set time during cooking at any time.	

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

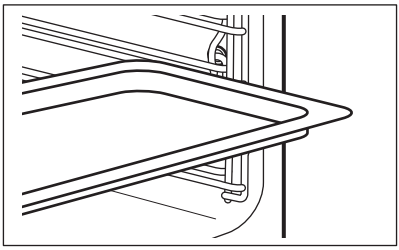
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



8.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:	
°C	
The oven temperature: minimum 120 °C.	The core temperature.

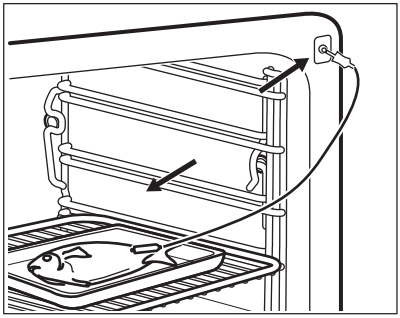
For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

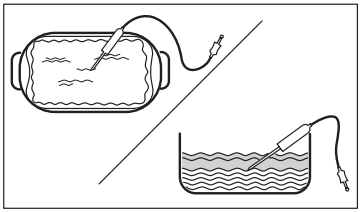
The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish	**Casserole**
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.





Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	- press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	● ● ● - press to set the preferred option: • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

> ⚠ **WARNING!**
>
> There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Select the preferred setting.
Step 3	Press: ☰. Select: Favourites.
Step 4	Select: Save current settings.
Step 5	Press **+** to add the setting to the list of: Favourites. Press OK.

↩ - press to reset the setting.

⊗ - press to cancel the setting.

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Set a heating function.
Step 3	☆, 🌡 - press at the same time to turn on the function.

To turn off the function repeat step 3.

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.
For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

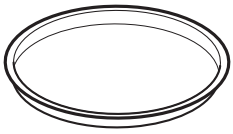
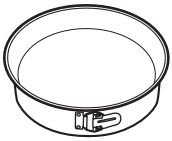
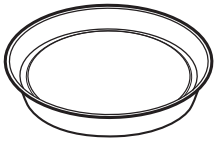
10.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		(°C)		(min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
Pizza pan	**Baking dish**	**Ramekins**	**Flan base tin**
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins

		°C	min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

		°C	min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		°C	min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.

Tests according to IEC 60350-1.

Set the temperature to 100°C.

	Container (Gastronorm)	kg		min	
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar to remove limestone residue.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

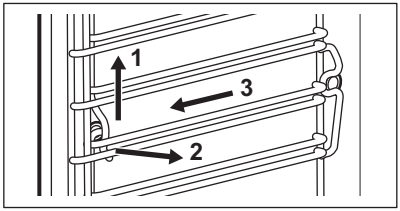
Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
Step 3	Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
Step 4	Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to use: Steam Cleaning

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Step 1	Fill the water drawer to the maximum level.
Step 2	Select: Menu / Cleaning.

Function	Description	Duration
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min

Step 3	Press START . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.
Step 4	Press any symbol to turn off the signal.

ⓘ When this function works, the lamp is off.

When the cleaning ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Remove the remaining water from the water drawer.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

11.4 Cleaning Reminder

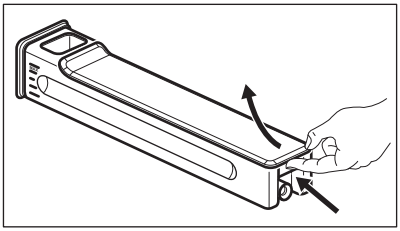
When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

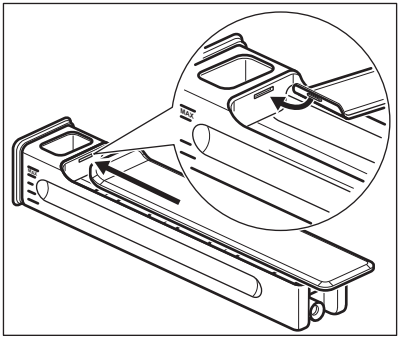
11.5 How to clean: Water drawer

Step 1	Remove the water drawer from the oven.

Step 2	Remove the lid of the water drawer. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.
Step 3	Remove the wave-breaker. Pull it away from the drawer body until it pops out.



Step 4	Wash the water drawer parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water drawer in a dishwasher.
Step 5	Reassemble the water drawer.
Step 6	Snap in the wave-breaker. Push it into the drawer body.
Step 7	Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the drawer body.
Step 8	Insert the water drawer.
Step 9	Push the water drawer towards the oven until it latches.



11.6 How to use: Descaling

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Make sure that the water drawer is empty.

Duration of the first part: around 100 min	
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
Step 3	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level.
Step 4	Select: Menu / Cleaning.
Step 5	Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
Step 6	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.
Duration of the second part: around 35 min	
Step 7	Fill the water drawer with water. Make sure there is no remaining descaling agent inside the water drawer. Insert the water drawer.

Step 8	When the function ends, remove the deep pan.

ⓘ When this function works, the lamp is off.

When descaling ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Remove the remaining water from the water drawer.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

ⓘ If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

11.7 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 How to use: Rinsing

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Fill the water drawer with water.
Step 3	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min
Step 4	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 5	When the function ends, remove the deep pan.

ⓘ When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven.

Press YES to dry the oven.

11.10 How to use: Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

Step 1	Make sure the oven is cold.
Step 2	Remove all accessories.
Step 3	Select the menu: Cleaning / Drying.
Step 4	Follow the instructions on the screen.

11.11 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

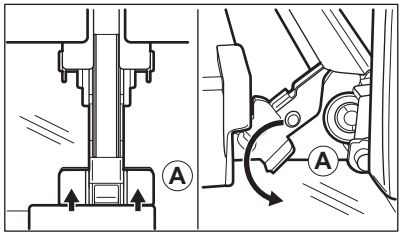
⚠ WARNING!

The door is heavy.

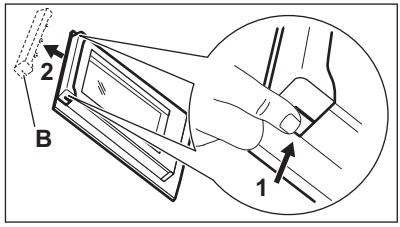
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

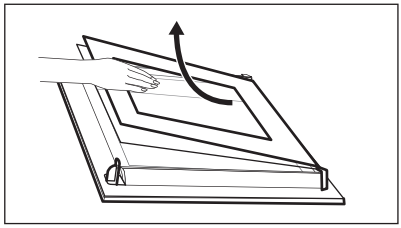
Step 1	Fully open the door.
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.



Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

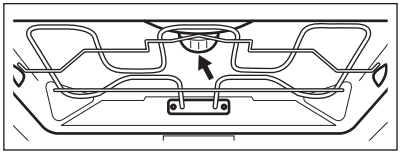
11.12 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Remove the metal ring and clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Attach the metal ring to the glass cover and install it.	

Side lamp

Step 1	Remove the left shelf support to get access to the lamp.
Step 2	Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
Step 3	Remove and clean the metal frame and the seal.
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 5	Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
Step 6	Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

The appliance does not turn on or does not heat up	
Possible cause	**Remedy**
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

The appliance does not turn on or does not heat up

Possible cause	Remedy
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

Components

Description	Remedy
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Water drawer does not work properly

Description	Possible cause	Remedy
The appliance does not retain the water drawer after you insert it.	You did not fully press the water drawer body.	Fully insert the water drawer into the appliance.
Water comes out of the water drawer.	You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly.	Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.

Problems with cleaning procedure

Description	Possible cause	Remedy
The water drawer is difficult to clean.	The lid and the wave breaker were not removed.	Remove the lid and the wave breaker.
There is no water inside the grill -/ roasting pan after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level.	Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.

Problems with cleaning procedure		
Description	**Possible cause**	**Remedy**
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The grill -/ roasting pan is on a wrong shelf position.	Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the grill -/ roasting pan on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning.	Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot.	Wait until the appliance is cold. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning.	Remove all the accessories from the appliance. Repeat cleaning.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

Problems with Wi-Fi signal	
Possible cause	**Remedy**
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by another microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using another microwave oven and the Remote Control of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

Code and description	Remedy
F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

Code and description	Remedy
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high.	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level.	Empty the Water drawer and refill it.
F508 - the Water drawer does not work properly.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	AEG	
Model identification	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energy Efficiency Index	61.9	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving

The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Cleaning of the steam generation circuit. Use rinsing after frequent steam cooking.

14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.

Submenu	Application
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

14.4 Submenu for: Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote operation	To enable and disable remote control. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto remote operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget network	To disable current network from auto connection with the appliance.

14.5 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ⏻.
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water hardness	Sets the water hardness.
Time of day	Sets the current time and date.

14.6 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!

Before the first use you have to set:					
Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:					
⏻ ON / OFF	☰ Menu	☆ Favourites	⏲ Timer	Food sensor	START / STOP

Start using the appliance				
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**
		Press and hold: ⏻.	▭ ... - select the preferred function.	Press: START.
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	⏻ - press and hold until the appliance turns off.		

Start cooking				
Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**	**Step 5**
⏻ - press to turn on the appliance.	▭ ... - select the heating function.	℃ - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Steam cooking - Steamify			
Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.			
Steam for Steaming	**Steam for Stewing**	**Steam for Gentle Crisping**	**Steam for Baking and Roasting**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
	Press: ⏻.	Press: ☰.	Press: Assisted Cooking.	Choose the dish.

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press **+1min**.

Clean the appliance with Steam cleaning		
Step 1 Press: ☰	**Step 2** Press: mm	**Step 3** Choose the mode:
Steam Cleaning		For light cleaning.
Steam Cleaning Plus		For thorough cleaning.
Descaling		For cleaning the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing		For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate

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

Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com

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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.
Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.
Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ⓘ Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....242
2. OHUTUSJUHISED....244
3. TOOTE KIRJELDUS....246
4. JUHTPANEEL....248
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST....249
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....251
7. KELLA FUNKTSIOONID....257
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD....259
9. LISAFUNKTSIOONID....261
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....262
11. PUHASTUS JA HOOLDUS....265
12. VEAOTSING....270
13. ENERGIATÕHUSUS....273
14. MENÜÜ STRUKTUUR....275
15. SEE ON LIHTNE!....276
16. JÄÄTMEKÄITLUS....278

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise

lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Auruküpsetus

⚠ HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
  - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

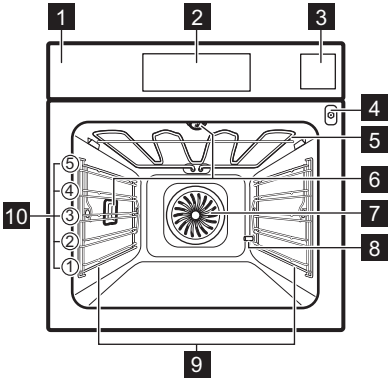
⚠ HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

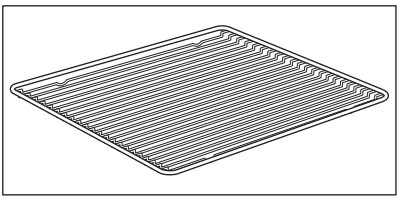
3.1 Üldine ülevaade



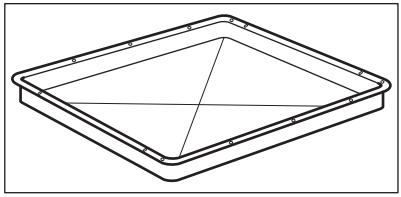
1 Juhtpaneel
2 Ekraan
3 Veesahtel
4 Toidutermomeetri pesa
5 Kuumutuselement
6 Lamp
7 Ventilaator
8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
9 Riiulitugi, eemaldatav
10 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

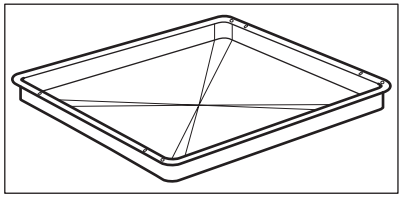
Traatrest
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



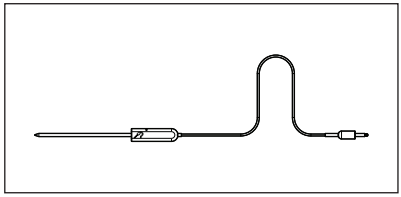
Küpsetusplaat
Kookide ja küpsiste jaoks.



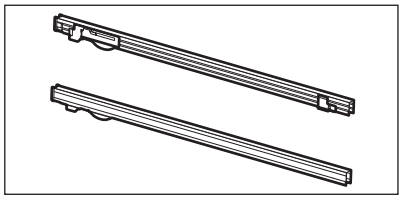
Grill-/küpsetuspann
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



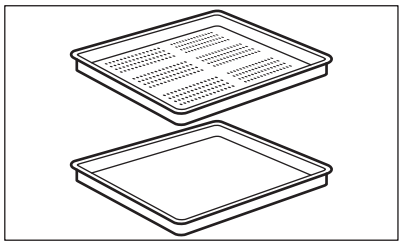
Toidusensor
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid
Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

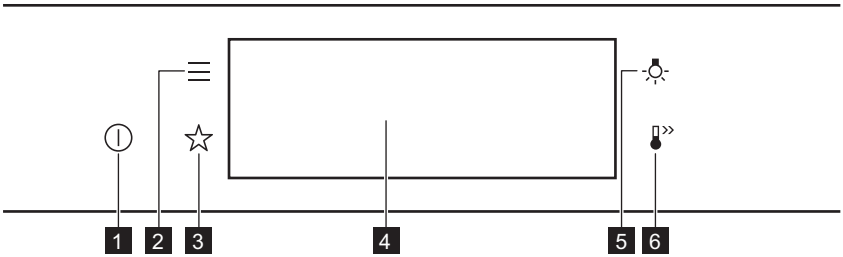


Aurukomplekt
Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu. Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.



4. JUHTPANEEL

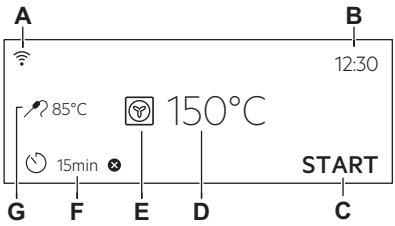
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

Vajutage	**Liikuge**	**Vajutage ja hoidke**
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

A. Wi-Fi
B. Kellaaeg
C. START/STOPP
D. Temperatuur
E. Küpsetusrežiimid
F. Taimer
G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

OK	〈	↩	
Valiku või seade kinnitamiseks.	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	Viimase toimingu tühistamiseks.	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

	STOP	
Funktsioon on sees.	Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	Helisignaal on väljas.

Taimeri indikaatorid

Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	Seade tühistamiseks.

Wi-Fi indikaator – seadme saab ühendada WiFi-ga.

Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

Kaugjuhtimine indikaator – seadet saab kaugjuhtida.

Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaaeg.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:
- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. samm	Rakenduse My AEG Kitchen allalaadimiseks: Skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga, et minna AEG kodulehele. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. samm	Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. samm	Lülitage seade sisse.
4. samm	Vajutage: ☰. Valige: Seaded / Ühendused.
5. samm	– libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
6. samm	Seadme WiFi-moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

Sagedus	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

5.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robootikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: http://aeg.opensoftwarerepository.com (kaust NIUS).

5.5 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: ▭. Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: ⍾. Laske ahjul 15 min töötada.

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

5.6 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

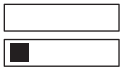
Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

1. samm	**2. samm**	**3. samm**	**4. samm**
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

ⓘ Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mmol/l)	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	**dH**				
1	0–7		0–1,3	0–50	pehme
2	8–14		1,4–2,5	51–100	mõõdukalt kare
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

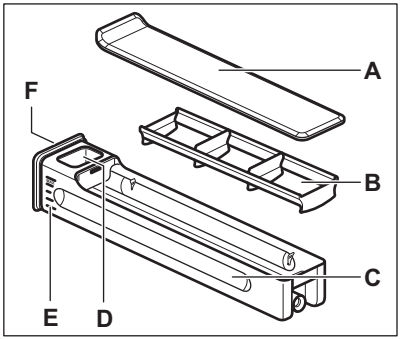
1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
3. samm	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.

5. samm	Vajutage: START . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

6. samm	Lülitage ahi välja.

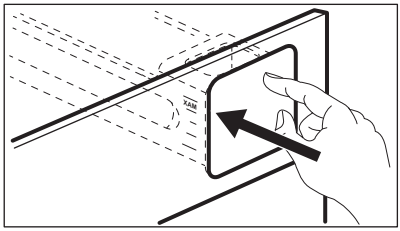
6.2 Veesahtel



A. Kaas
B. Lainemurdja
C. Sahtel
D. Vee lisamise avaus
E. Skaala
F. Eesmine kate

6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel

1. samm	Lükake veesahtli eesmist katet.

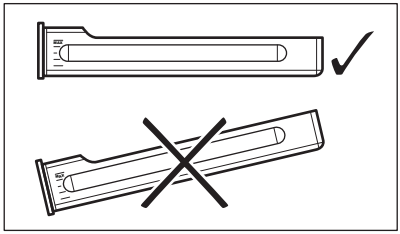


2. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:

A: Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.

B: Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.

3. samm	Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.
4. samm	Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.



5. samm	Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.

> ⚠ **ETTEVAATUST!**
>
> Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.

6.4 Kuidas seadistada: Steamify - Auruga kuumutamise funktsioon

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage nuppu . Seadke auruküpsetuse režiim.
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.
4. samm	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.

Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C	Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

5. samm	Vajutage: OK.
6. samm	Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. ⚠ **HOIATUS!** Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destileeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke. Jälgige veesahtlil olevat skaalat.
8. samm	Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.
9. samm	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.5 Kuidas seada: SousVide-küpsetamine

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage: .
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.
4. samm	Seadke temperatuur ja vajutage: OK.
5. samm	Vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse taimeri sätted.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK.
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsnaga. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

6.6 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.
- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:
- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: .
3. samm	Vajutage: . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.

5. samm	Vajutage: START .

6.7 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
Jogurtifunktsioon	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
Steamify	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
SousVide-küpsetamine	Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Vihjeid ja näpunäiteid“.
Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärmitainatoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

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

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg.
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: ⏲.
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: ⏲.
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●.
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp.
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage: ⏲.
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●.
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.
Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min**.

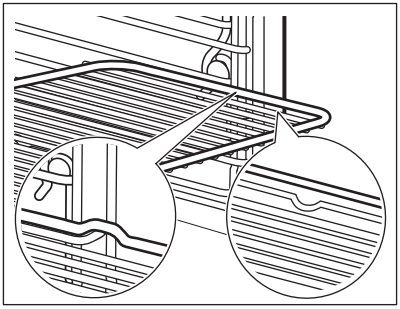
Taimerisätete muutmine	
1. samm	Vajutage: ⏲.
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK.
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

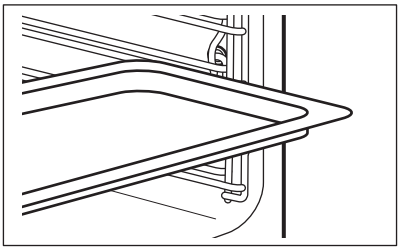
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:
Lükake rest ahjuriiuli toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:
Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele.



8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
°C	
Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).	Toidu sisetemperatuur.

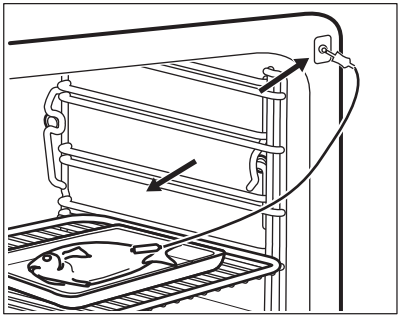
Parimateks küpsetustulemusteks:		
Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

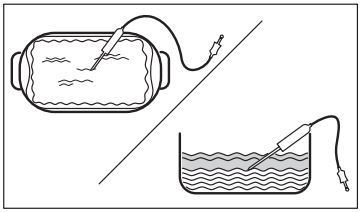
Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala	**Vormiroog**
Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.	Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.





4. samm	Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	– vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal. • Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

> ⚠ **HOIATUS!**
>
> Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage: ☰. Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu **+**, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu OK.

↩ – vajutage, et seade lähtestada.

⊗ – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	☆, 🌡 – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

ⓘ

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.
Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.
Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.
Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

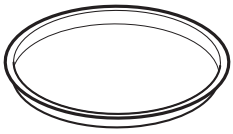
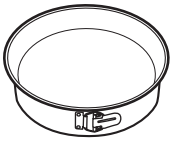
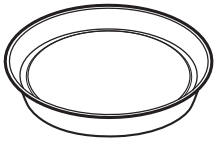
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		(°C)		(min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

 Pitsapann	 Küpsetusnõu	Portsjoninõu	 Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

		°C	min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised
Kasutage kolmandat riiulitasandit.

		°C	min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		°C	min	
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	Mahuti (Gastronorm)	kg		min	
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	3	8 - 9	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10 - 11	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Herned, külmutatud	2 x 2/3 perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

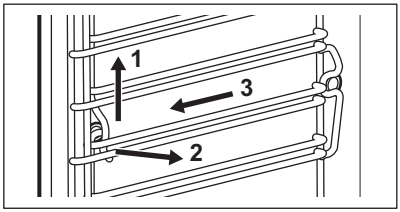
Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud	Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. samm	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. samm	Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni.
2. samm	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min

3. samm	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.
4. samm	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.

ⓘ Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga. Eemaldage veesahtlist sinna jäänud vesi.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

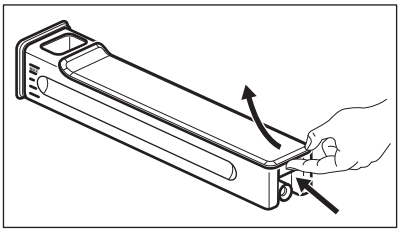
11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

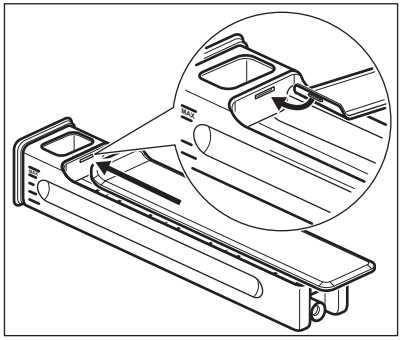
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

1. samm	Võtke veesahtel ahjust välja.
2. samm	Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.
3. samm	Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.



4. samm	Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahtlit nõudepesuvahendisse.
5. samm	Asetage veesahtel tagasi oma kohale.
6. samm	Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.
7. samm	Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.
8. samm	Sisestage veesahtel.
9. samm	Vajutage veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.



11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min	
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
3. samm	Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
4. samm	Valige: Menüü / Puhastamine.
5. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
6. samm	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
Esimese osa kestus: ca 35 min	
7. samm	Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel.
8. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

ⓘ Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Katlakivieemalduse lõppedes:		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

ⓘ Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.

11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

11.8 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.

1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Täitke veesahtel veega.
3. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
4. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
5. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

ⓘ Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. samm	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
2. samm	Eemaldage kõik tarvikud.
3. samm	Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.
4. samm	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

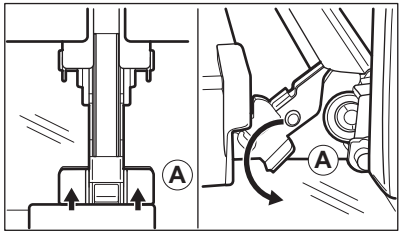
⚠ **HOIATUS!**

Uks on raske.

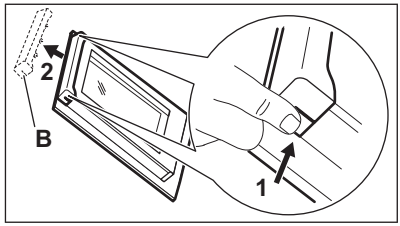
⚠ ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

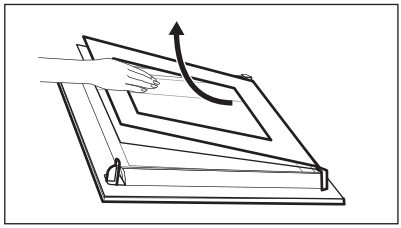
1. samm	Sulgege uks korralikult.
2. samm	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.



3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneele ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.



9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

11.12 Kuidas asendada: lamp

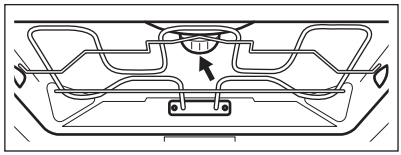
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	**2. samm**	**3. samm**
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. samm	Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riiulitugi.
2. samm	Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.
3. samm	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riiulitugi.

12. VEAOTSING

⚠ **HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
Võimalik põhjus	**Kõrvaldamise abinõu**
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
Seade Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

Komponendid

Kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Veesahtel ei toimi korralikult

Kirjeldus	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Seade ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahtli korpust täielikult.	Lükake veesahtel lõpuni seadmesse.
Vesi valgub veesahtlist välja.	Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.	Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.

Probleemid puhastustoiminguga

Kirjeldus	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Veesahtlit on raske puhastada.	Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.	Eemaldage kaas ja lainemurdja.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.	Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.

Probleemid puhastustoiminguga		
Kirjeldus	**Võimalik põhjus**	**Kõrvaldamise abinõu**
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit.	Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum.	Oodake, kuni seade jahtub. Korrake toimingut.
	Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid.	Eemaldage seadmest kõik tarvikud. Korrake toimingut.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

Probleemid WiFi-signaaliga	
Võimalik põhjus	**Kõrvaldamise abinõu**
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige teise mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamisega võite ise hakkama saada.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 – esimese ühenduse loomine Wi-Fi ebaõnnestus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmefunktsioonid oma tavapärast tööd.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.
F144 - andur Veesahtel ei saa mõõta veetaset.	Tühjendage Veesahtel ja täitke.
F508 - Veesahtel ei tööta nõuetekohaselt.	Lülitage seade sisse ja välja.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav.	Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771

Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus
Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine
Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga
Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi

võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sagedast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst Lapselukk siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmefunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

14.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ⏻.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

14.6 Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

15. SEE ON LIHTNE!

Enne esimest kasutamist tuleb seada:					
Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:					
⏻ SEES / VÄLJAS	☰ Menüü	☆ Lemmikud	⏲ Taimer	Toidusensor	START / STOP

Seadme töölepanek

Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	**1. samm**	**2. samm**	**3. samm**
		Vajutage ja hoidke all: ⏻.	☐ ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START.
Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	⏻ – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		

Alustage küpsetamist

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
⏻ – vajutage seadme sisselülitamiseks.	☐ ... - valige küpsetusrežiim.	°C -Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruga küpsetus – Steamify

Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.

Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt krõbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

Juhendatud küpsetamine	**1. samm**	**2. samm**	**3. samm**	**4. samm**
	Vajutage: ⏻.	Vajutage: ☰.	Vajutage: ✕ Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi
Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga

1. samm	2. samm	3. samm
Vajutage: ☰	Vajutage: ✓	Valige režiim:

Puhastamine auruga	Kergeks puhastuseks.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalikuks puhastuseks.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga	
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....281
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....283
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....286
4. BANDEAU DE COMMANDE.....287
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....289
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....291
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....297
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....299
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....301
10. CONSEILS.....302
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....305
12. DÉPANNAGE.....311
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....314
14. STRUCTURE DES MENUS.....315
15. C'EST SIMPLE !.....317
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....319

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la

porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

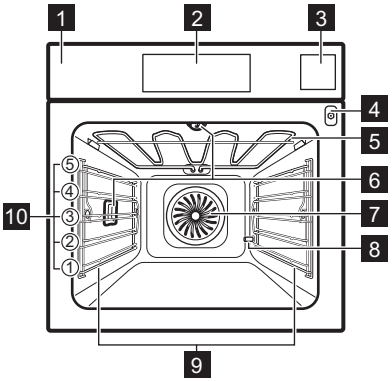
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

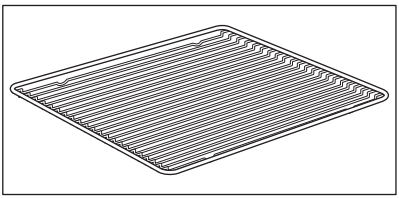
3.1 Vue d'ensemble



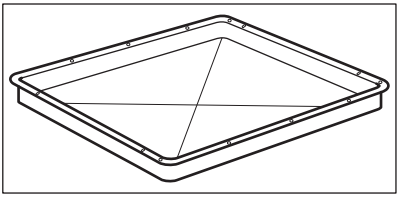
1 Bandeau de commande
2 Affichage
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

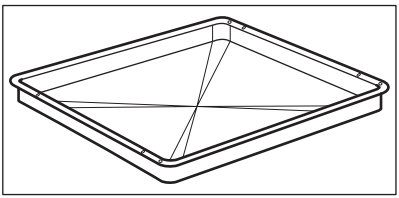
Grille métallique
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



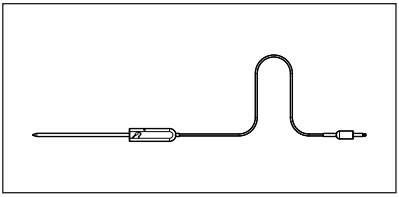
Plateau de cuisson
Pour les gâteaux et biscuits.



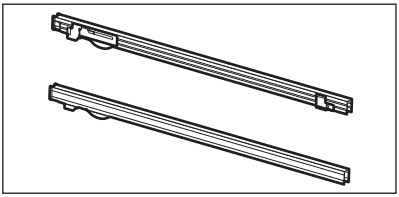
Plat à rôtir
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



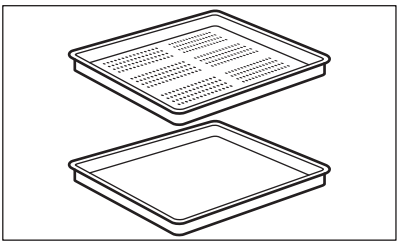
Sonde de cuisson
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



Rails télescopiques
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

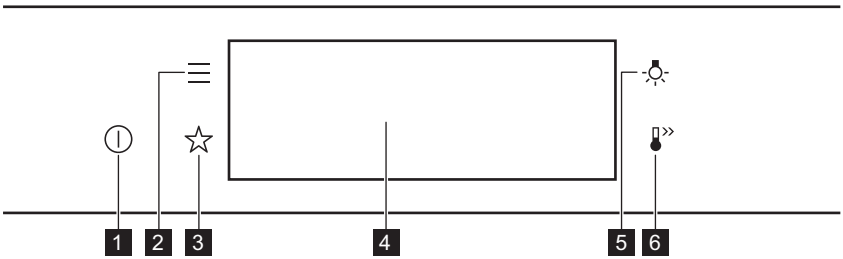


À l'étuvée
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

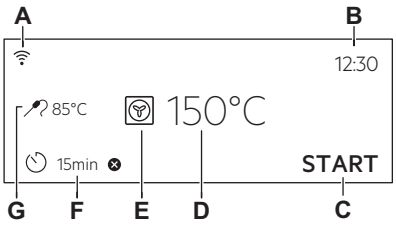


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

Appuyez sur la touche	**Déplacez**	**Maintenez la touche**
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées
A. Wi-Fi
B. Heure actuelle
C. DEMARRER/ARRETER
D. Température
E. Modes de cuisson
F. Minuteur
G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur

 Pour régler la fonction : Départ différé.	 Pour annuler le réglage.

Wi-Fi voyant - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.

Wi-Fi la connexion est activée.

Télécommande voyant - l'appareil peut être contrôlé à distance.

Télécommande est allumé.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :
- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

Étape 1	Pour télécharger l'application My AEG Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil AEG. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
Étape 2	Suivez les instructions de mise en route de l'application.
Étape 3	Allumez l'appareil.
Étape 4	Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Configurations / Connections.
Étape 5	- faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
Étape 6	Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://aeg.opensoftwarerepository.com (dossier NIUS).

5.5 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

5.6 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

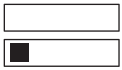
Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

ⓘ Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration /Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

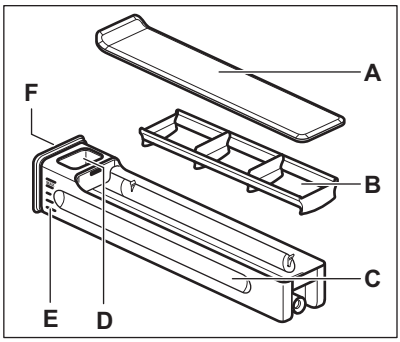
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Mettez à l'arrêt le four.

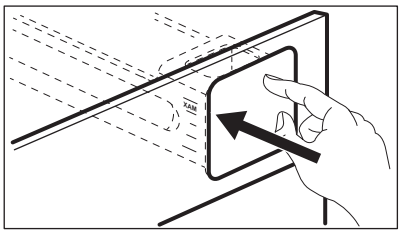
6.2 Bac à eau



A. Couvercle
B. Brise-lame
C. Bac
D. Ouverture de remplissage en eau
E. Échelle
F. Cache avant

6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

Étape 1 Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.



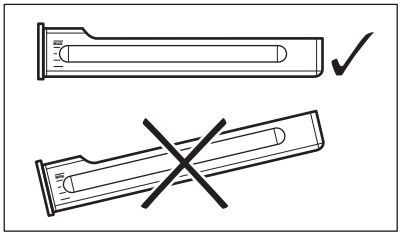
Étape 2 Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :

A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.

B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.

Étape 3 Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.

Étape 4 Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.



Étape 5 Videz le bac d'eau après chaque utilisation.

⚠ **ATTENTION!**

Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.

6.4 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.

Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. **⚠ AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau. Utilisez la graduation sur le bac à eau.
Étape 8	Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.5 Comment régler : Cuisson sous-vide

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur .
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur . L'affichage indique les réglages du minuteur.
Étape 6	Réglez le minuteur et appuyez sur : OK.
Étape 7	Appuyez sur START .
Étape 8	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

6.6 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :
- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :
- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur .
Étape 3	Appuyez sur . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

6.7 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
Fonction Yaourt	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.

Mode de cuisson	Application
Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
Steamify	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.
Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Application
Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.8 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l’horloge	Application
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n’a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Fonctions de l’horloge	Application
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l’activer et la désactiver.

7.2 Comment régler Fonctions de l’horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur : Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l’action jusqu’à ce que l’écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur : Départ différé.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

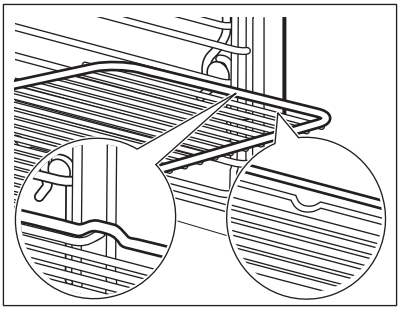
Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : ⏲.
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

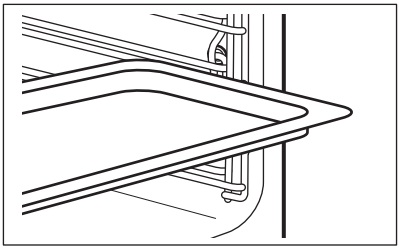
8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :	
°C	
Température du four : 120 °C minimum.	La température au cœur.

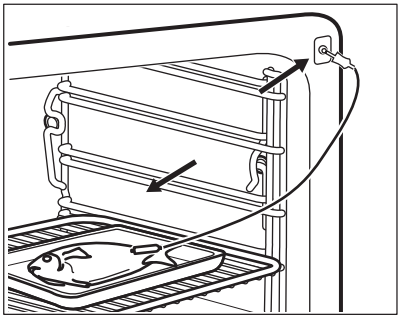
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

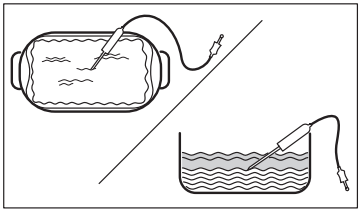
Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson	Ragoût
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.	Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.





Étape 4	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	- appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.

- appuyez pour réinitialiser le réglage.

- appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

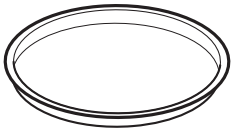
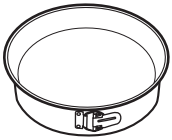
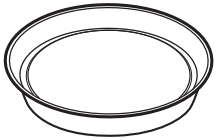
10.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

 **Plaque à pizza**	 **Plat de cuisson**	**Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		°C	min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits
Utilisez le troisième niveau de la grille.

		°C	min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C	min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

Réglez la température sur 100 °C.

	Conteneur (Gastronorm)	kg		min	
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

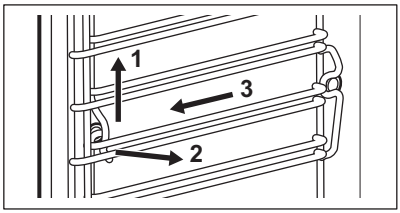
Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle .
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes

Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes

Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

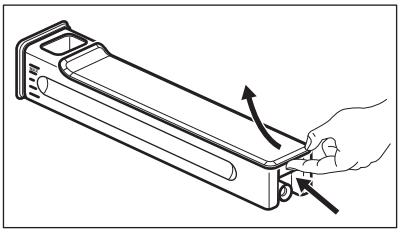
11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

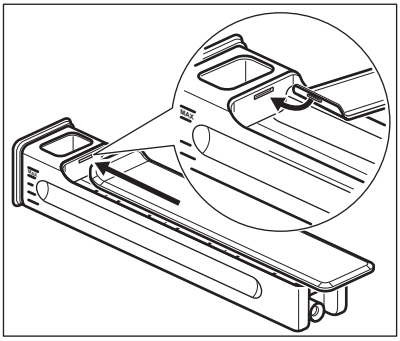
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

Étape 1	Retirez le bac à eau du four.
Étape 2	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.
Étape 3	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.



Étape 4	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.
Étape 5	Remontez le bac à eau.
Étape 6	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.
Étape 7	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.
Étape 8	Insérez le bac à eau.
Étape 9	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.



11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

ⓘ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.

Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

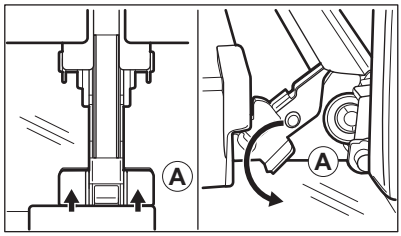
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

⚠ ATTENTION!

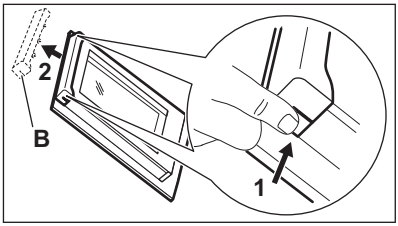
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

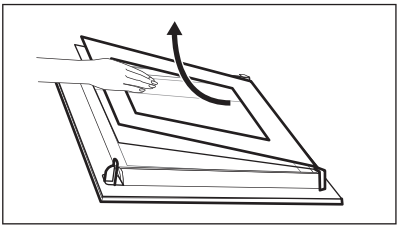


Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.12 Comment remplacer : Éclairage

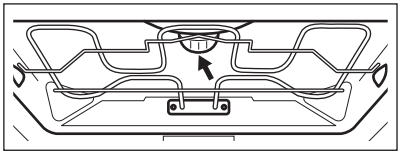
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

Composants	
Description	**Solution**
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Le bac à eau ne fonctionne pas correctement

Description	Cause probable	Solution
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez complètement le bac à eau dans l'appareil.
De l'eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.	Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.

Problèmes au cours de la procédure de nettoyage

Description	Cause probable	Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud.	Attendez que l'appareil soit froid. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires de l'appareil avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires de l'appareil. Répétez le nettoyage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problèmes de signal Wi-Fi

Cause probable	Solution
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Problèmes de signal Wi-Fi	
Cause probable	**Solution**
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

Code et description	**Solution**
F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.	Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

Code et description	**Solution**
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.
F144 - la sonde dans le Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Vider le Bac à eau et le re remplir.

Code et description	Solution
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez puis rallumez l'appareil.
F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Indice d'efficacité énergétique	61,9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle
Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.
Options	Pour régler l'appareil.

Élément du menu		Application
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

Sous-menu	Description
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ⏻.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :					
Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :					
⏻ Activez / Désactivez	☰ Menu	☆ Mes programmes	⏲ Minuteur	Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser l'appareil

		Étape 1	Étape 2	Étape 3
Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche ⏻.	☐ ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	⏻ - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
⏻ - appuyer pour allumer l'appareil.	☐ ... - sélectionnez le mode de cuisson.	℃ - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Cuisson à la vapeur - Steamify

Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Cuisson assistée	Appuyez sur : ⏻.	Appuyez sur : ☰.	Appuyez sur : Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %
Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min**.

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Appuyez sur : ☰	Appuyez sur :	Choisissez le mode :

Nettoyage vapeur	Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus	Pour un nettoyage en profondeur.

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur	
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage	Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses Electrolux-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit du viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die dir das Leben erleichtern, profitieren kannst. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com

Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für dein Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Bitte verwende ausschließlich Original-Ersatzteile für deine Produkte.
Halte folgende Angaben bereit, wenn du dich an ein autorisiertes Servicezentrum wendest: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten findest du auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 322
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 324
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 327
4. BEDIENFELD..... 328
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 330
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 332
7. UHRFUNKTIONEN..... 338
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR..... 340
9. ZUSATZFUNKTIONEN..... 342
10. TIPPS UND HINWEISE..... 343
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 346
12. FEHLERSUCHE..... 351
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 355
14. MENÜSTRUKTUR..... 356
15. DAS IST GANZ EINFACH!..... 358
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 359

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront

können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  – Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
  – Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

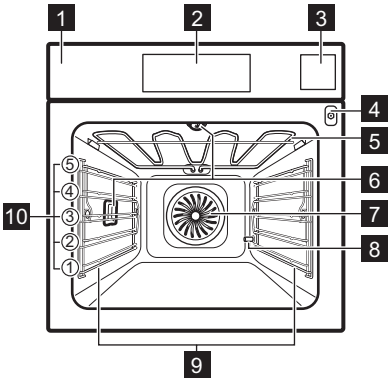
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

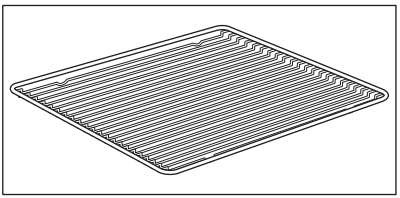
3.1 Gesamtansicht



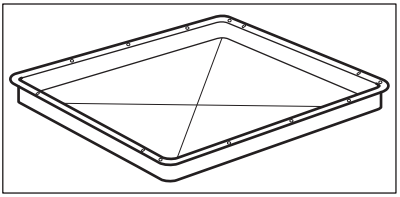
1 Bedienfeld
2 Display
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

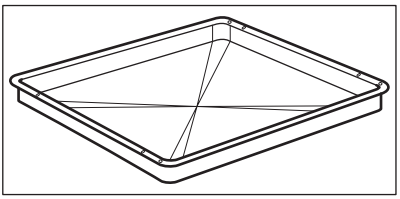
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



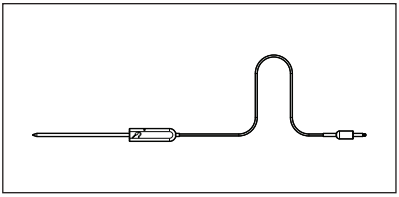
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



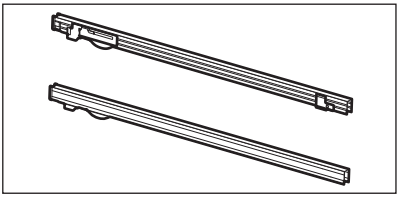
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



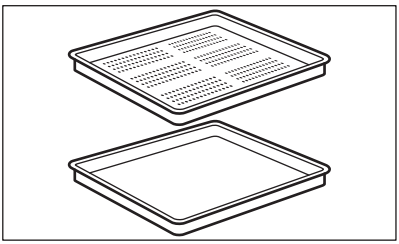
Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

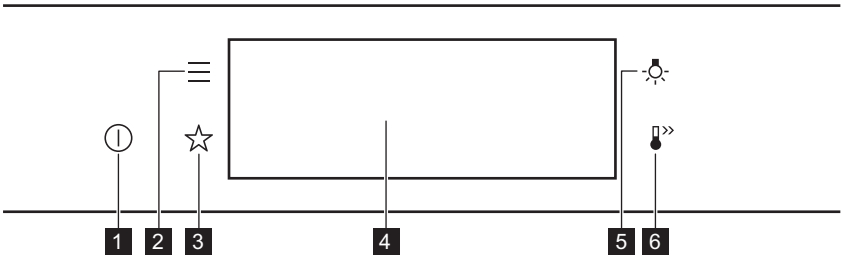


Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.
Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld

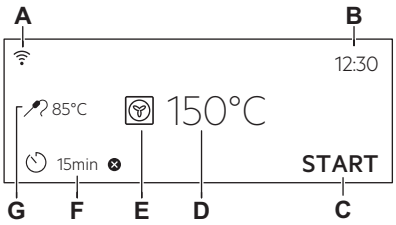


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

Drücken Sie	**Wischen**	**Gedrückt halten**
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

A. Wi-Fi
B. Uhrzeit
C. START/STOP
D. Temperatur
E. Ofenfunktionen
F. Kurzzeitwecker
G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Zurückblättern um eine Menüebene.	Rückgängig machen der letzten Aktion.	Ein- und Ausschalten der Optionen.

Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.

Die Funktion ist eingeschaltet.	STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.

Timer-Anzeigen

Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	Abbrechen der Einstellung.

Wi-Fi Anzeige – Das Gerät kann mit Wi-Fi verbunden werden.

Wi-Fi Verbindung ist eingeschaltet.

Fernsteuerung Anzeige – Das Gerät kann aus der Ferne bedient werden.

Fernsteuerung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:
- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

Schritt 1	So laden Sie die My AEG Kitchen App herunter: Scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild mit der Kamera auf Ihrem Mobilgerät, um zur AEG Homepage zu gelangen. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
Schritt 2	Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
Schritt 3	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 5	- Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
Schritt 6	Das Drahtlosmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2.400 - 2.483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: http://aeg.opensoftwarerepository.com (Ordner NIUS).

5.5 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

ⓘ Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

5.6 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

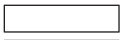
Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

ⓘ Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 – 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

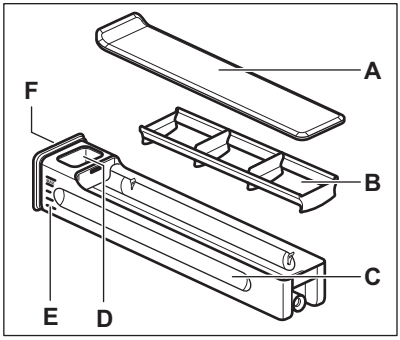
6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK. Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

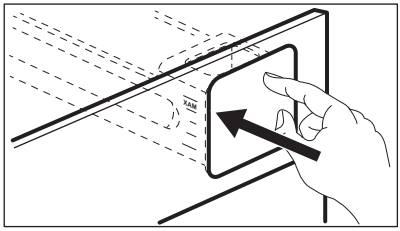
6.2 Wassertank



A. Abdeckung
B. Wellenbrecher
C. Schublade
D. Wasser-Einfüllöffnung
E. Skala
F. Vordere Abdeckung

6.3 Benutzung: Wassertank

Schritt 1 Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.



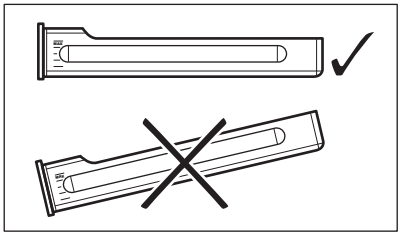
Schritt 2 Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:

A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.

B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

Schritt 3 Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.

Schritt 4 Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.



Schritt 5 Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.

⚠ **VORSICHT!**

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

6.4 Einstellung: Steamify - Dampf-Ofenfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und abzunehmen.
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. **⚠ WARNUNG!** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.
Schritt 8	Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.

Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

6.5 Einstellung: SousVide-Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie: SV.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie ⏲. Das Display zeigt die Timer-Einstellungen an.
Schritt 6	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK.
Schritt 7	Drücken Sie: START .
Schritt 8	Restwasser kann sich auf den Vakuumbeuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch, um die Vakuumbeutel zu entnehmen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:
- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:
- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ☰.
Schritt 3	Drücken Sie: ✕ . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

6.7 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
Joghurt-Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

Ofenfunktion	Gerät
Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
SousVide-Garen	Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide-Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.
Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.

Ofenfunktion	Anwendung
Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
Feuchtigkeit, mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:

IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: • • • .
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: • • • .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

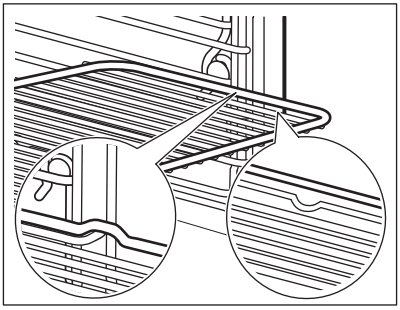
Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

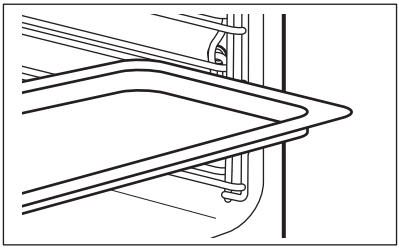
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech / Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C	
Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	Die Backofentemperatur.

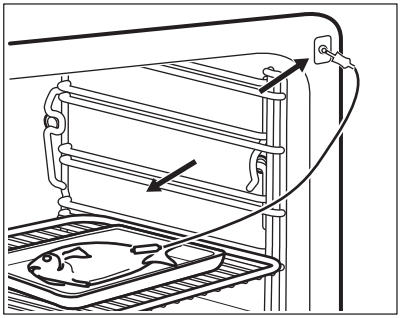
Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

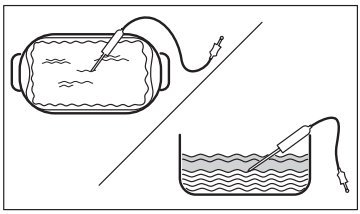
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.





Schritt 4	Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen: • Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.

Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. **⚠ WARNUNG!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.

↩ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🌡 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

(°C)	(Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(Std.)
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

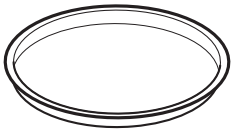
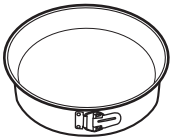
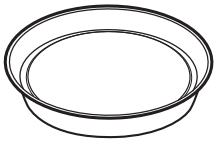
10.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	**Backform**	**Förmchen**	**Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen

		°C	Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		°C	Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C	Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren.

Tests gemäß IEC 60350-1.

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	Behälter (Gastronorm)	kg		Min	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

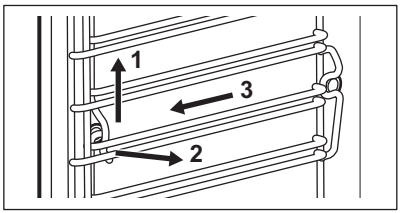
Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.

Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

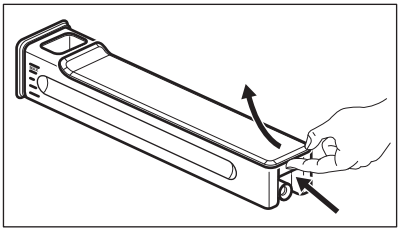
Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

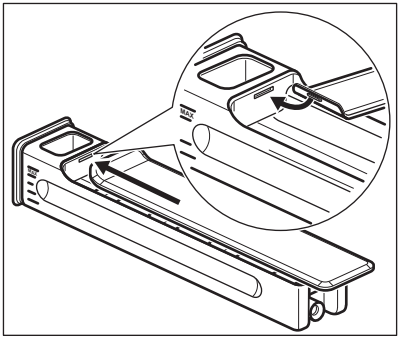
11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.

Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.



Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.



11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.

Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

ⓘ Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

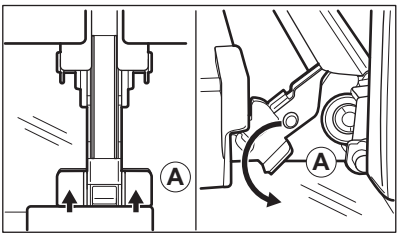
⚠ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

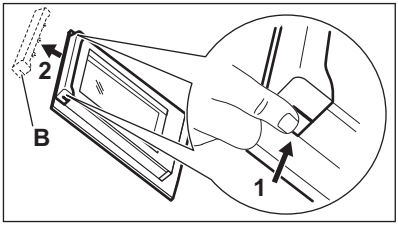
⚠ VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

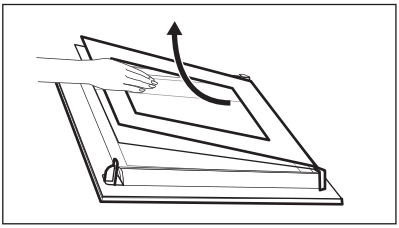
Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.12 Austausch: Lampe

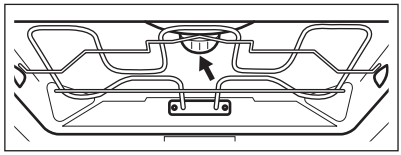
⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

Schritt 1	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

Komponenten	
Beschreibung	**Problembehebung**
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei		
Beschreibung	**Mögliche Ursache**	**Problembehebung**
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Gerät ein.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.

Probleme beim Reinigungsvorgang		
Beschreibung	**Mögliche Ursache**	**Problembehebung**
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.

Probleme beim Reinigungsvorgang		
Beschreibung	**Mögliche Ursache**	**Problembehebung**
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war.	Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt.	Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät. Wiederholen Sie die Reinigung.
Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie	die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	

Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Verwenden Sie nicht gleichzeitig einen anderen Mikrowellenofen und die Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Es liegt ein Problem mit Wi-Fi Signal vor.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F131 - Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F144 – der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Entleeren Sie Wassertank und füllen Sie ihn erneut auf.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht richtig.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme
Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint Kindersicherung auf dem Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

14.5 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ⏻.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.6 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit

Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

⏻	☰	☆	⏲		START / STOP
EIN / AUS	Menü	Favoriten	Kurzzeitwecker	Temperatursensor	

Erste Schritte

		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Halten Sie gedrückt: ⏻.	▭ ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START.
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	⏻ – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
⏻ – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	▭ ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C – Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Garen mit Dampf – Steamify

Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

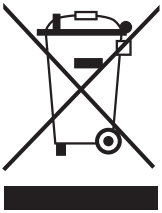
Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücken Sie: ⏻.	Drücken Sie: ☰.	Drücken Sie: Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1Min**.

Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung		
Schritt 1 Drücken Sie: ☰	**Schritt 2** Drücken Sie:	**Schritt 3** Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung		Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus		Für eine gründliche Reinigung.
Entkalkung		Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen		Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

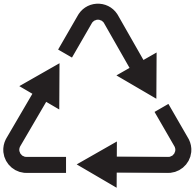
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
www.aeg.com/support

Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:
www.registeraeg.com

Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.
Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.
Az információk az adattáblán találhatók.

⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

ⓘ Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 363
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....365
3. TERMÉKLEÍRÁS.....368
4. KEZELŐPANEL..... 369
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 371
6. NAPI HASZNÁLAT.....373
7. ÓRAFUNKCIÓK..... 379
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK.....381
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 383
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 384
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 387
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....393
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....396
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....397
15. EGYSZERŰ!.....399
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....400

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My AEG Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

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

2.5 Gőzsütés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás

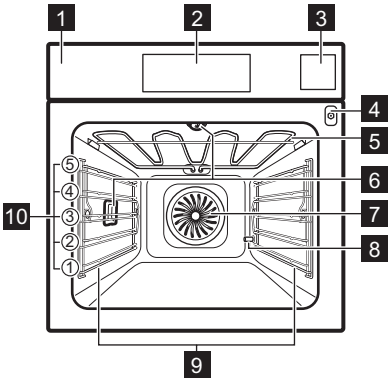
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

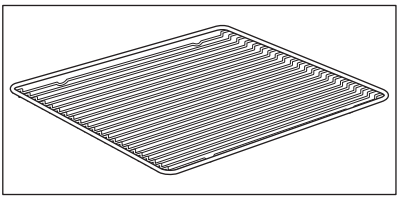
3.1 Általános áttekintés



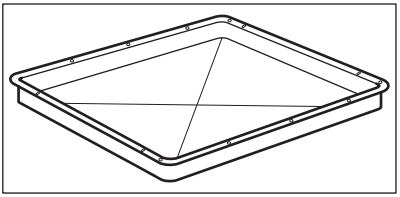
1 Kezelőpanel
2 Kijelző
3 Víztartály
4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
5 Fűtőbetét
6 Lámpa
7 Ventilátor
8 Kifolyócső vízkőmentesítése
9 Polctartó, eltávolítható
10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

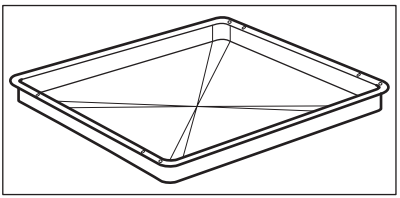
Sütőrács
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



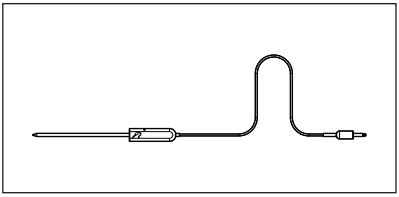
Sütő tálca
Tortákhoz és süteményekhez.



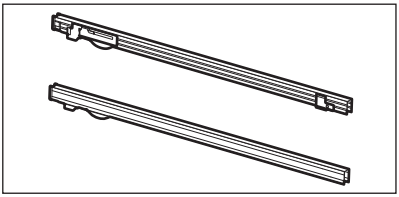
Mély tepsi
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



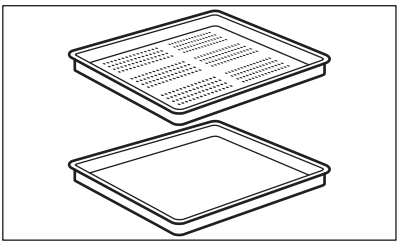
Húshőmérő szenzor
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

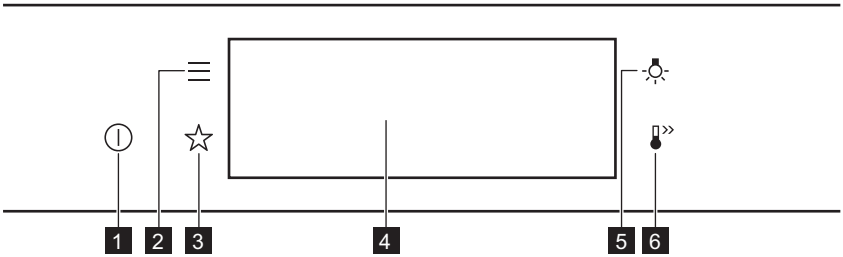


Gőzölő készlet
Egy perforálatlan és egy perforált edény.
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztből és kukoricalisztből készült kása), tészta.



4. KEZELŐPANEL

4.1 A kezelőpanel áttekintése

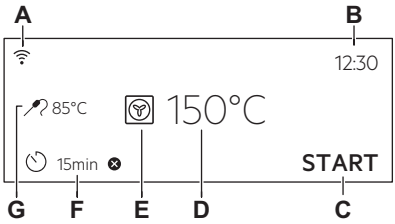


1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.

6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

Nyomja meg a	**Áthelyezés**	**Tartsa nyomva**
Érintse meg ujjheggyel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző



Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.

A. Wi-Fi
B. Pontos idő
C. START/LEÁLLÍTÁS
D. Hőmérséklet
E. Sütőfunkciók
F. Időzítő
G. Húshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

OK Választás / beállítás megerősítése.	Visszalépés egy szinttel a menüben.	Az utolsó művelet visszavonása.	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

A funkció be van kapcsolva.	STOP A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

Időzítő visszajelzők

A funkció beállítása: Késleltetett indítás.	A beállítás törlése.

Wi-Fi visszajelző - a készülék Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.

Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.

Távirányítás visszajelző - a készülék távvezérelhető.

Távirányítás bekapcsolva.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.	Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:
- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. lépés	A(z) My AEG Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobileszköz kamerájával, amely átirányítja Önt az AEG honlapjára. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. lépés	Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
4. lépés	Nyomja meg: ☰. Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
5. lépés	- csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi.
6. lépés	A készülék vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

5.4 Szoftver licencek

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

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

5.5 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: funkciót. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: funkciót. Hagyja 15 percig működni a sütőt.

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

5.6 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

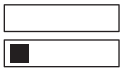
Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**	**4. lépés**
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.

A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	lágy
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mérsékelten kemény
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltse fel a víztartályt.

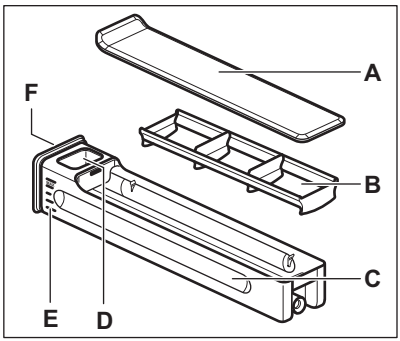
6. NAPI HASZNÁLAT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK. A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

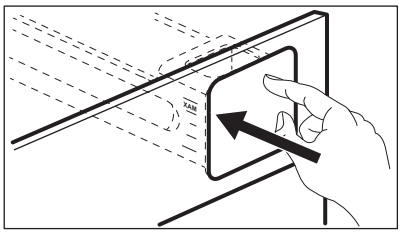
6.2 Víztartály



A. Fedél
B. Hullámtörő
C. Fiók
D. Vízbetöltő nyílás
E. Skála
F. Elülső burkolat

6.3 Használata: Víztartály

1. lépés Nyomja meg a víztartály elején levő burkolatot.



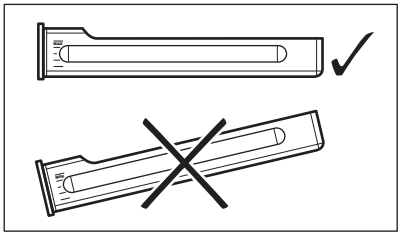
2. lépés Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Ez két módon végezhető el:

A: Hagyja a víztartályt a sütőben, és töltsön bele vizet egy edényből.

B: Vegye ki a víztartályt sütőből, és a vízcsapból töltse fel.

3. lépés A víz kicsöppenésének elkerüléséhez vízszintes helyzetben vigye a víztartályt.

4. lépés A víztartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az elülső burkolatot, míg a víztartály teljesen a helyére nem kerül a sütőben.



5. lépés Minden használat után ürítse ki a víztartályt!

⚠ VIGYÁZAT!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

6.4 Beállítása: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg a gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.
Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C	Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
Gőz sütéshez 105 - 130 °C	Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajttorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sültek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz és eltávolításhoz.
7. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. **⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot. Segítségül használja a víztartályon levő skálát.
8. lépés	Szükség esetén a víztartály külsejét puha kendővel törölje át. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt. A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.
11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
12. lépés	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
13. lépés	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőteret.

6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg: SV funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a ⏲ gombot. A kijelző az időzítő beállításait mutatja.
6. lépés	Állítsa be az időzítőt, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: START funkciót.
8. lépés	Víz maradhat a vákuumzacskókon és a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Amikor a sütő lehűlt, egy szivaccsal távolítsa el a sütőtér aljából a vizet. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:
- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:
- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: ☰ funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: ✕ . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

6.7 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.

Sütőfunkció	Alkalmazás
Edény Melegítés	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sültek készítéséhez.
Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
SousVide sütés	A funkció neve vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal. További tájékoztatásért lásd alább a SousVide sütés című szakaszt, valamint a sütési táblázatokkal ellátott „Ötletek és tanácsok” című fejezetet.
Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.

Sütőfunkció	Alkalmazás
Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
Vital Sütés	Zöldségek, köretek és hal párolása
Páratartalom, magas	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
Páratartalom, közepes	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
Páratartalom, alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sültek és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.

6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszan működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg: ⏲ funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg: ⏲ funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg: ⏲ funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése
Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.
A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

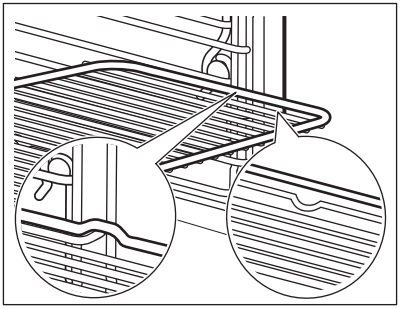
Az időzítő beállításának módosítása	
1. lépés	Nyomja meg: ⏲ funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időzítési értéket.
3. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.	

8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

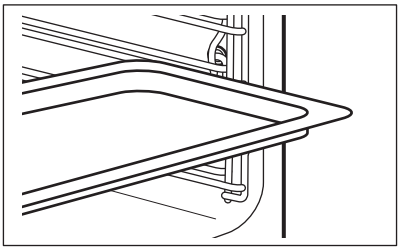
8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács:
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé,.



Sütő tálca / Mély tepsi:
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:	
°C	
A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	A maghőmérsékletet.

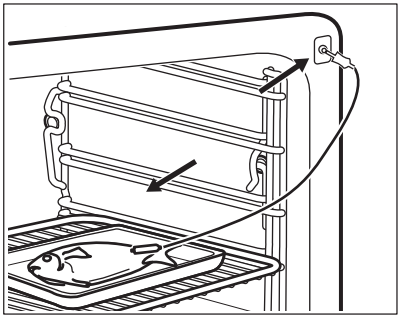
A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

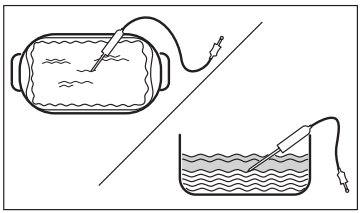
A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Használata: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

Hús, szárnyas és hal	**Zöldség/hús felfújtak**
Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő leaglább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.	Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.





4. lépés	Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.
5. lépés	- a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.
7. lépés	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez.

8. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütve.
9. lépés	Vegye ki Húshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Égés veszélye áll fenn, mivel Húshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg: ☰. Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a **+** gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.

↶ - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

⊗ - nyomja meg a beállítás törléséhez.

9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	☆, 🌡 - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

(°C)	(ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(ó)
200 - 230	5.5

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

ⓘ

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.
Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.
Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.
További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

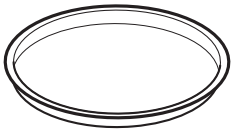
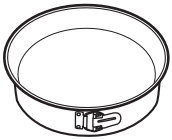
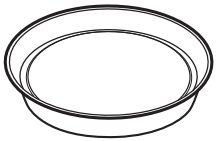
10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		(°C)		(perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaserpenyő	**Sütőedény**	**Bögrés sütemény**	**Tortasütő forma**
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten – sütés sütőformában

		°C	perc	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz
A harmadik polcszintet használja.

		°C	perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30

		°C	perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

Sütés több szinten – keksz

		°C	perc	
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

		perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés funkciót.

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

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	Tartály (Gastronorm)	kg		perc	
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	3	8 - 9	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

	Tartály (Gastronorm)	kg		perc	
Borsó, gyorsfagyasztott	2 x 2/3 perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószerek

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

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

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

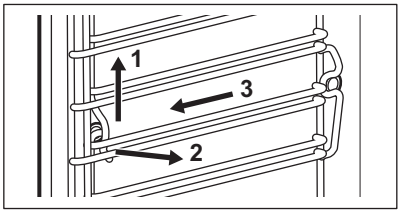
A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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

2. lépés	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. lépés	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

1. lépés	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	**Leírás**	**Időtartam**
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószert a sütő belsejének felületére.	75 perc

3. lépés	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

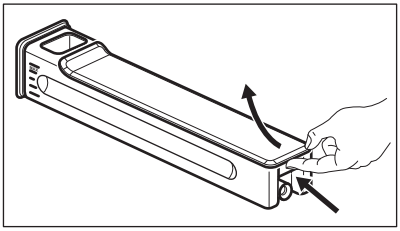
11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

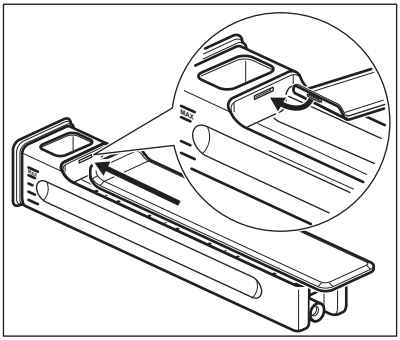
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Tisztítás: Víztartály

1. lépés	Vegye ki a víztartályt a sütőből.
2. lépés	Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.
3. lépés	Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.



4. lépés	Vízzel és szappannal mossa meg a víztartály részeit. Ne használjon súrolószívacsot, és ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
5. lépés	Szerelje össze a víztartályt.
6. lépés	Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.
7. lépés	Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.
8. lépés	Helyezze be a víztartályt.
9. lépés	A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.



11.6 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc	
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
3. lépés	Ezután a maximális szintig töltse fel vízzel a víztartályt.
4. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
5. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
6. lépés	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.

A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc	
7. lépés	Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.
8. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

ⓘ Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőmentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

11.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.8 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön a víztartályba vizet.
3. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül
4. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
5. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

11.10 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés	Vegye ki az összes tartozékot.
3. lépés	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
4. lépés	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

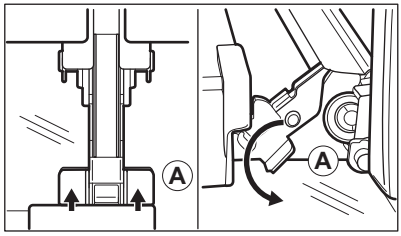
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

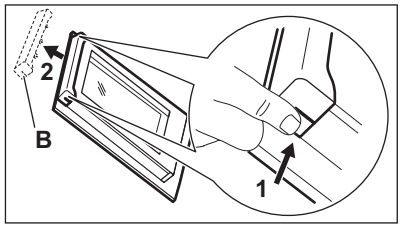
⚠ VIGYÁZAT!

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

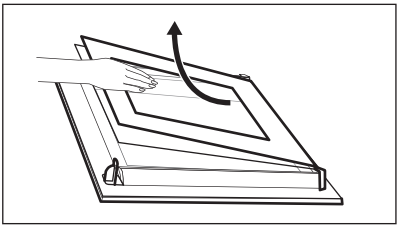
1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.



9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa

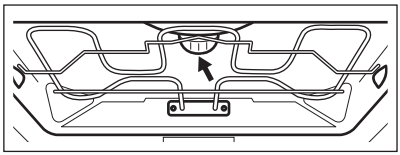
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	**2. lépés**	**3. lépés**
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

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



2. lépés	Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. lépés	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. lépés	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. lépés	Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.
Az ajtó nem csukódik rendesen.	Teljesen zárja be az ajtót.
Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.

Alkotóelemek

Leírás	Megoldás
Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

A víztartály nem működik megfelelően

Leírás	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.	Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.	Teljesen tolja be a víztartályt a készülékbe.
Víz folyik ki a víztartályból.	A víztartály fedele vagy a hullámtörő nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel ismét a víztartály fedelét és a hullámtörőt.

Hibák a tisztítási eljárásnál		
Leírás	**Lehetséges ok**	**Megoldás**
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Távolítsa el a fedelet és a hullámtörőt.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkőmentesítés után.	A víztartály nem volt feltöltve a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízkőoldó / víz a víztartályban.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkőmentesítés után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízkőoldót a készülék aljából. Legközelebb helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
Túl sok víz található a sütőtér alján a tisztítás után.	A tisztítás megkezdése előtt túl sok tisztítószert tett a készülékbe.	Legközelebb a sütőtér falait vékony, egyenletes rétegben vonja be a tisztítószerrel.
A tisztítás hatásfoka nem kielégítő.	A tisztítást túl meleg készüléknél indította el.	Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Ismételje meg a tisztítást.
	A tisztítás előtt nem távolított el minden tartozékot a készülékből.	Vegyen ki minden tartozékot a készülékből. Ismételje meg a tisztítást.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást.
Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

Hibák a WiFi jelnél	
Lehetséges ok	**Megoldás**
Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.	Ellenőrizze, hogy mobil készüléke csatlakoztatva van-e a vezeték nélküli hálózathoz. Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.
Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.	A készülék és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.
Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.	Helyezze a routert a lehető legközelebb a készülékhez.
A vezeték nélküli jelet megszakította a készülék közelében elhelyezett mikrohullámú sütő.	Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt. Kerülje a mikrohullámú sütő és a készülék távvezérlőjének egyidejű használatát. A mikrohullámok megszakítják a WiFi-jelet.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

Kód és leírás	Megoldás
F111 - Húshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen csatlakoztassa Húshőmérő szenzor az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F601 - probléma van ezzel: Wi-Fi jel.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F604 - az első csatlakozás a következőhöz: Wi-Fi sikertelen.	Kapcsolja ki és be a készüléket, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

Kód és leírás	Megoldás
F131 - a gőzfejlesztő rendszer érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be ismét a készüléket.
F144 - az érzékelő itt: Víztartály nem tudja mérni a vízszintet.	Ürítse ki ezt: Víztartály és töltse újra.
F508 - a(z) Víztartály nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki és be a készüléket.
F602, F603 - Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	AEG	
Modellazonosító	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energiahatékonysági szám	61.9	
Energiahatékonysági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	70 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Energiatakarékosság

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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

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

Maradékhő
Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

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

Konvekciós levegő (nedves)
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

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

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkőmentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása. Gyakori gőzöléses főzés esetén öblítse át a gőzfejlesztő rendszert a főzés után.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a Gyerekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi funkciót.
Távirányítás	A távirányítás engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Automatikus távműködtetés	A távirányítás automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi funkciót.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat készülékhez való automatikus csatlakozásának letiltása.

14.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ⏻ funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízkeménység	A vízkeménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.6 Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Vízkeménység	Pontos idő

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

⏻ BE / KI	☰ Menü	☆ Kedvencek	⏲ Időzítő	Húshőmérő szenzor	START / STOP

A készülék használatának megkezdése

		1. lépés	2. lépés	3. lépés
Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ⏻ funkciót.	▭ ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	⏻ - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
⏻ - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	▭ ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify

Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.

Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirításhoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:				
Előre programozott sütés	**1. lépés**	**2. lépés**	**3. lépés**	**4. lépés**
	Nyomja meg: ⏻ funkciót.	Nyomja meg: ☰ funkciót.	Nyomja meg: ✕ Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat	
10% befejezési segéd Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.	A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1perc** gombot.

A készülék tisztítása gőztisztítással		
1. lépés Nyomja meg ezt: ☰	**2. lépés** Nyomja meg ezt: ⎍	**3. lépés** Válasszon üzemmódot:
Gőz tisztítás		Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz		Alapos tisztításhoz.
Vízkőmentesítés		A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.
Öblítés		A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 🗑 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:

Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registeraeg.com

Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 403
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 405
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 408
4. PANNELLO DEI COMANDI..... 409
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 411
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....413
7. FUNZIONI DEL TIMER..... 420
8. COME USARE: ACCESSORI..... 421
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 424
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 425
11. PULIZIA E CURA..... 428
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 434
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....437
14. STRUTTURA DEL MENU.....439
15. È SEMPLICE!.....440
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 442

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con My AEG Kitchen .
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell’apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del moibiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettromestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
  - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

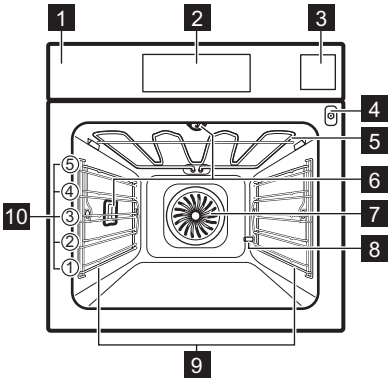
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

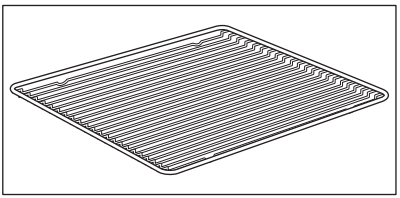
3.1 Panoramica generale



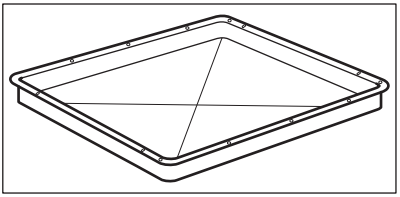
1 Pannello dei comandi
2 Display
3 Vaschetta dell'acqua
4 Presa per la termosonda
5 Resistenza
6 Lampadina
7 Ventola
8 Uscita tubo di decalcificazione
9 Supporto ripiano, rimovibile
10 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

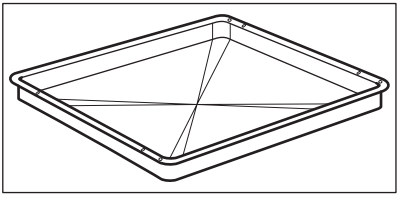
Ripiano a filo
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



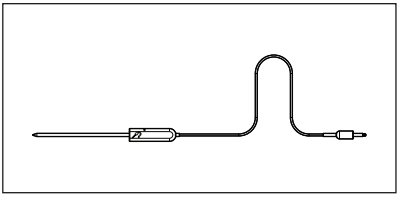
Lamiera dolci
Per torte e biscotti.



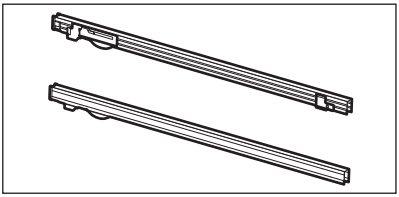
Leccarda
Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.



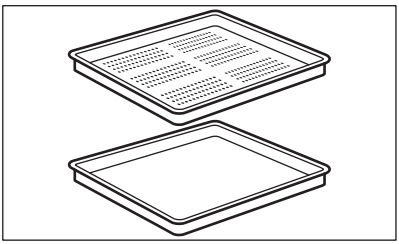
Termosonda
Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



Guide telescopiche
Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.

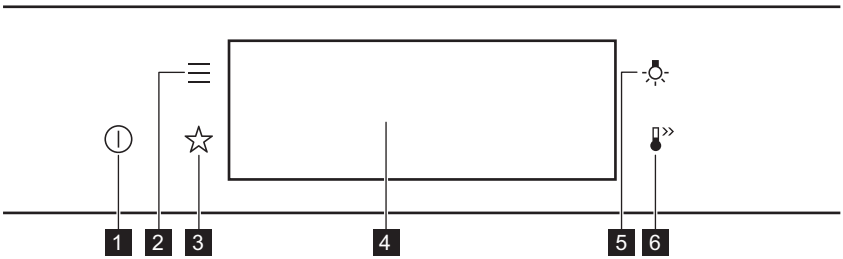


Set vapore
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.
Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.



4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo

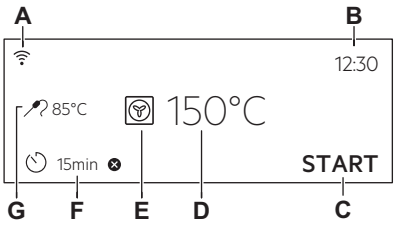


1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

Premere	**Spostare**	**Tenere premuto**
Toccare la superficie con la punta del dito.	Far scivolare la punta della dita sulla superficie.	Toccare la superficie per 3 secondi.

4.2 Display



Display con le funzioni chiave impostate.

A. Wi-Fi
B. Imposta ora
C. START/STOP
D. Temperatura
E. Funzioni cottura
F. Timer
G. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.

OK Per confermare la selezione / l'impostazione.	Per tornare indietro di un livello nel menu.	Per annullare l'ultima azione.	Per attivare o disattivare le opzioni.

Suono allarme indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.

La funzione è attiva.	STOP La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.	Il suono allarme è disattivato.

Spie timer

Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	Per annullare l'impostazione.

Wi-Fi indicatore – l'apparecchiatura può essere collegata al Wi-Fi.

Wi-Fi connessione attivata.

Operazione da remoto indicatore – l'apparecchiatura può essere controllata da remoto.

Operazione da remoto è acceso.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

5.3 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occore:
- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

Passaggio 1	Per scaricare l' My AEG Kitchen app: Scansiona il codice QR sulla targhetta con la fotocamera del tuo dispositivo mobile per essere reindirizzato alla home page di AEG. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
Passaggio 2	Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
Passaggio 3	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 4	Premere: ☰. Selezionare: Impostazioni Connessione.
Passaggio 5	- far scorrere o premere per accendere: Wi-Fi.

Passaggio 6	Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 secondi.

Frequenza	WLAN 2,4 GHz
	2400 - 2483,5 MHz
Protocollo	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modulo Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: http://aeg.opensoftwarerepository.com (cartella NIUS).

5.5 Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Passaggio 1	Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
Passaggio 2	Impostare la temperatura massima per la funzione: . Lasciare in funzione il forno per un'ora.
Passaggio 3	Impostare la temperatura massima per la funzione: . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

ⓘ Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

5.6 Come impostare: Durezza dell’acqua

Quando si collega il forno alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova fornita con il set vapore.

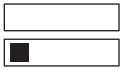
Fase 1	**Fase 2**	**Fase 3**	**Fase 4**

Mettere la carta di prova in acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta da test sotto l'acqua corrente.	Scuotere la carta di prova ed eliminare l'acqua in eccesso.	Attendere 1 minuto e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.	Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

ⓘ I colori della carta di prova continuano a cambiare. Non controllare il livello di durezza dell'acqua più di un minuto dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione /Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Durezza acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione acqua
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	morbida
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderatamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	molto dura

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ **AVVERTENZA!**

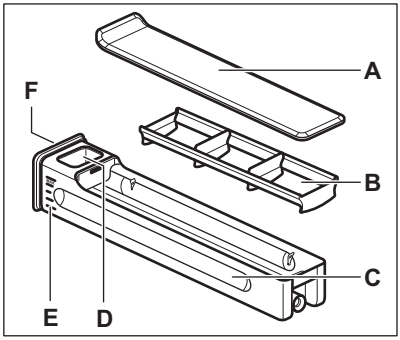
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
Passaggio 2	Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 3	Selezionare la funzione cottura e premere: OK. Il display mostra: temperatura.
Passaggio 4	Impostare: temperatura. Premere: OK.

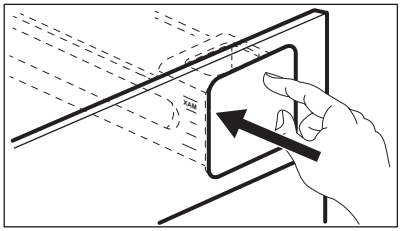
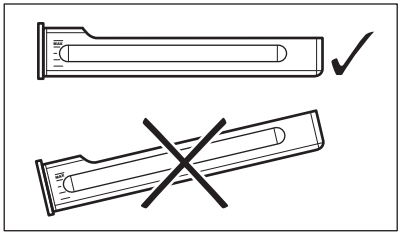
Passaggio 5	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 6	Spegnere il forno.

6.2 Vaschetta dell'acqua



A. Coperchio
B. Dispositivo anti fuoriuscita
C. Cassetto
D. Apertura di riempimento
E. Bilancia
F. Coperchio anteriore

6.3 Come utilizzare: Vaschetta dell'acqua

Fase 1	Spingere la copertura anteriore della vaschetta dell'acqua.	
Fase 2	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Sarà possibile eseguire questa operazione in due modi:	
	A: Lasciare la vaschetta dell'acqua all'interno del forno e versare l'acqua da un contenitore.	**B:** Togliere la vaschetta dell'acqua dal forno e riempirla con acqua del rubinetto,
Fase 3	Portare il cassetto dell'acqua in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita di acqua.	
Fase 4	Una volta riempita la vaschetta, reinserirla nella stessa posizione. Premere la copertura anteriore fino a quando la vaschetta non si trova all'interno del forno.	

Fase 5	Svuotare la vaschetta dell'acqua dopo ogni utilizzo.

> ⚠ **ATTENZIONE!**
>
> Tenere la vaschetta dell'acqua lontano dalle superfici calde.

6.4 Come impostare: Steamify – Funzione cottura a vapore

Passaggio 1	Accendere il forno. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 2	Premere . Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
Passaggio 3	Premere: OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 4	Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.

Cottura a vapore 50 - 100 °C	Per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaio.
Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130 °C	Per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150 °C	Per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
Cottura con vapore per arrosti e lievitati 155 - 230 °C	Per piatti arrosto e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.

Passaggio 5	Premere: OK.
Passaggio 6	Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua e rimuoverlo.
Passaggio 7	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo (circa 950 ml). La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 minuti.

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

Utilizzare la scala graduata sulla vaschetta.

Passaggio 8	Pulire l'esterno della vaschetta dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.

Passaggio 9	Premere: START . Il vapore appare dopo circa 2 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Passaggio 10	Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Al termine della cottura, la ventola di raffreddamento funziona più velocemente per rimuovere il vapore.
Passaggio 11	Spegnere il forno.
Passaggio 12	Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua.
Passaggio 13	L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido.

6.5 Come impostare: Cottura SousVide

Passaggio 1	Accendere il forno. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 2	Premere: .
Passaggio 3	Premere: OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 4	Impostare la temperatura e premere: OK.
Passaggio 5	Premere . Il display mostra le impostazioni del timer.
Passaggio 6	Impostare il timer e premere: OK.
Passaggio 7	Premere: START .
Passaggio 8	L'acqua residua si può accumulare nei sacchetti sottovuoto nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Utilizzare un piatto e un asciugamano per estrarre i sacchetti sottovuoto. Quando il forno è freddo, togliere l'acqua dalla parte inferiore della cavità servendosi di una spugna. Asciugare la cavità con un panno morbido.

6.6 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:
- Peso automatico
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:
- Al sangue oppure Meno
- Medio

- Ben cotto oppure Più

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Premere: ☰.
Passaggio 3	Premere: ✕ . Inserire: Cottura guidata.
Passaggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
Passaggio 5	Premere: START .

6.7 Funzioni cottura

STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
Doppio grill ventilato	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
Marmellate/Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
Funzione yogurt	Per preparare lo yogurt. Con questa funzione la luce è spenta.
Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.
Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze.
Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
Steamify	Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostire.

Funzione cottura	Applicazione
Cottura SousVide	Il nome della funzione fa riferimento a un metodo di cottura, a basse temperature, all'interno di sacchetti di plastica ermetici sottovuoto. Rimandiamo alla sezione Cottura SousVide qui di seguito, nonché al capitolo "Consigli e suggerimenti utili" con le tabelle di cottura per trovare ulteriori informazioni.
Rigenera a vapore	Il riscaldamento di pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
Cottura a vapore	Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.
Umidità alta	Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.
Umidità media	La funzione è ideale per cuocere carne stufata o brasato, pane e pasta lievitata dolce. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne diventa succosa e tenera e le creazioni con pasta lievitata croccanti e brillanti.
Umidità bassa	La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Con la combinazione del vapore e del calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.

6.8 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer - si può attivarla e disattivarla.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
Passaggio 1	Premere: Imposta ora.
Passaggio 2	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come impostare il tempo di cottura	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come scegliere l'opzione di fine	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.
Passaggio 4	Premere: ● ● ●.
Passaggio 5	Premere: Operazione finale.

Come scegliere l’opzione di fine	
Passaggio 6	Scegliere il preferito: Operazione finale.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l’azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l’avvio della cottura	
Passaggio 1	Impostare la funzione cottura e la temperatura.
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.
Passaggio 4	Premere: ● ● ●.
Passaggio 5	Premere: Partenza ritardata.
Passaggio 6	Scegliere il valore.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l’azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.
Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

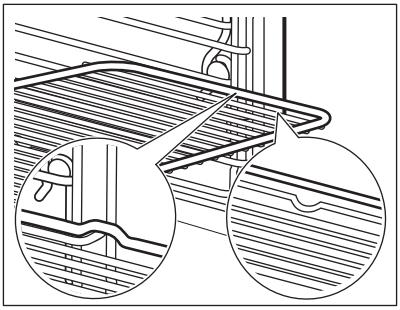
Come modificare le impostazioni timer	
Passaggio 1	Premere: ⏲.
Passaggio 2	Impostare il valore del timer.
Passaggio 3	Premere: OK.
Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.	

8. COME USARE: ACCESSORI

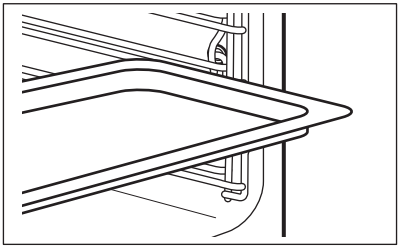
8.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo:
Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



Lamiera dolci / Teglia profonda:
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



8.2 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le temperature da impostare sono due:	
°C	
La temperatura del forno: minimo 120 °C.	La temperatura interna.

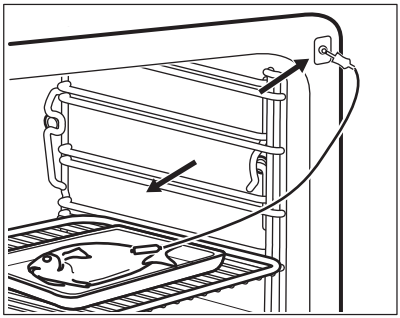
Per i migliori risultati di cottura:		
Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

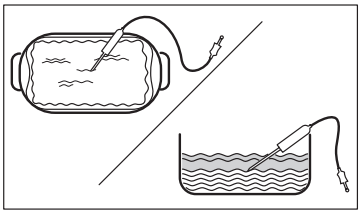
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

Istruzioni d'uso: Termosonda

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Passaggio 3	Inserire: Termosonda.

Carne, pollame e pesce	Sformato
Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno del piatto.	Inserire la punta della Termosonda esattamente al centro della casseruola. Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della Termosonda. La punta di Termosonda non deve toccare il fondo di una teglia.





Passaggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
Passaggio 5	- premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
Passaggio 6	● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita: • Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico. • Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.
Passaggio 7	Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: OK per accedere alla schermata principale.
Passaggio 8	Premere: START . Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
Passaggio 9	Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. ⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Passaggio 3	Premere: ☰. Selezionare: Preferiti.
Passaggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
Passaggio 5	Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.

↩ - premere per ripristinare l'impostazione.

⊗ - premere per annullare l'impostazione.

9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 3	☆, 🌡 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

(°C)	(ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

9.4 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di

raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

ⓘ

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.
La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.
Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.
Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

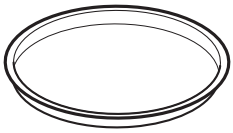
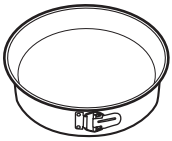
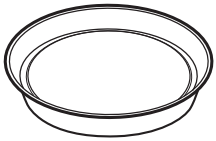
10.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		(°C)		(min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25

10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	**Pirofila**	**Pirofile monoporzione**	**Tortiera per flan**
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

		°C	min	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti
Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		°C	min
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30

Cottura al forno multilivello - biscotti

		°C	min	
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura	Grill	24 - 30	4

Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test conformemente a IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

	Contenitore (Gastronorm)	kg		min	
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	0.3	3	8 - 9	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Broccoli, preriscaldare il forno vuoto	1 x 2/3 forato	max	3	10 - 11	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.
Piselli, surgelati	2 x 2/3 forato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.	Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

11. PULIZIA E CURA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto per rimuovere i residui di calcare.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

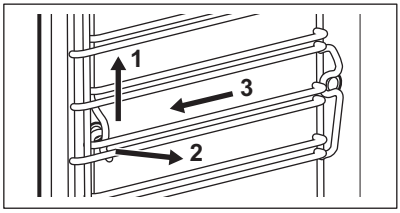
Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.

Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.
Passaggio 2	Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
Passaggio 3	Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
Passaggio 4	Estrai i supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia a vapore

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che sia freddo.	Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.	Pulire il fondo della cavità e il vetro della porta interna con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.

Fase 1	Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
Fase 2	Seleziona: Menu / Pulizia.

Funzione	Descrizione	Durata
Pulizia a vapore	Leggera pulizia	30 min.
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità.	75 min.

Fase 3	Premere START . Seguire le istruzioni sul display. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
Fase 4	Premere un simbolo per disattivare il segnale.

ⓘ Quando questa funzione è attiva, la luce è spenta.

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua restante dalla vaschetta.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità è asciutta.

11.4 Promemoria Pulizia

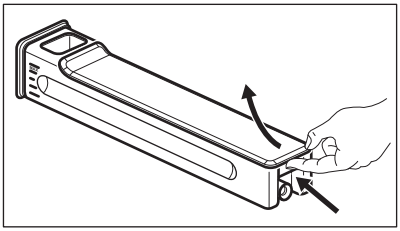
Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

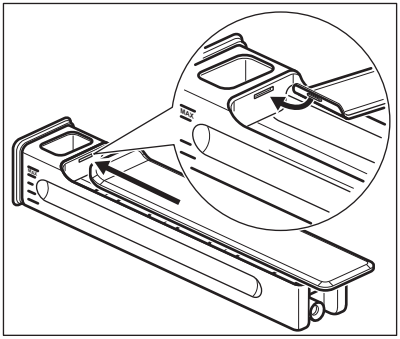
11.5 Come eseguire la pulizia: Vaschetta dell’acqua

Fase 1	Rimuovere la vaschetta dell'acqua dal forno.

Fase 2	Rimuovere il coperchio della vaschetta dell'acqua. Sollevare la copertura in corrispondenza del rilievo sul lato posteriore.
Fase 3	Rimuovere il dispositivo anti fuoriuscita. Estrarlo dal corpo della vaschetta fino a quando non fuoriesce.



Fase 4	Lavare le componenti della vaschetta con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie.
Fase 5	Rimontare la vaschetta dell'acqua.
Fase 6	Riposizionare il dispositivo anti fuoriuscita. Inserirlo nel corpo della vaschetta.
Fase 7	Montare il coperchio. Prima di tutto inserire la linguetta, quindi spingere contro il corpo della vaschetta.
Fase 8	Inserire il serbatoio dell'acqua.
Fase 9	Spingere la vaschetta dell'acqua verso il forno fino a che non si blocca.



11.6 Istruzioni d'uso: Decalcificazione

Prima di iniziare:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.

Durata della prima parte: circa 100 min	
Passaggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 2	Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
Passaggio 3	Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
Passaggio 4	Selezionare: Menu / Pulizia.
Passaggio 5	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

Passaggio 6	Dopo aver concluso la prima parte, svuotare la leccarda e riposizionarla sulla prima posizione del ripiano.
Durata della seconda parte: circa 35 min	
Passaggio 7	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua. Accertarsi che non sia rimasto del decalcificante nella vaschetta dell'acqua. Inserire la vaschetta dell'acqua.
Passaggio 8	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

ⓘ Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Al termine della decalcificazione:		
Spegnere il forno.	Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.	Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

ⓘ Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

Tipo	Descrizione
Promemoria soft	Consiglia di eseguire il trattamento anticalcare sul forno.
Promemoria hard	Obbliga a eseguire il trattamento anticalcare sul forno. Se non si esegue la decalcificazione del forno quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.8 Istruzioni d'uso: Risciacquo

Prima di iniziare:	
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.

Passaggio 1	Mettere la leccarda nel primo ripiano.
Passaggio 2	Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua.
Passaggio 3	Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo. Durata: circa 30 min
Passaggio 4	Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
Passaggio 5	Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

ⓘ Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare il forno.

Premere SI per asciugare il forno.

11.10 Come usarlo: Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

Passo 1	Controllare che il forno sia freddo.
Passo 2	Rimuovere tutti gli accessori.
Passo 3	Selezionare il menu: Pulizia / Asciugatura.
Passo 4	Seguite le istruzioni sullo schermo.

11.11 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

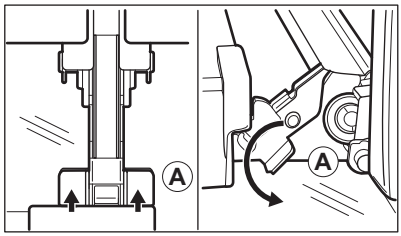
⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

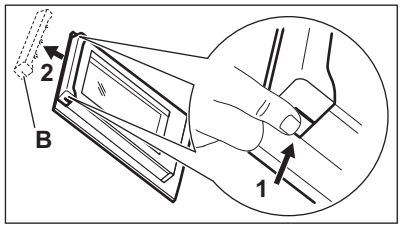
⚠ ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

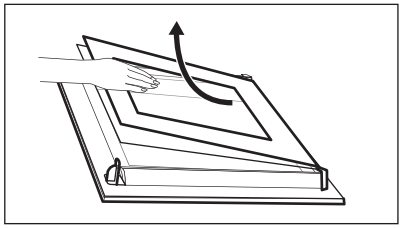
Passaggio 1	Aprire completamente la porta.
Passaggio 2	Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.



Passaggio 3	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
Passaggio 4	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.
Passaggio 5	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
Passaggio 6	Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



Passaggio 7	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
Passaggio 8	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



Passaggio 9	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Come sostituire: Lampadina

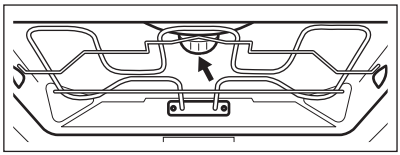
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



Passaggio 2	Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 4	Montare l’anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

Passaggio 1	Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
Passaggio 2	Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.

Passaggio 3	Rimuovere e pulire il telaio metallico e la guarnizione.
Passaggio 4	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 5	Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
Passaggio 6	Installare il supporto per il ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se…

L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Causa possibile	**Soluzione**
L’elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all’alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l’orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L’apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo “Menu”, Sottomenu per: Opzioni.

Componenti	
Descrizione	**Soluzione**
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo “Pulizia e cura”. Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

La vaschetta dell’acqua non funziona correttamente

Descrizione	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchiatura non trattiene la vaschetta dell’acqua una volta inserita.	La vaschetta dell’acqua non è stata premuta completamente.	Inserire completamente la vaschetta dell'acqua nell'apparecchiatura.
C’è una fuoriuscita di acqua dalla vaschetta dell’acqua.	Il coperchio della vaschetta dell’acqua o il dispositivo anti-fuoriuscita non è stato montato correttamente.	Rimontare il coperchio della vaschetta dell’acqua e il dispositivo anti-fuoriuscita.

Problemi con la procedura di pulizia

Descrizione	Causa possibile	Soluzione
La vaschetta dell’acqua è difficile da pulire.	Il coperchio e il dispositivo anti-fuoriuscita non sono stati rimossi.	Rimuovere il coperchio e il dispositivo anti-fuoriuscita.
Non c’è acqua all’interno della leccarda/ teglia da forno dopo aver eliminato il calcare.	La vaschetta dell’acqua non è stata riempita fino al livello massimo.	Verificare che la vaschetta dell’acqua contenga il prodotto anticalcare/ acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell’acqua sporca al termine dell’operazione anticalcare.	La leccarda si trova sul livello errato.	Rimuovere l’acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. La volta successiva, posare la leccarda sulla prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l’operazione di pulizia, c’è troppa acqua.	È stato messo tropo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l’operazione di pulizia.	La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l’operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda.	Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Ripetere l’operazione di pulizia.
	Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell’operazione di pulizia.	Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchiatura. Ripetere l’operazione di pulizia.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l’operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

Problemi col segnale Wi-Fi	
Causa possibile	**Soluzione**
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un altro forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e il Controllo Remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

Codice e descrizione	**Soluzione**
F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F601 - c'è un problema con Wi-Fi segnale.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F604 - il primo collegamento al Wi-Fi non riuscito.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

Codice e descrizione	Soluzione
F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta.	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F144 - il sensore nella Vaschetta dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua.	Svuotare la Vaschetta dell'acqua e riempirlo.
F508 - la Vaschetta dell'acqua non funziona correttamente.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F602, F603 – Wi-Fi non è disponibile.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso

Massa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo
Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta
Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Pulizia del circuito di generazione del vapore. Usare il risciacquo dopo frequenti cotture a vapore.

14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini compare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

14.4 Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per attivare e disattivare il telecomando. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.

14.5 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ⏻.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

14.6 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

15. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:					
Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Durezza dell'acqua	Imposta ora

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:					
⏻ ON / OFF	☰ Menu	☆ Preferiti	⏲ Timer	Termosonda	START / STOP

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura

Avvio rapido	Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	**Passaggio 1**	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
		Tenere premuto: ⏻.	☐ ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START.
Spegnimento rapido	Spegnere l'apparecchiatura, su qualsiasi schermo o messaggio in qualsiasi momento.	⏻ - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		

Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
⏻ - premere per accendere l'apparecchiatura.	☐ ... - selezionare la funzione cottura.	°C - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Cottura a vapore - Steamify

Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata.

Cottura a vapore	Cottura con vapore per stufati e brasati	Cottura con vapore per gratinature leggere	Cottura con vapore per arrosti e lievitati
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: ⏻.	Premere: ☰.	Premere: ✕ Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario

Funzione Finish Assist 10%
Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min**.

Pulire l'apparecchiatura con la pulizia a vapore

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Premere: ☰	Premere: mm	Scegliere la modalità:
Pulizia a vapore		Per una pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus		Per una pulizia completa.

Pulire l'apparecchiatura con la pulizia a vapore	
Decalcificazione	Per la pulizia del circuito di generazione vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Per la funzione di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

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

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:
www.registeraeg.com

iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:
www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.
Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.
Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ⓘ Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 445
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 446
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....449
4. VADĪBAS PANELIS.....451
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....452
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....454
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....461
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....462
9. PAPILDFUNKCIJAS.....464
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....465
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 468
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....474
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....477
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....478
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....480
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 481

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajau ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.

- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaudiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Aprūpe un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Gatavošana ar tvaiku

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par

ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

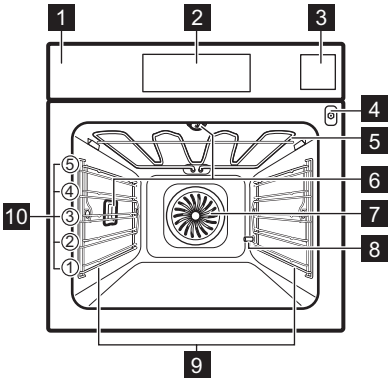
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

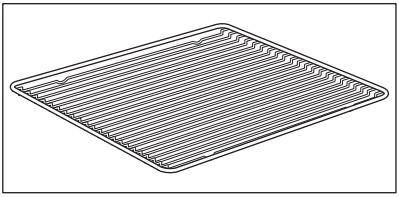
3.1 Vispārējs pārskats



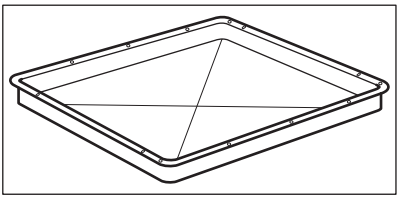
1	Vadības panelis
2	Displejs
3	Ūdens atvilktne
4	Termozondes kontaktligzda
5	Sildelements
6	Lampa
7	Ventilators
8	Atkaļķošanas izvadcaurule
9	Plaukta atbalsts, izņemams
10	Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

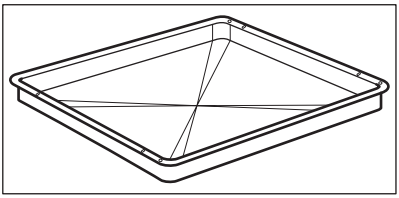
Restots plaukts
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



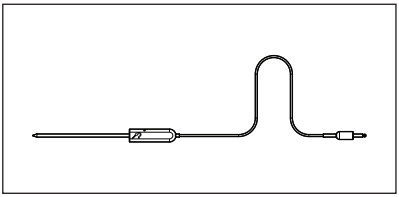
Cepamā Paplāte
Kūkām un biskvītiem.



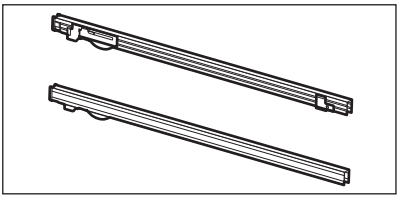
Grila/cepamā panna
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



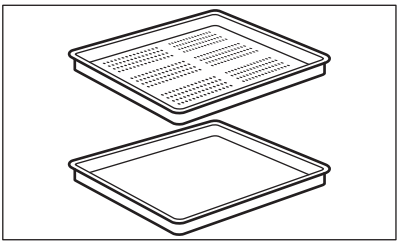
Termozonde
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

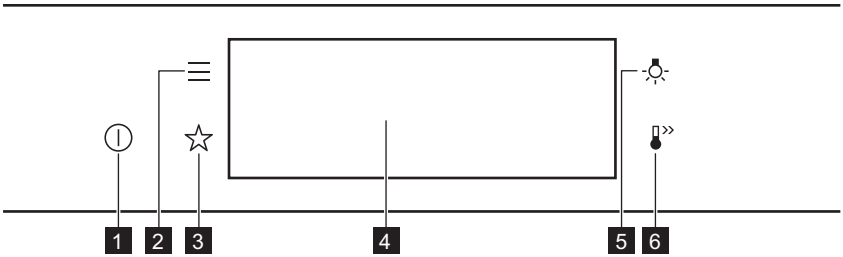


Komplekts gatavošanai ar tvaiku
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.
Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeņu, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

Piespiediet

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.

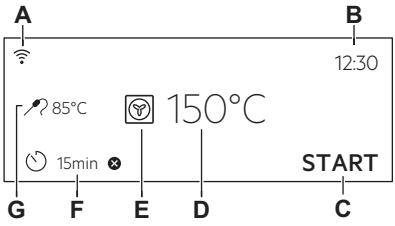
Pavirziet

Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.

Nospiediet un turiet nospiestu

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs



Displejs ar galveno funkciju kopu.

A. Wi-Fi
B. Diennakts laiks
C. SĀKT/PĀRTRAUKT
D. Temperatūra
E. Karsēšanas funkcijas
F. Taimers
G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	Pēdējās darbības atcelšana.	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

Skaņas signāls funkciju indikatori – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.

Funkcija ir ieslēgta.	STOP Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	Skaņas signāls ir izslēgts.

Taimera indikatori

Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	Iestatījuma atcelšana.

Wi-Fi Indikators — ierīcei var izveidot Wi-Fi savienojumu.

Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.

Tālvadība Indikators — ierīcei ir pieejama tālvadība.

Tālvadība ir ieslēgts.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda “Laipni lūdzam!” ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.
- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lai lejupielādētu lietotni My AEG Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz AEG mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
2. solis	Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
3. solis	Ieslēdziet ierīci.
4. solis	Nospiediet ☰. Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
5. solis.	– pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
6. solis	Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. AEG pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni http://aeg.opensoftwarerepository.com (mape NIUS).

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: ▭. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: ⊛. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

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

5.6 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

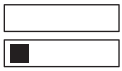
Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

1. solis	**2. solis**	**3. solis**	**4. solis**
Ievietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

ⓘ Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	**dH**				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

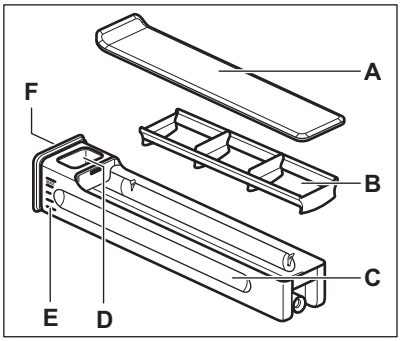
⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

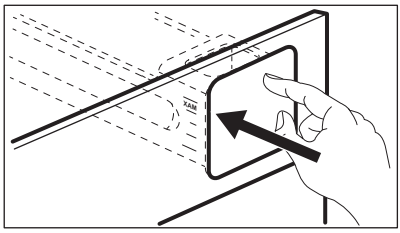
1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.
4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK.
5. solis	Nospiediet START. Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

6.2 Ūdens atvilktne

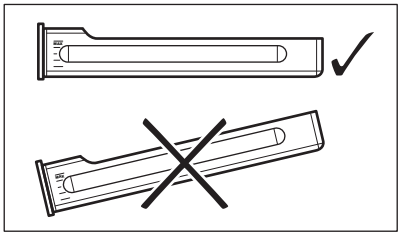


A. Vāks
B. Viļņlauzis
C. Atvilktne
D. Ūdens uzpildes atvere
E. Skala
F. Priekšējais pārsegs

6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktne

1. solis	Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.	
2. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:	
	A: atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.	**B:** izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns un uzpildiet to no ūdens krāna.

3. solis	Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.
4. solis	Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktne ir atpakaļ cepeškrāsnī.



5. solis	Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.

⚠ UZMANĪBU!

Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.

6.4 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika karsēšanas funkcija

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. solis	Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. solis	Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai 50–100 °C	Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, terīņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
Tvaiks sautēšanai 105–130 °C	Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
Tvaiks vieglai grauzdēšanai 135–150 °C	Gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimeri, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C	Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeri un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. solis	Nospiediet OK.
6. solis	Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.

7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. **⚠ BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus. Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.
8. solis	Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
9. solis	Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
10. solis	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.
11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

6.5 Iestatīšana SousVide režīms

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. solis.	Nospiediet: SV.
3. solis	Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
5. solis.	Nospiediet ⏲. Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
6. solis	Iestatiet taimeri un nospiediet: OK.
7. solis	Nospiediet: START.
8. solis	Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:
- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: ☰.
3. solis	Nospiediet: ✕ . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

6.7 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūninā̄šana.
Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakšsarsēšana.
Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
Augš./Apakšsarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūninā̄šanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
Apakšsarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
Jogurta funkcija	Jogurta pagatavošana. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.
Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūninÀ¹šana.
Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatvošana.
Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
SousVide režīms	Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu “Gatavošana SousVide režīmā” un nodaļu “Padomi un ieteikumi” ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.
Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārta nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.
Tikai tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
Augsts mitrums	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
Vidējs mitrums	Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.
Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energoefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
2. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet: ⏲.
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet: ⏲.
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ●.
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana	
1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.

Gatavošanas sākuma atlikšana	
2. solis	Nospiediet: ⏲.
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ●.
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.
Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana	
1. solis	Nospiediet: ⏲.
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.	

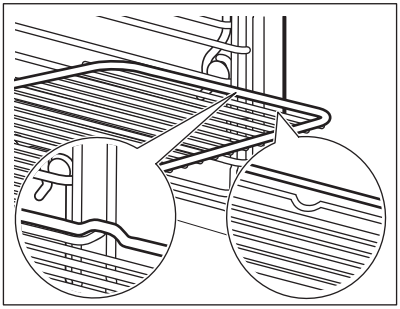
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

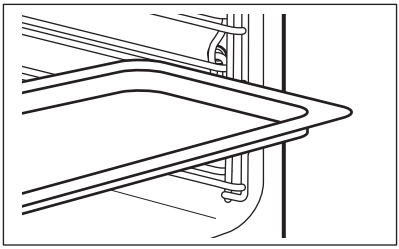
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.

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

Restots plaukts:
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
°C	
Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	Ēdiena iekšējo temperatūru.

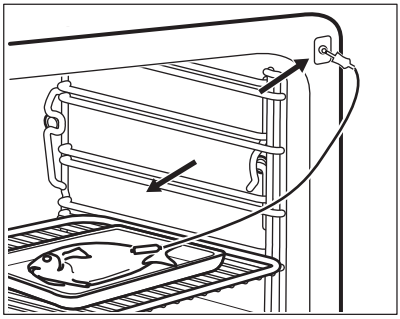
Labākam gatavošanas rezultātam:		
Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

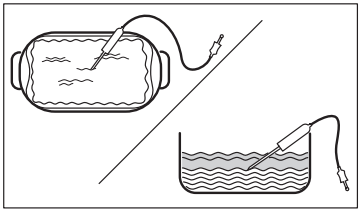
Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Lietošana Termozonde

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.	Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.





4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	- nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls; • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet ☰. Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.

5. solis.	Nospiediet **+**, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.

↩ — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

⊗ — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	☆, 🌡 – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

(°C)	(st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

ⓘ

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.
Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.
Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

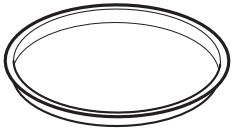
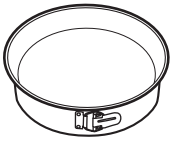
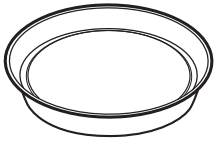
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		(°C)		(min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sāļā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

			
Picas panna	**Cepšanas trauks**	**Podiņi**	**Augļu pīrāga forma**
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		°C	min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		°C	min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		°C	min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	Tvertne (Gastronorm)	kg		min	
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepešķrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepešķrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perforēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet kaļķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pilieniem etiķa.
Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

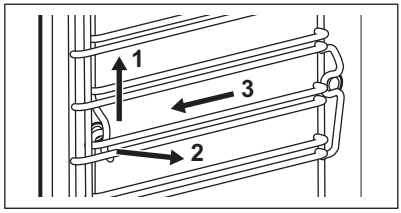
Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

1. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.

3. solis	Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana biedzas.
4. solis	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

ⓘ Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanai beidzoties:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

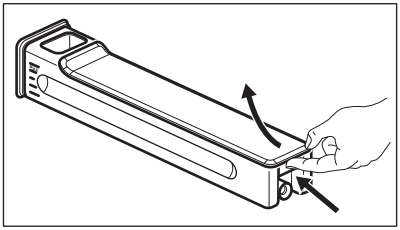
11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

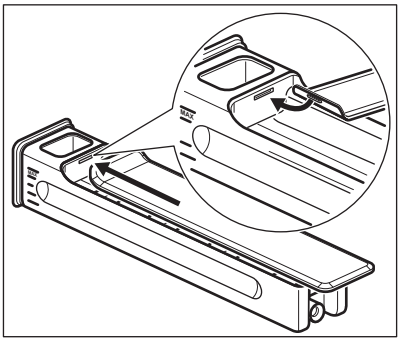
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktne

1. solis	Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns.
2. solis	Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirzījumam.
3. solis	Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.



4. solis	Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.
5. solis	Samontējiet ūdens atvilktni.
6. solis	Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdiet to atvilktnes korpusā.
7. solis	Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni.
9. solis	Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.



11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktne ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.	
1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
3. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
4. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
5. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
6. solis	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šis pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.	
7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
8. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

ⓘ Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.

ⓘ Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.8 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
3. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
4. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
5. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

ⓘ Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni.

Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. solis	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
2. solis	Izņemiet visus piederumus.
3. solis	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
4. solis	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

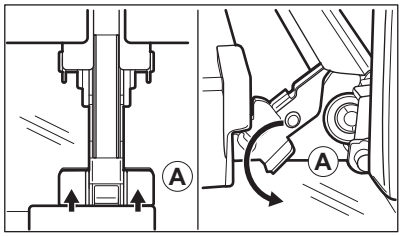
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

⚠ UZMANĪBU!

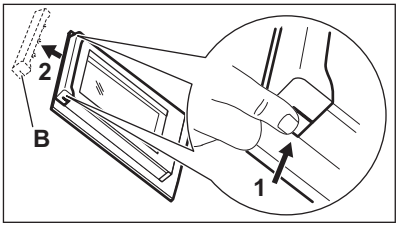
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

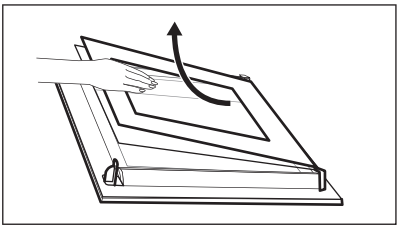


3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse.

4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.12 Kā nomainīt: Lampa

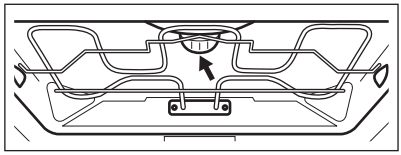
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomainīt lampu:		
1. solis	**2. solis**	**3. solis**
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. solis	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. solis	Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi.
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. solis	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
Iespējamais cēlonis	**Risinājums**
Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā “Kā iestatīt” Pulksteņa funkcijas.
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas “Izvēlne” apakšizvēlni: Iespējas.

Detaļas	
Apraksts	**Risinājums**
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas “Kopšana un tīrīšana" sadaļā “Kā nomainīt: lampu”.

Ūdens atvilktne nedarbojas pareizi

Apraksts	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek ierīcē.	Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.	Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.	Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.	Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.

Problēmas ar tīrīšanas kārtību

Apraksts	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.	Netika izņemts vāks un viļņlauzis.	Izņemiet vāku un viļņlauzi.
Pēc atkaļķošanas grilā / cepešpannā nav ūdens.	Ūdens atvilktne nebija uzpildīta līdz galam.	Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.
Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tilpnes apakšā atrodas netīrs ūdens.	Grils/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.	Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Pirms tīrīšanas sākuma ierīcē tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.	Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tilpnes sienām.
Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.	Jūs uzsākāt tīrīšanas procesu, kad ierīce bija par karstu.	Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.
	Pirms tīrīšanas visi piederumi nebija izņemti no ierīces.	Izņemiet no ierīces visus piederumus. Atkārtojiet tīrīšanu.

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

Problēmas ar Wi-Fi signālu

Iespējamais cēlonis	Risinājums
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.

Problēmas ar Wi-Fi signālu	
Iespējamais cēlonis	**Risinājums**
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas “Pirms pirmās lietošanas” sadaļu “Bezvadu savienojums”.
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot citu mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadības vadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

Kods un apraksts	**Risinājums**
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

Kods un apraksts	**Risinājums**
F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.
F144 — sensors, kas atrodas Ūdens atvilktne nevar izmērīt ūdens līmeni.	Iztukšojiet Ūdens atvilktne un uzpildiet no jauna.
F508 — Ūdens atvilktne nedarbojas pareizi.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energoefektivitātes indekss	61,9	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana

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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums
Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu
Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļkošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ⏻.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:

Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

⏻ IESLĒGT / IZSLĒGT	Izvēlne	☆ Izlase	Taimers	Termozonde	START / STOP

Ierīces lietošanas uzsākšana

		1. solis.	2. solis	3. solis
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	Nospiediet un turiet nospiestu: ⏻.	▭ … – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiestu ⏻, līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	**2. solis**	**3. solis**	**4. solis**	**5. solis.**
⏻ — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	☐ ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	°C — iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify			
Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.			
Tvaiks tvaicēšanai	**Tvaiks sautēšanai**	**Tvaiks vieglai grauzdēšanai**	**Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:				
Gatavošanas palīgs	**1. solis**	**2. solis**	**3. solis**	**4. solis**
	Nospiediet ⏻.	Nospiediet ☰.	Nospiediet ✕ Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku	
Funkcija "10 % Finish Assist" Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.	Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min**.

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku		
1. solis Nospiediet: ☰	**2. solis** Nospiediet: ㎜	**3. solis** Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku		Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus		Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana		Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
Skalošana		Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

PUIKIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:
www.registeraeg.com

Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.
Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....484
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS....485
3. GAMINIO APRAŠYMAS....488
4. VALDYMO SKYDELIS....490
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ....491
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS....493
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....500
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI....501
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS....503
10. PATARIMAI....505
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....508
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....514
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....517
14. MENIU STRUKTŪRA....518
15. TAI PAPRASTA!....520
16. APLINKOS APSAUGA....521

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
>
> Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Troškinimas garuose

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos

informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

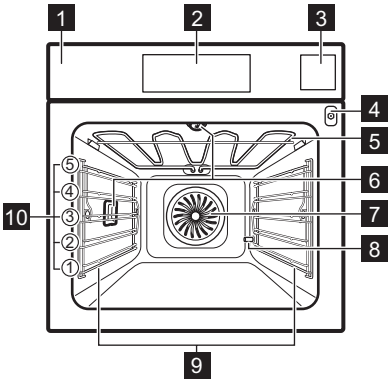
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

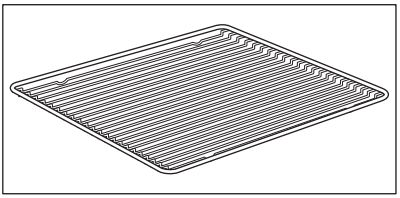
3.1 Bendroji apžvalga



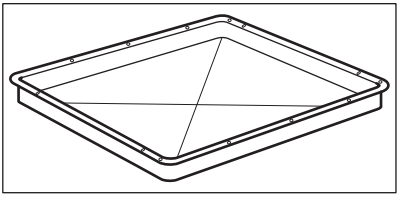
1 Valdymo skydelis
2 Ekranas
3 Stalčius vandeniui
4 Maisto termometro lizdas
5 Šildymo elementas
6 Lemputė
7 Ventiliatorius
8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
9 Lentynos atrama, išimama
10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

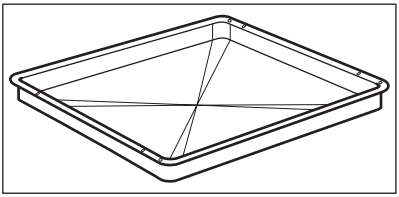
Vielinė lentynėlė
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



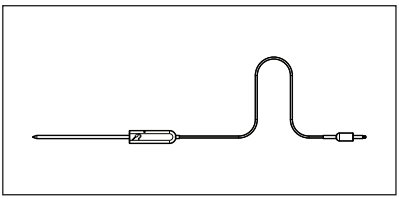
Kepimo padėklas
Pyragams ir sausainiams kepti.



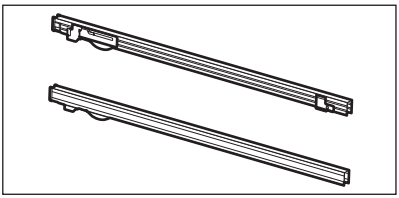
Grilio / kepinimo prikaistuvis
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



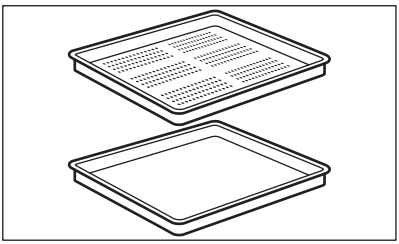
Maisto termometras
Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

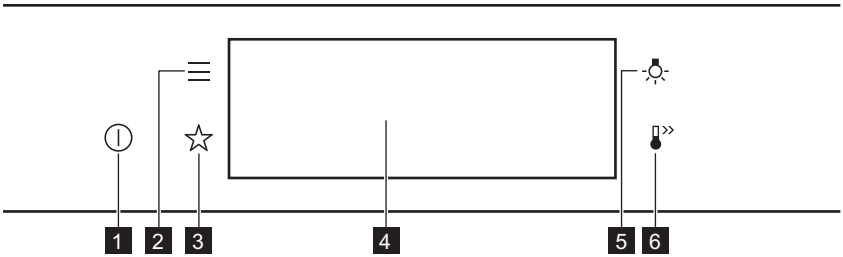


Garinimo rinkinys
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

Laikykite nuspaudę

Palieskite paviršių pirštu.

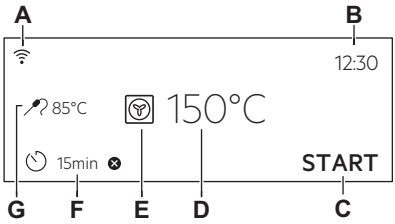
Perkelti

Braukite pirštu per paviršių.

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

A. WiFi ryšys
B. Paros laikas
C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
D. Temperatūra
E. Kaitinimo funkcijos
F. Laikmatis
G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

OK			
Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.	Panaikinti paskutinį veiksmą.	Parinktims įjungti ir išjungti.

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.

	STOP	
Funkcija įjungta.	Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.

Laikmačio indikatoriai

Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	Atšaukti nustatymą.

WiFi ryšys indikatorius – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.

WiFi ryšys ryšys įjungtas.

Nuotolinis valdymas indikatorius – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.

Nuotolinis valdymas yra įjungta.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekrano ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:
- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1-as veiksmas	Jei norite atsisiųsti My AEG Kitchen programėlę: Mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „AEG“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2-as veiksmas	Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3-as veiksmas	Įjunkite prietaisą.
4-as veiksmas	Paspauskite ☰. Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
5-as veiksmas	– pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
6-as veiksmas	Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. AEG dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: http://aeg.opensoftwarerepository.com (katalogas NIUS).

5.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: ▭. Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: ⍾. Palikite orkaitę veikti 15 min

ⓘ Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

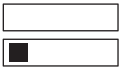
Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**	**4-as veiksmas**
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

ⓘ Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

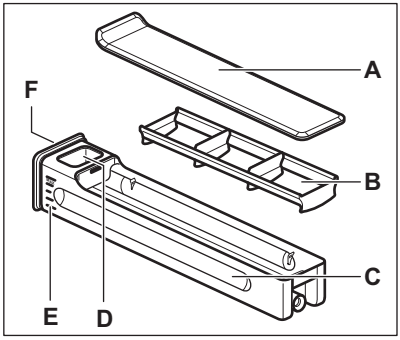
⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

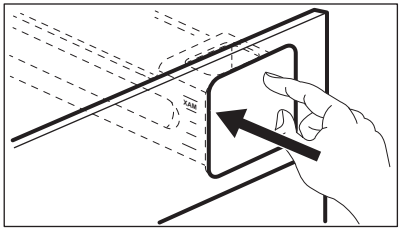
1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

6.2 Stalčius vandeniui

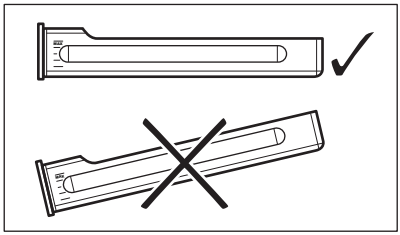


A. Dangtis
B. Bangolaužis
C. Stalčius
D. Vandens įpylimo anga
E. Skalė
F. Priekinis dangtis

6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas	Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.	
2-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:	
	A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.	**B.** Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.

3-ias veiksmas	Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.
4-as veiksmas	Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.



5-as veiksmas	Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.

⚠ DĖMESIO

Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.

6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3-as veiksmas	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyniotiniu ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškinimui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.

5-as veiksmas.	Paspauskite: OK.

6-as veiksmas	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min **⚠ ĮSPĖJIMAS!** Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų. Naudokitės stalčiaus vandeniui svarstyklėmis.
8-as veiksmas	Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniui. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusausinkite jos vidų minkšta šluoste.

6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite: SV.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK.
5-as veiksmas.	Paspauskite ⏲. Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
6-as veiksmas	Nustatykite laikmatį ir paspauskite: OK.
7-as veiksmas	Paspauskite: START .
8-as veiksmas	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:
- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite: ☰.
3-ias veiksmas	Paspauskite: ✕ . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .

6.7 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
Jogurto funkcija	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
Steamify	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminiuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „Sous-Vide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.
Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrui ir žuviai kepti garuose
Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.
Drėgmė vidutinė	Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite: ⏲.
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite: ⏲.
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: • • •.
5-as veiksmas.	Paspauskite Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite: ⏲.
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ●.
5-as veiksmas.	Paspauskite Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.
Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite: ⏲.
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

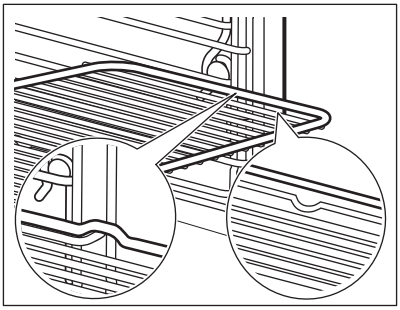
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų naudojimas

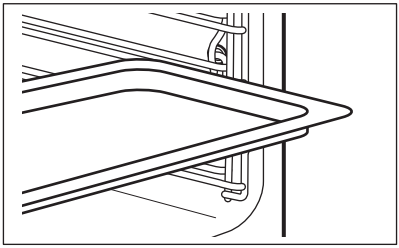
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
°C	
Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.	Temperatūra patiekalo viduje.

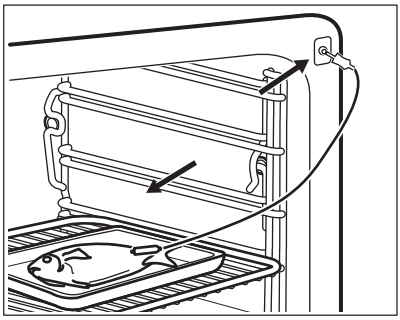
Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

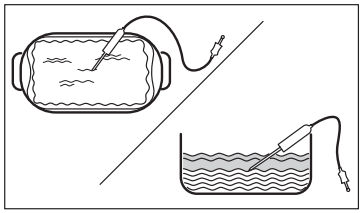
Orkaitė apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsą, paukštiena ar žuvis	Užkepėlės
Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.





4-as veiksmas	Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas	– paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Įjunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiksmas	Paspauskite ☰. Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas	Paspauskite **+** ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.

↺ – paspauskite nuostatai atkurti.

⊗ – paspauskite nuostatai atšaukti.

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Įjunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	☆, 🌡 – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

(°C)	(val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventiliatorius

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

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

ⓘ

Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.
Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkretiems patiekalams.
Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.
Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

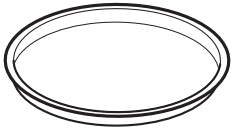
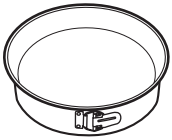
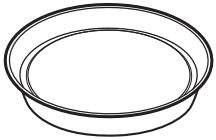
10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		(°C)		(min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

			
Picos kepimo skarda	**Kepimo indas**	**Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti**	**Apkepo skarda**
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		°C	min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai
Naudokite trečią lentynos padėtį.

		°C	min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		°C	min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis
Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	Talpyklė (Gastronorm)	kg		min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepimo sakrdą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

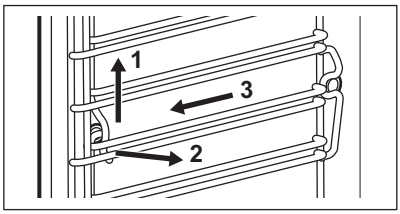
Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

Priedai	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurkškite ertmę plovikliu.	75 min.

3-ias veiksmas	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.
4-as veiksmas	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.

ⓘ Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

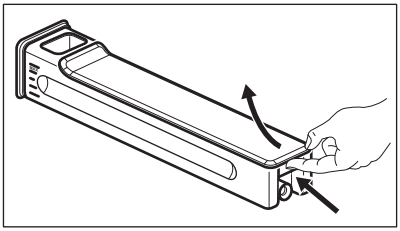
11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

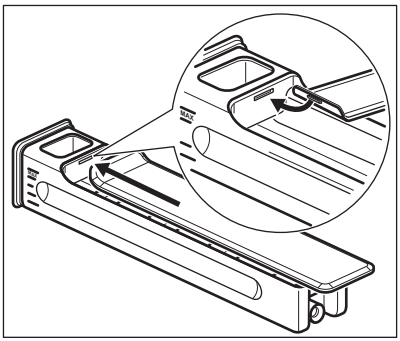
11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas	Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.

2-as veiksmas	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.
3-ias veiksmas	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.



4-as veiksmas	Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.
5-as veiksmas	Vėl surinkite vandens stalčių.
6-as veiksmas	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.
7-as veiksmas	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spaustuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.
8-as veiksmas	Įdėkite vandens stalčių.
9-as veiksmas	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.



11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradedant:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.	
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.

6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

ⓘ Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:		
Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusausinkite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

ⓘ Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.

11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradedant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.

5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

ⓘ Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitę atvėsusi.
2-as veiksmas	Išimkite visus priedus.
3-ias veiksmas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiksmas	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

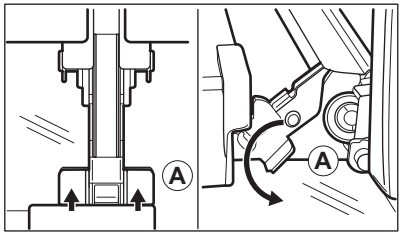
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

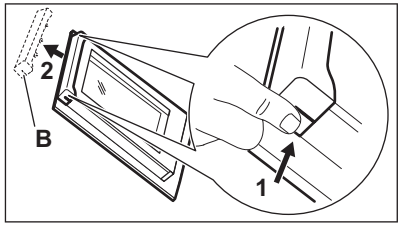
⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

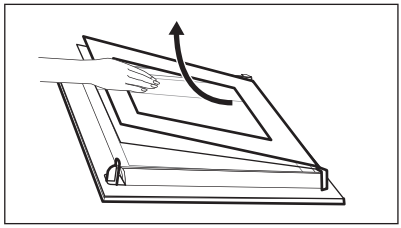
1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.



3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.
4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

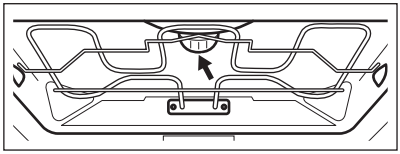
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4-as veiksmas	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1-as veiksmas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2-as veiksmas	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3-as veiksmas	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.

4-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5-as veiksmas.	Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6-as veiksmas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu…

Prietaisas neįsijungia arba nekaista

Galima priežastis	**Veiksmai**
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinktys.

Komponentai

Aprašymas	**Veiksmai**
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Netinkamai veikia vandens stalčius

Aprašymas	**Galima priežastis**	**Veiksmai**
Vandens stalčiukas prietaise nesilaiko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.	Pabandykite vandens stalčiuką įkišti giliau.

Netinkamai veikia vandens stalčius

Aprašymas	Galima priežastis	Veiksmai
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.	Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.

Valymo procedūros triktys

Aprašymas	Galima priežastis	Veiksmai
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.	Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.
Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.	Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Prietaisui valyti naudojote per daug ploviklio.	Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Valymo procedūrą pradėjote prietaisui neatvėsus.	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Pakartokite valymo procedūrą.
	Prieš valymo procedūrą iš prietaiso neišėmėte visų priedų.	Iš prietaiso išimkite visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

„Wi-Fi“ ryšio problemos

Galima priežastis	Veiksmai
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.

„Wi-Fi“ ryšio problemos	
Galima priežastis	**Veiksmai**
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite kitos mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelė sutrikdo „Wi-Fi“ signalą.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

Kodas ir aprašymas	**Veiksmai**
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – signalo WiFi ryšys triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

Kodas ir aprašymas	**Veiksmai**
F131 – per aukšta garų jutiklių temperatūra.	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali nustatyti vandens lygio.	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui veikia netinkamai.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas

Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis
Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą
Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranėlyje rodomas šis tekstas: Vaikų saugos užraktas. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.

Papildomas meniu	Aprašymas
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ⏻.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

⏻ Įjungta / Išjungta	☰ Meniu	☆ Mėgstamiausios	◷ Laikmatis	Maisto termometras	START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas	Įjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	**1-as veiksmas**	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ⏻.	☐ … – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START.
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	⏻ – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.

Gaminimo pradžia				
⏻ – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	☐ ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
Garai virimui	**Garai troškinimui**	**Garai lengvam apkepinimui**	**Garai kepimui ir skrudinimui**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vadovas	**1-as veiksmas**	**2-as veiksmas**	**3-ias veiksmas**	**4-as veiksmas**
	Paspauskite: ⏻.	Paspauskite: ☰.	Paspauskite ✕ Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min**.

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją		
1-as veiksmas Paspauskite ☰	**2-as veiksmas** Paspauskite ⎓	**3-ias veiksmas** Pasirinkite režimą:
Valymas garais		Lengvam valymui.
Intensyvus valymas garais		Kruopščiam valymui.
Kalkių nuosėdų šalinimas		Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.
Garų sistemos praplovimas		Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu 🗑 pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна беспрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:

Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:
www.registeraeg.com

Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:
www.aeg.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.
Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.
Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

⚠ Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

ⓘ Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....524
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....526
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....529
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА....530
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА....532
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....534
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ....540
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ....542
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....544
10. ПОМОШ И СОВЕТИ....545
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....549
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ....555
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....558
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ....559
15. ЛЕСНО Е!....561
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА....562

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My AEG Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и миленициte подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните ѕидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм
Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	1027 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

2.2 Поврзување на струјата

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
  - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
  - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

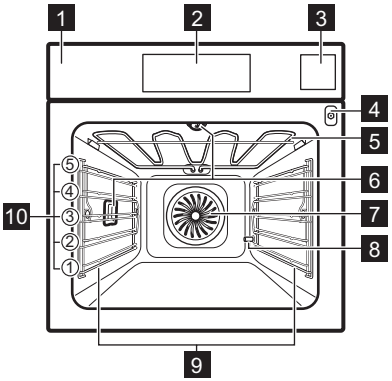
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

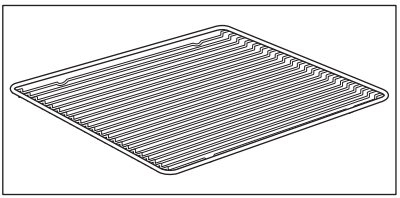
3.1 Општ преглед



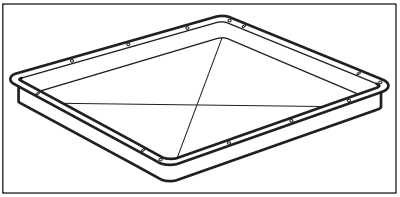
1 Контролна табла
2 Екран
3 Фиока за вода
4 Штекер за сензорот за храна
5 Елемент за греење
6 Светилка
7 Вентилатор
8 Отстранување на бигор од одводната цевка
9 Потпора за полици, мобилна
10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

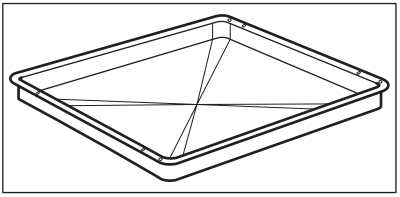
Решетка
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



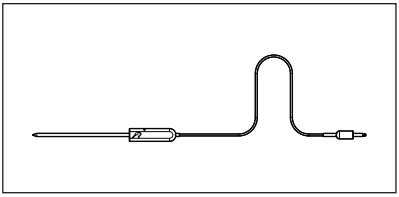
Плех за печење
За колачи и бисквити.



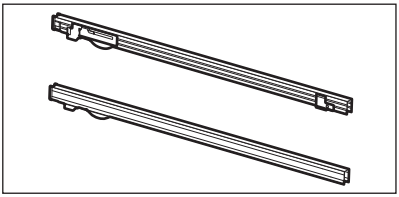
Тава за скара/печење месо
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



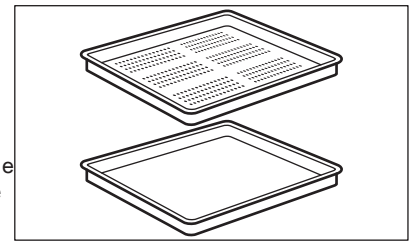
Сензор за храна
За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки
За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.

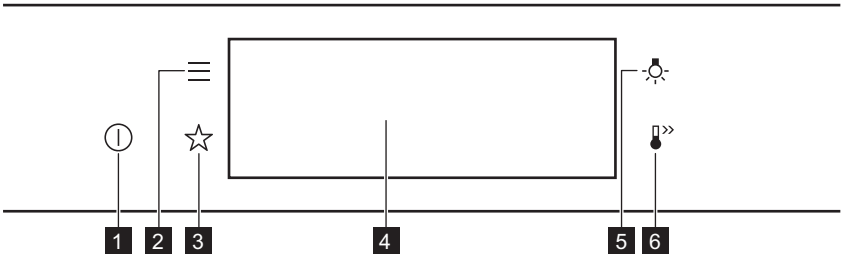


Комплет за пареа
Еден перфориран и еден неперфориран контејнер за храна.
Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа. Употребете го за подготовка на зеленчук, риба, пилешки гради. Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста.



4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Преглед на контролната табла

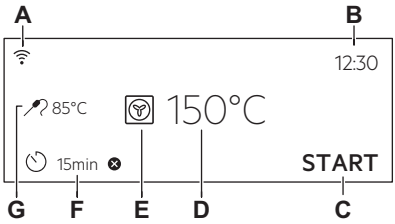


1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
2	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.

6	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

Притиснете на	**Движи**	**Притиснете и држете**
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.

4.2 Екран



Екран со поставени клучни функции.

A. Wi-Fi
B. Време во денот
C. ПОЧЕТОК/КРАЈ
D. Температура
E. Функции на греење
F. Тајмер
G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показни светла за екранот

Основни показатели - за движење на екранот.

OK За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.

Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече постваеното време за готвење се огласува звучен сигнал.

 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.

Показатели за тајмер

 Поставете ја функцијата: Одложено активирање.	 За откажување на поставката.

Wi-Fi показател - апаратот може да се поврзе со Wi-Fi.

Wi-Fi поврзувањето е вклучено.

Работење на далечина показател - апаратот може да биде контролиран далечински.

Работење на далечина е вклучен.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење

Чекор 1

Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.

Чекор 2

Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.

Чекор 3

Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во апаратот.

5.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тонови на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Тврдост на водата, Време во денот.

5.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:
- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан на истата безжична мрежа.

Чекор 1	За да ја преземете апликацијата My AEG Kitchen : Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на AEG. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.
Чекор 2	Следете ги упатствата за поврзување со апликацијата.
Чекор 3	Вклучете го апаратот.
Чекор 4	Притиснете: ☰. Изберете: Нагодувања / Врски.
Чекор 5	- слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.
Чекор 6	Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 секунди.

Фреквенција	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. AEG со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: http://aeg.opensoftwarerepository.com (фолдер NIUS).

5.5 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Чекор 1	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
Чекор 2	Поставете ја максималната температура за функцијата: . Оставете ја печката да работи околу еден час.
Чекор 3	Поставете ја максималната температура за функцијата: . Оставете ја печката да работи 15 минути.

ⓘ Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

5.6 Како да поставите: Тврдост на водата

Кога ја поврзувате печката со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата.

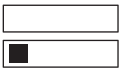
Употребете ја приложената хартија за тестирање со комплетот за пареа.

Чекор 1	**Чекор 2**	**Чекор 3**	**Чекор 4**
Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 секунда. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.	Истресете ја хартијата за тестирање за да го отстраните вишокот вода.	Почекајте 1 минута и проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.	Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

ⓘ Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Не проверувајте ја тврдоста на водата подоцна од 1 минута по тестот.

Можете да го смените нивото на тврдоста на водата во менито: Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на талог на калциум и класификацијата на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.

Тврдост на водата		Хартија за тестирање	Талог на калциум (mmol/l)	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	малку тврда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	многу тврда

Кога нивото на тврдоста на водата е 4, наполнете ја фиоката за вода со негазирана флаширана вода.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

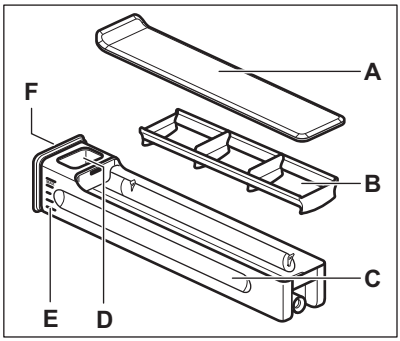
6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
Чекор 2	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
Чекор 3	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: OK На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: OK.
Чекор 5	Притиснете: START . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.

STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.

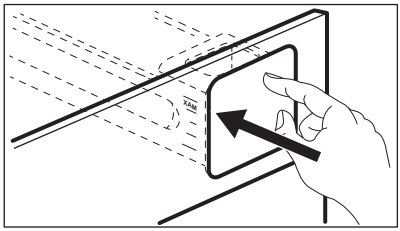
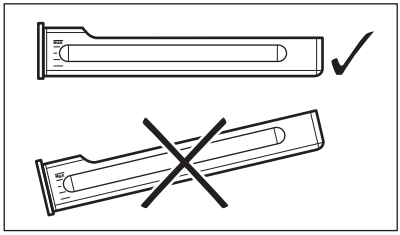
Чекор 6	Исклучете ја печката.

6.2 Фиока за вода



A. Капак
B. Прекршувач на бранови
C. Фиока
D. Дупка за полнење со вода
E. Скала
F. Преден капак

6.3 Начин на користење: Фиока за вода

1 чекор	Притиснете го предниот капак од фиоката за вода.	
2 чекор	Наполнете ја фиоката за вода до највисоко ниво. Тоа може да го направите на два начини:	
	А: Оставете ја фиоката за вода во печката и ставете ја водата од садот.	**Б:** Извадете ја фиоката за вода од печката и наполнете ја со вода од чешма.
3 чекор	Носете ја фиоката во хоризонтална положба за да избегнете истурање.	
4 чекор	Кога сте ја наполниле фиоката за вода, ставете ја назад во истата положба. Притискајте на предниот капак се додека фиоката за вода не влезе во печката.	
5 чекор	Испразнете ја фиоката за вода после секоја употреба.	

⚠ ВНИМАНИЕ!

Држете ја фиоката за вода подалеку од водени површини.

6.4 Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
Чекор 2	Притиснете . Поставете ја функцијата на греење на пареа.
Чекор 3	Притиснете: OK. На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.
Пареа за варење на пареа 50 - 100 °C	За готвење на пареа на зеленчук, житарици, зрнеста храна, морска храна, терини и десерти за лажица.
Пареа за долго варење 105 - 130 °C	Функцијата е соодветна за готвење на варена и динстана храна како месо или риба, леб и живина, како и торти од сирење и ѓувеч/потпечени јадења.
Пареа за умерено потпекување 135 - 150 °C	За месо, ѓувеч/потпечени јадења, полнет зеленчук, риба и потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина. Ако го поставите тајмерот, скарата се врти автоматски во последните минути на готвењето за да му даде на јадењето крцкава површина.
Пареа за печење 155 - 230 °C	За пржени и печени јадења како месо, риба, живина, лиснато тесто, тартови, мафини, потпечени јадења, зеленчук и печени јадења. Ако сте го посатвиле тајмерот и сте ја ставиле храната на првото ниво на дното, се вклучува автоматски функцијата на греење во последните минути на готвењето за јадењето да добие крцкав долен дел.
Чекор 5	Притиснете: OK.
Чекор 6	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите и да го извадите.
Чекор 7	Наполнете ја фиоката за вода со студена вода до максимално ниво (околу 950 ml). Доволно е да се снабдува со вода околу 50 minutes. **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деменирализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода. Употребете ја мерната скала од фиоката за вода.
Чекор 8	Избришете ја надворешната страна од фиоката за вода со мека крпа, доколку е потребно. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: START . Пареата се појавува по приближно 2 мин. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
Чекор 10	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода. На крајот од готвењето, вентилаторот за ладење работи побрзо за да ја извади пареата.

Чекор 11	Исклучете ја печката.
Чекор 12	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење.
Чекор 13	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.5 Како да поставите: Готвење SousVide

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
Чекор 2	Притиснете: .
Чекор 3	Притиснете: OK. На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата и потврдете: OK.
Чекор 5	Притиснете . На екранот се прикажани поставките на тајмерот.
Чекор 6	Поставете го тајмерот и потврдете: OK.
Чекор 7	Притиснете: START .
Чекор 8	Преостаната вода може да се акумилира во ќесите на вакуум и во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Користете чинија и крпа за да ги извадите ќесите на вакуум. Кога печката е ладна извадете ја водата од дното на внатрешноста со сунѓер. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.6 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:
- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:
- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете: .
Чекор 3	Притиснете: . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

6.7 Функции за греење

СТАНДАРД

Функција на греење	Примена
Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функција на греење	Примена
Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
Функција јогурт	За правење јогурт. Светлото кај оваа функција е исклучено.

Функција на греење	Примена
Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.
Бавно Готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.
Одржување на топлина	За чување на храната топла.
Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА

Функција на греење	Примена
Steamify	Користете пареа за готвење на пареа, чорби, нежна крцкавост, печење храна и месо.
Готвење SousVide	Називот на функцијата се однесува на методот на готвење во пластични вакуум вреќички при ниски температури. Видете во поглавјето „Готвење SousVide“ и поглавјето подолу „Помош и совети“ со табели за готвење за да најдете повеќе информации.
Подгревање на пареа	Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.
Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.

Функција на греење	Примена
Кисната тесто	За да се за забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.
Пареа со полна сила	За готвење зеленчук, гарнир, риба на пареа
Висока влажност	Функцијата е погодна за готвење деликатни јадења како кремови, флан-колачи, терини и риба.
Средна влажност	Функцијата е соодветна за готвење на динстано и варено месо како и за леб и слатко тесто со квасец. Поради комбинацијата од пареа и топлина, месото станува сочно и меко, додека пак печивата од тесто со квасец добиваат крцкава и сјајна површина.
Ниска влажност	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/ потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

6.8 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според:

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“,Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.

Функција на часовник	Примена
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот.
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK.

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: ⏲.
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK.

Како да изберете опција за завршување	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: ⏲.
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: • • •.
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството.
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството.
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да се одложи почетокот на готвењето	
Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете: ⏲.
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: • • •.
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање.
Чекор 6	Одберете ја вредноста.

Како да се одложи почетокот на готвењето	
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да го продолжите времето на готвење
Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.
Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

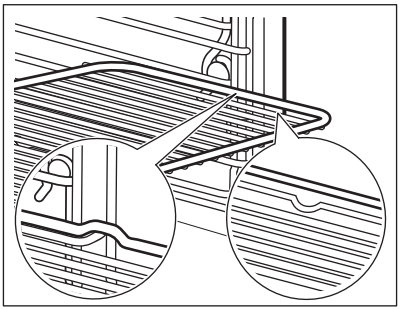
Како да ги промените поставките на тајмерот	
Чекор 1	Притиснете: ⏲.
Чекор 2	Поставете ја вредноста на тајмерот.
Чекор 3	Притиснете: OK.
Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.	

8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

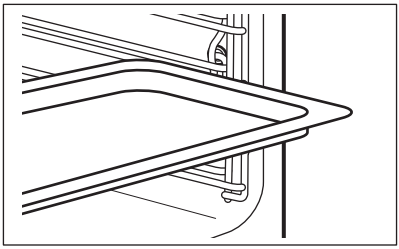
8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка:
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



Плех за печење / Длабока тава:
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



8.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:	
°C	
Температурата на печката (минимум 120 °C),	Температурата на средината.

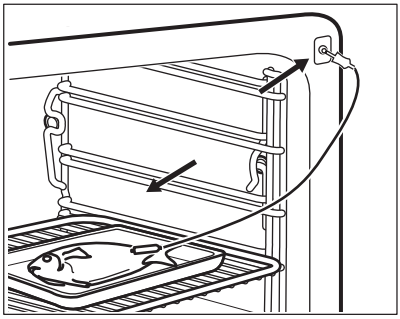
За најдобри резултати при готвењето:		
Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

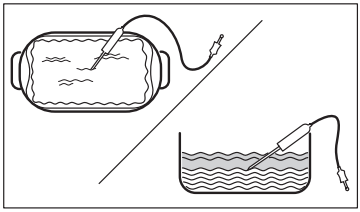
Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
Чекор 3	Ставете: Сензор за храна.

Месо, живина и риба	**Ѓувеч**
Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.	Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата.Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.





Чекор 4	Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.
Чекор 5	- притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
Чекор 6	● ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција: • Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук. • Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.
Чекор 7	Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: OK за да одите на главниот екран.
Чекор 8	Притиснете: START . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.
Чекор 9	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката. ⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Одберете ја омилената поставка.

Чекор 3	Притиснете: ☰. Изберете: Омилени.
Чекор 4	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
Чекор 5	Притиснете **+** за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете OK.

↩ - притиснете за да ја ресетирате поставката.

⊗ - притиснете за да ја откажете поставката.

9.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Поставете функција за греење.
Чекор 3	☆, 🌡 - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.

9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно Готвење.

9.4 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење

ⓘ

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.
Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано.
Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.
Ако не можете да ги најдете нагодувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.
За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуплината на апаратот.

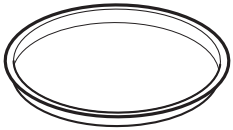
10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		(°C)		(мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

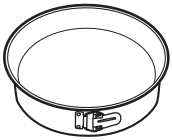
10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

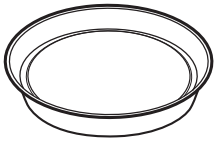


Сад за печење

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар

Керамички сад

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина



Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови

		°C	мин	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2

Печење на едно ниво - бисквити
Користете го третото ниво на решетката.

		°C	мин
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30

Печење на повеќе нивоа - бисквити

		°C	мин	
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	2 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	25 - 35	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 55	2 / 4

		°C	мин	
Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см)	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2 / 4

Скара
Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.

Скара со поставка за максимална температура.

		мин	
Тост	Скара	1 - 2	5
Говедски стек, завртете на половина време	Скара	24 - 30	4

Информации за тестирање

Тестови за функцијата: Пареа со полна сила.

Тестови според IEC 60350-1.

Поставете ја температурата на 100°C.

	Сад (Gastronorm)	кг.		мин	
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Грашок, замрзнат	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Додека температурата на најстудената точка не достигне 85 °C.	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

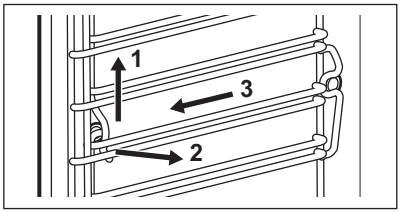
11.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење	Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Исчистете го дното на внатрешноста со неколку капки оцет за да го отстраните остатокот од бигор.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.
Секојдневна употреба	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.
Додатоци	Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

Чекор 1	Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.
Чекор 2	Внимателно извлечете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.
Чекор 3	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.
Чекор 4	Извлечете ги потпорите од задната дршка.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

11.3 Начин на користење: Чистење со пареа

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката се додека не се олади.	Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат.	Исчистете го дното на внатрешноста и внатрешната стаклена врата со мека крпа натопена со топла вода и благо средство за чистење.

1 чекор	Наполнете ја фиоката за вода до највисоко ниво.
2 чекор	Изберете: Мени / Чистење.

Функција	Опис	Времетраење
Чистење со пареа	Чистење на светло	30 мин
Чистење со пареа плус	Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент.	75 мин

3 чекор	Притиснете на START . Следете ги упатствата на екранот. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.
4 чекор	Притиснете кој било симбол за да го исклучите сигналот.

ⓘ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

Кога ќе заврши чистењето:		
Вклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

11.4 Потсетник за чистење

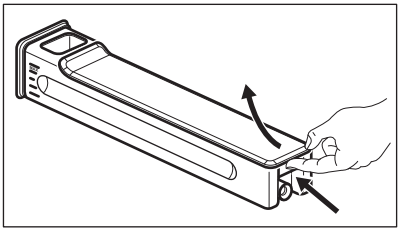
Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пареа плус.

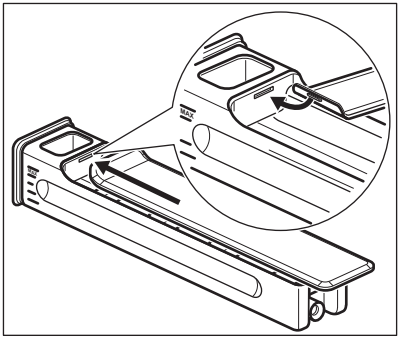
11.5 Начин на чистење: Фиока за вода

1 чекор	Извадете ја фиоката за вода од печката.

2 чекор	Извадете го капакот на фиоката за вода. Подигнете го капакот така да биде во соодветна положбата со испакнатото место во задниот дел.
3 чекор	Извадете го чепот за вода. Повлечете го од куќиштето на фиоката додека не се слушне звук.



4 чекор	Измијте ги деловите на фиоката за вода со вода и сапун. Немојте да користите абразивни сунѓери и не ја чистете фиоката за вода во машина за миење на садови.
5 чекор	Склопете ја повторно фиоката за вода.
6 чекор	Вметнете го чепот за вода. Притиснете го во куќиштето на фиоката.
7 чекор	Составете го капакот. Прво вметнете го предното копче, а потоа притиснете го кон куќиштето на фиоката.
8 чекор	Внесете ја фиоката за вода.
9 чекор	Притиснете ја фиоката за вода кон рерната додека не се заклучи.



11.6 Начин на користење: Отстранување на бигор

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го сиот дополнителен прибор од рерната.	Проверете дали фиоката за вода е празна.

Времетраење на првиот дел: околу 100 мин.	
Чекор 1	Ставете ја длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Ставете 250 ml средство за чистење бигор во фиоката за вода.
Чекор 3	Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво.
Чекор 4	Изберете: Мени / Чистење.
Чекор 5	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот. Започнува првиот дел од отстранувањето на бигорот.
Чекор 6	По завршувањето на првиот дел, испразнете ја длабоката тава и ставете ја повторно на првата позиција на решетката.
Времетраење на вториот дел: околу 35 мин.	

Чекор 7	Наполнете ја фиоката за вода со вода. Потрудете се да не остане средство за чистење бигор во внатрешноста на фиоката за вода. Вметнете ја фиоката за вода.
Чекор 8	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.

ⓘ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

Кога ќе заврши отстранувањето на бигорот:		
Исклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

ⓘ Ако остатоците од бигор останат во печката после вадењето на бигор, екранот ве потсетува да ја повторите постапката.

11.7 Потсетник за чистење бигор

Постојат два потсетници што ве потсетуваат да ја исчистите печката од бигор. Потсетникот за чистење бигор не можете да го исклучите.

Тип	Опис
Мек потсетник	Ве потсетува да ја исчистите печката од бигор.
Силен потсетник	Ве обврзува да ја исчистите печката од бигор. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен силниот потсетник, не можете да ги користите функциите со пареа.

11.8 Начин на користење: Плакнење

Пред да почнете:	
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го дополнителниот прибор.

Чекор 1	Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Наполнете ја фиоката за вода со вода.
Чекор 3	Изберете: Мени / Чистење / Плакнење. Времетраење: околу 30 мин.
Чекор 4	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
Чекор 5	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.

ⓘ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.9 Потсетник за сушење

После готвењето со функција за греење на пареа, дисплејот ве известува да ја исушите печката.

Притиснете на ДА за да ја исушите печката.

11.10 Начин на користење: Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа или чистење на пареа за да ја исушите внатрешноста.

1 чекор	Проверете дали печката е ладна.
2 чекор	Извадете ги сите додатоци.
3 чекор	Одберете го менито: Чистење / Сушење.
4 чекор	Следете ги упатствата на екранот.

11.11 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

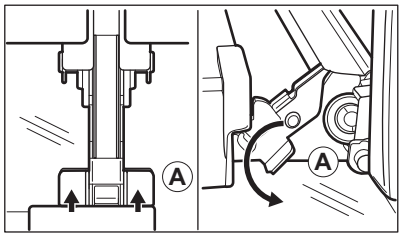
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вратата е тешка.

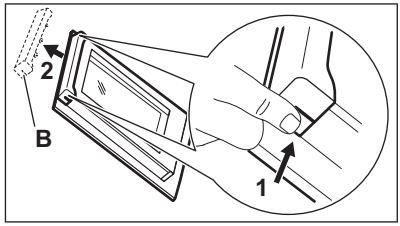
⚠ ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

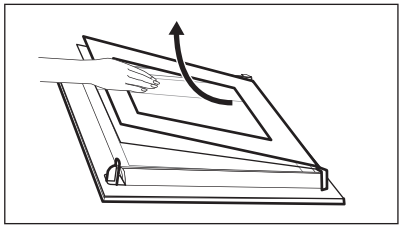
Чекор 1	Целосно отворете ја вратата.
Чекор 2	Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.



Чекор 3	Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.
Чекор 4	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.
Чекор 5	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
Чекор 6	Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



Чекор 7	Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
Чекор 8	После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.



Чекор 9	Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.12 Како да замените: Светло

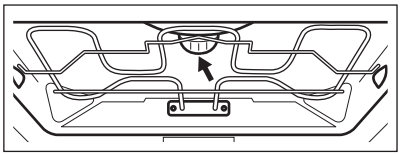
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:		
1 чекор	**2 чекор**	**3 чекор**
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1	Свртете го стаклениот капаче за да го извадите.



Чекор 2	Отстранете го металниот прстен и исчистете го стаклениот капаче.
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 4	Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.

Странична светилка

Чекор 1	Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.
Чекор 2	Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.
Чекор 3	Отстранете ја и исчистете ја металната рамка и изолацијата.
Чекор 4	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 5	Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.
Чекор 6	Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако…

Апаратот не се вклучува или не се загрева	
Можна причина	**Решение**
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, за повеќе детали видете Функции на часовник во поглавјето, Како да се постави Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Апаратот Блок. за безбедност на децата е вклучен.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.

Компоненти	
Опис	**Решение**
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

Фиоката за вода не работи правилно		
Опис	**Можна причина**	**Решение**
Апаратот не ја задржува фиоката за вода откако ќе ја вметнете.	Не сте ја притиснале целосно фиоката за вода.	Ставете ја целосно фиоката за вода во апаратот.
Водата излегува од фиоката за вода.	Не сте го ставиле правилно капакот на садот за вода или прекршувачот за бранови.	Повторно склопете ги фиоката за вода и прекршувачот за бранови.

Проблеми со процедурата на чистење

Опис	Можна причина	Решение
Фиоката за вода тешко се чисти.	Капакот и прекинувачот на бранови не се извадени.	Извадете ги капакот и прекршувачот на бранови.
Нема вода во плехот за скара-/печење по постапката на чистење бигор.	Фиоката за вода не е полна до максимално ниво.	Проверете дали има средство за чистење бигор/вода во куќиштето на садот за вода.
Има нечиста вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.	Плехот за скара / печење е на погрешна позиција на решетката.	Избришете ја заостанатата вода и средството за чистење бигор од дното на апаратот. Ставете ја скарата-/длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.
Има многу вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.	Сте ставиле многу детергент во апаратот пред да почнете со чистење.	Следниот пат ставете рамномерно малку детергент на ѕидовите од внатрешноста.
Процедурата со чистење не дава добри резултати.	Сте започнале со чистење кога апаратот бил многу топол.	Почекајте апаратот да се олади. Повторете го чистењето.
	Не сте ги извадиле сите додатоци од апаратот пред чистење.	Извадете ги сите додатоци од апаратот. Повторете го чистењето.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекинот на електрична енергија.

Проблеми со бежичниот сигнал

Можна причина	Решение
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете дали вашиот паметен уред е поврзан со бежичната мрежа. Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.
Бежичниот сигнал е прекинат од друга микробранова печка која е ставена до апаратот.	Исклучете ја микробрановата печка. Избегнувајте да ја користите другата микробранова печка и далечинското на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат бежичниот сигнал.

12.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка.

Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

Код и опис	Решение
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во приклучокот.	Целосно приклучете го Сензор за храна во приклучокот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со Wi-Fi сигналот.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклуен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

Код и опис	Решение
F131 - температурата на сензорот е многу висока.	Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Повторно вклучете го апаратот.
F144 - сензорот во Фиока за вода не може да го измери нивото на вода.	Испразнете ја Фиока за вода и повторно наполнете ја.
F508 - Фиока за вода не работи соодветно.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	AEG	
Идентификација на модел	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Индекс на енергетска ефикасност	61.9	
Класа на енергетска ефикасност	A++	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.99 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	70 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	BSE798380B	39.5 кг.
	BSE798380M	39.5 кг.
	BSE798380T	39.5 кг.
	BSK798380M	39.5 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Заштеда на енергија

Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор
Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина
Ако е активирана програма со Времетраење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната
Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка
Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух
Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

Ставка во мени		Примена
Готвење со помош		Ги листа автоматските програми.
Чистење		Ги листа програмите за чистење.
Омилени		Ги листа омилените поставки.
Опции		За поставување на конфигурацијата на апаратот.
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Сушење	Процедура за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Чистење со пареа	Чистење на светлото.
Чистење со пареа плус	Темелно чистење.
Отстранување на бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење	Чистење на колото на генераторот на пареа. Плакнете после често готвење на пареа.

14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува текстот Блок. за безбедност на децата кога ќе го вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена опцијата.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

14.4 Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

14.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тонови на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ⏻.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Тврдост на водата	Ја поставува тврдоста на водата.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

14.6 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

15. ЛЕСНО Е!

Пред првата употреба мора да поставите:

Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Тврдост на водата	Време во денот

Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:

Вклучено / Исклучено	Мени	Омилени	Тајмер	Сензор за храна	START / STOP

Почнете да го користите апаратот

		Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Притиснете и држете: ⏻.	▭ ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START.
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	⏻ - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
⏻ - притиснете за да го вклучите апаратот.	▭ ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Готвење на пареа - Steamify

Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.

Пареа за варење на пареа	Пареа за долго варење	Пареа за умерено потпекување	Пареа за печење

Готвење на пареа - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете како да готвите брзо

Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: ⏻.	Притиснете: ☰.	Притиснете: 🍴 Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење

10 % Помош на крај
Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1мин**.

Исчистете го апаратот со Чистење со пареа

Чекор 1 Притиснете: ☰	Чекор 2 Притиснете:	Чекор 3 Одберете го режимот:
Чистење со пареа		За лесно чистење.
Чистење со пареа плус		За темелно чистење.
Отстранување на бигор		За чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење		За плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот ♺. Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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

Zapraszamy na naszą witrynę internetową:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:
www.registeraeg.com

Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.
Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....565
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....567
3. OPIS URZĄDZENIA....570
4. PANEL STEROWANIA....571
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....573
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....575
7. FUNKCJE ZEGARA....581
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA....583
9. DODATKOWE FUNKCJE....585
10. WSKAZÓWKI I PORADY....586
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....589
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....595
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....598
14. STRUKTURA MENU....599
15. TO PROSTE!....601
16. OCHRONA ŚRODOWISKA....602

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

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

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.

- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Pieczenie parowe

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

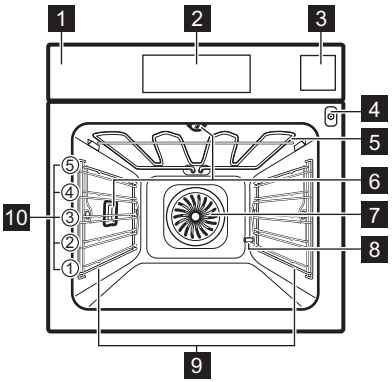
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

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

3. OPIS URZĄDZENIA

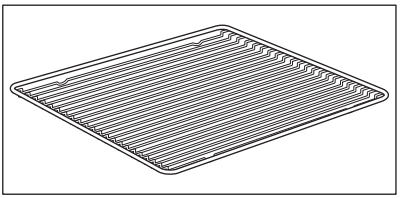
3.1 Ogólne informacje



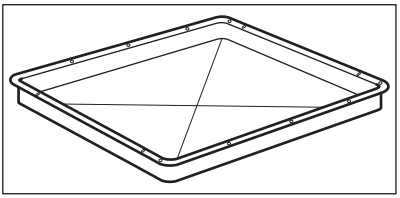
1 Panel sterowania
2 Wyświetlacz
3 Szuflada na wodę
4 Gniazdo termosondy
5 Grzałka
6 Lampa
7 Wentylator
8 Otwór rury odkamieniającej
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

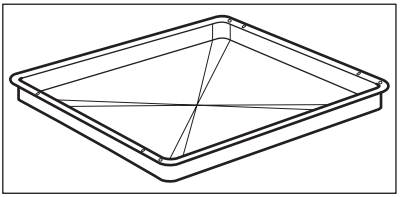
Ruszt
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



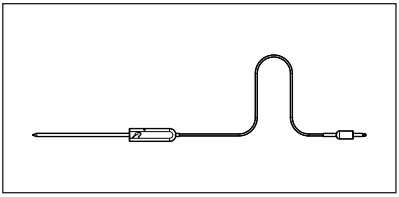
Blacha do pieczenia ciasta
Do ciast i ciasteczek.



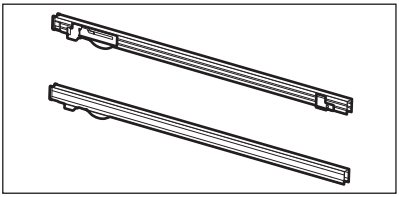
Głęboka blacha
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



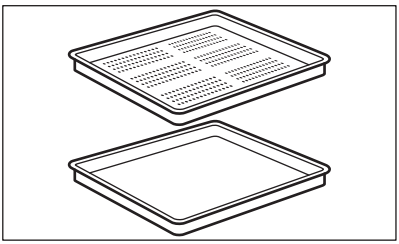
Termosonda
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

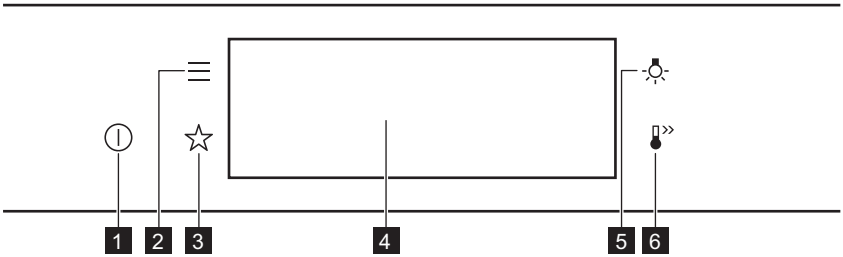


Zestaw do gotowania na parze
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.
Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania

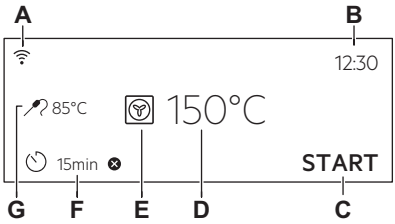


1	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Naciskaj przycisk	**Przesunięcie**	**Nacisnąć i przytrzymać**
Dotknąć powierzchni placem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.
A. Wi-Fi
B. Aktualna godzina
C. START/STOP
D. Temperatura
E. Funkcje pieczenia
F. Timer
G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	Powrót do poprzedniego poziomu menu.	Anulowanie ostatniej czynności.	Włączanie i wyłączanie opcji.

Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcja jest włączona.	STOP Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

Wskaźniki timera

Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.	Anulowanie ustawienia.

Wi-Fi wskaźnik – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.

Wi-Fi połączenie jest włączone.

Operacja zdalna wskaźnik – urządzeniem można sterować zdalnie.

Operacja zdalna jest wł.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:
- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

Krok 1	Aby pobrać aplikację My AEG Kitchen : Aby przejść do strony głównej AEG, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
Krok 2	Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
Krok 3	Włączyć urządzenie.
Krok 4	Nacisnąć: ☰. Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
Krok 5	— przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
Krok 6	Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz
	2400–2483,5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Maksymalna moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. AEG uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: http://aeg.opensoftwarerepository.com (folder NIUS).

5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: ▭. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: ⊛. Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

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

5.6 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

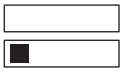
Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

ⓘ Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	miękka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

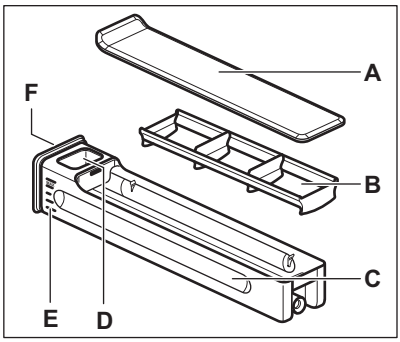
⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK.
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

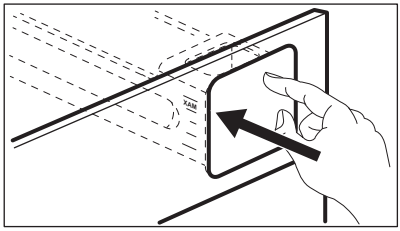
6.2 Szuflada na wodę



A. Pokrywa
B. Pochłaniacz fal
C. Szuflada
D. Otwór do wlewania wody
E. Podziałka
F. Przednia pokrywa

6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

Krok 1 Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.



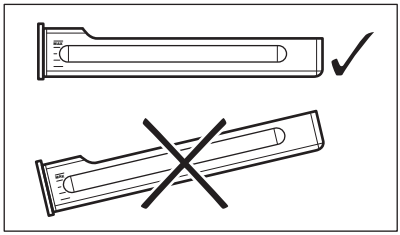
Krok 2 Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:

A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.

B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.

Krok 3 Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.

Krok 4 Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.



Krok 5 Opróżniać szufladę na wodę po każdym użyciu.

⚠ **UWAGA!**

Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.

6.4 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.
Para do gotowania na parze 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. **⚠ OSTRZEŻENIE!** Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol. Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.
Krok 8	W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć: SV.
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK.
Krok 5	Press . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK.
Krok 7	Nacisnąć: START .
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:
- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:
- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: .
Krok 3	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

6.7 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
Tryb gotowania Sous-Vide	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.
Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniącą, chrupiącą skórkę.
Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

IEC/EN 60350-1

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

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: ⏲.
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: ⏲.
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ●.
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: ⏲.
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ●.
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.
Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć: ⏲.
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

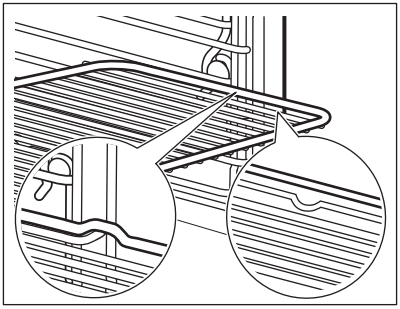
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

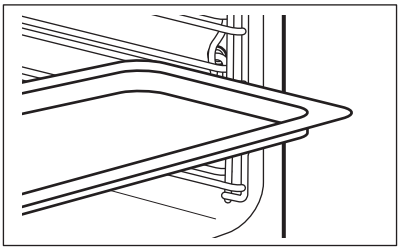
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

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

Ruszt:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



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



8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
°C	
Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	Temperatura wewnątrz produktu

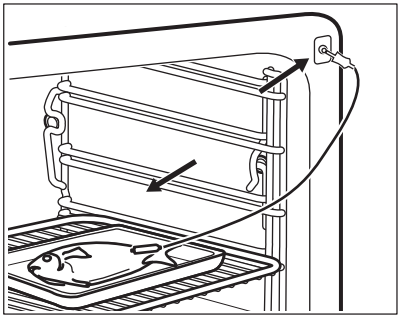
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

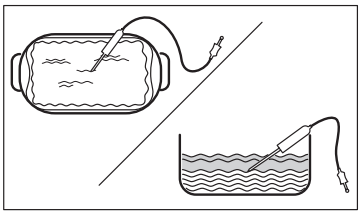
Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby	**Zapiekanki**
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.	Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.





Krok 4	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	— nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: • Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. • Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.

Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika. ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć: ☰. Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK.

↩ – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

⊗ – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	☆, 🌡 — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

9.3 Automatyczne wyłączanie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

(°C)	(godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(godz.)
200 - 230	5.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

ⓘ

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.
Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.
W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Termoobieg wilgotny

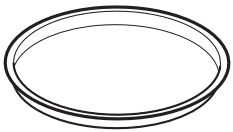
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		(°C)		(min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		(°C)		(min)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

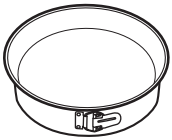
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

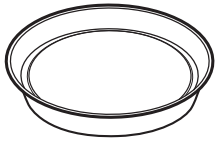


Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		°C	min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		°C	min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		°C	min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

	Naczynie (Gastronorm)	kg		min	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

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

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

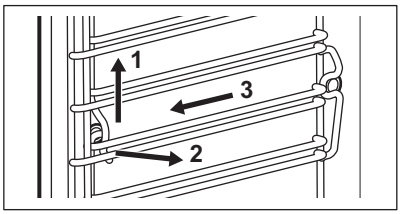
Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.

Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min

Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.

ⓘ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

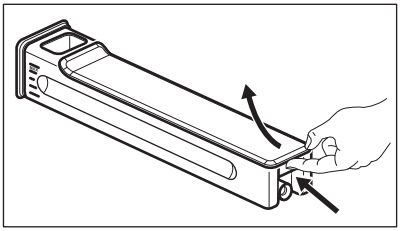
Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

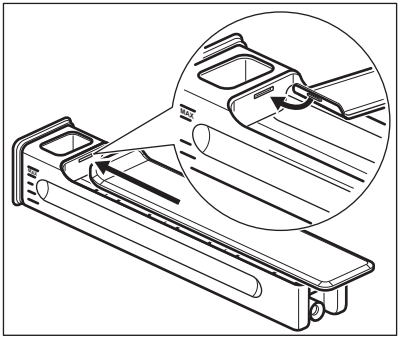
Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

Krok 1	Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.
Krok 2	Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.
Krok 3	Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



Krok 4	Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.
Krok 5	Zmontować szufladę na wodę.
Krok 6	Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.
Krok 7	Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.
Krok 8	Wstawić pojemnik na wodę.
Krok 9	Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.



11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min	
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min	
Krok 7	Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

ⓘ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

ⓘ Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	**Opis**
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać wodę do szuflady na wodę.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut

Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

ⓘ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

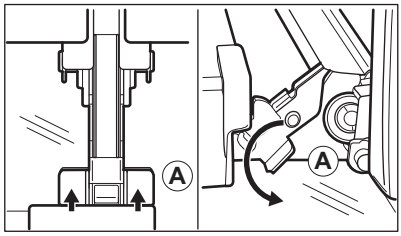
⚠ OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

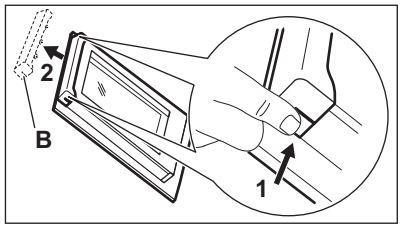
⚠ UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

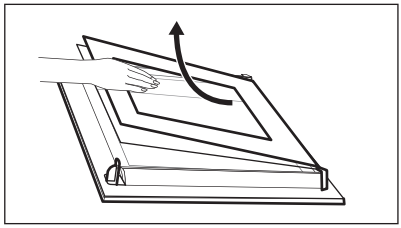
Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie

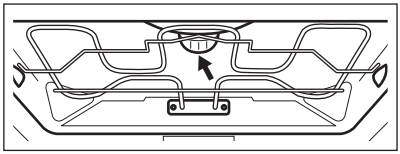
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	**Krok 2**	**Krok 3**
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

Podzespoły

Opis	Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Szuflada na wodę nie działa prawidłowo

Opis	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Po włożeniu szuflada na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.	Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.	Całkowicie włóż szufladę na wodę do urządzenia.
Z szuflady na wodę wylewa się woda.	Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.	Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.

Problemy z procedurą czyszczenia

Opis	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blasze nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usuń resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieść na pierwszym poziomie urządzenia głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęto, gdy urządzenie było zbyt gorące.	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.
	Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów.	Wyjmij wszystkie akcesoria z urządzenia. Powtórzyć czyszczenie.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

Problemy z sygnałem Wi-Fi

Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustaw router jak najbliżej urządzenia.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchenki.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową. Unikaj jednoczesnego korzystania z innej kuchenki mikrofalowej oraz funkcji zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofale zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi sygnałem.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – pierwsze połączenie z Wi-Fi nie powiodło się.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.

Kod i opis	Środek zaradczy
F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.	Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.
F144 - czujnik w Szuflada na wodę nie można zmierzyć poziomu wody.	Opróżnić Szuflada na wodę i ponownie napełnić.
F508 - Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.	Włącz i wyłącz urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne.	Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

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

Ciepło resztkowe
Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tekst Blokada uruchomienia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacja zdalna	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

14.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ⏻.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

⏻	☰	☆	⏲		START / STOP
Włącz / Wyłącz	Menu	Ulubione	Timer	Termosonda	

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

		Krok 1	Krok 2	Krok 3
Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Nacisnąć i przytrzymać: ⏻.	☐ ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	⏻ - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
⏻	☐ ...	°C	OK	START
- nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	- wybrać funkcję pieczenia.	- ustawić temperaturę / .	- nacisnąć, aby potwierdzić.	- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomagane	**Krok 1**	**Krok 2**	**Krok 3**	**Krok 4**
	Nacisnąć: ⏻.	Nacisnąć: ☰.	Nacisnąć: ✕ Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
10% — wykończenie potrawy Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego		
Krok 1 Nacisnąć: ☰	**Krok 2** Nacisnąć: ▱	**Krok 3** Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe		Czyszczenie lekkich zabrudzeń
Czyszczenie parowe plus		Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie		Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie		Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

PENTRU REZULTATE PERFECTE

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

Vizitați site-ul nostru pentru:

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support

A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registeraeg.com

A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.
Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.
Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

ⓘ Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....605
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....607
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....609
4. PANOUL DE COMANDĂ.....611
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....612
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....614
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....621
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.....622
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....624
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....625
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....628
12. DEPANARE.....634
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....637
14. STRUCTURA MENIULUI.....638
15. ESTE SIMPLU!.....640
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....641

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

1.2 Informații generale despre siguranță

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

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

⚠ AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

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

2.3 Utilizarea

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

2.4 Îngrijirea și curățarea

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.6 Iluminare interioară

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare

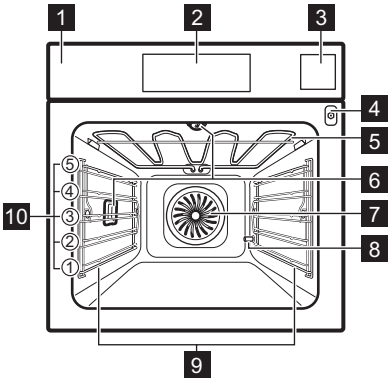
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

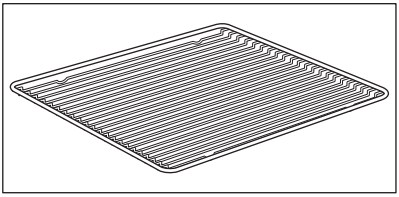
3.1 Prezentare generală



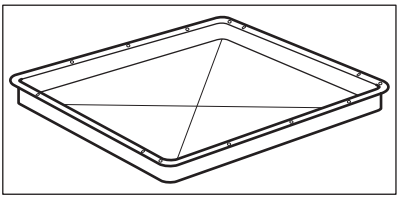
1 Panou de comandă
2 Afișaj
3 Sertar pentru apă
4 Priză pentru senzorul de gătire
5 Element de încălzire
6 Bec
7 Ventilator
8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
9 Suport pentru raft, detașabil
10 Poziții raft

3.2 Accesorii

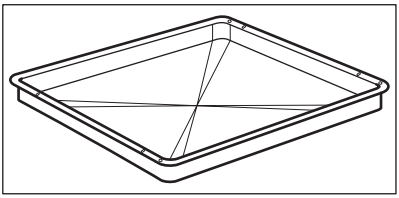
Raft sârmă
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



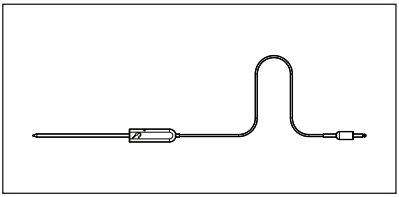
Tavă de gătit
Pentru prăjituri și biscuiți.



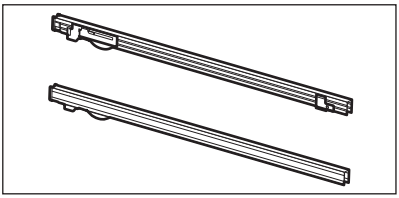
Cratiță
Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



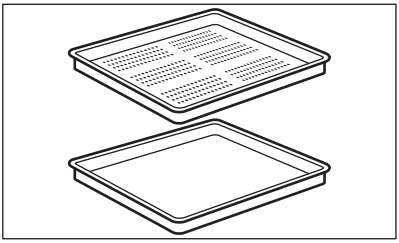
Senzor de gătire
Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



Ghidaje telescopice
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.

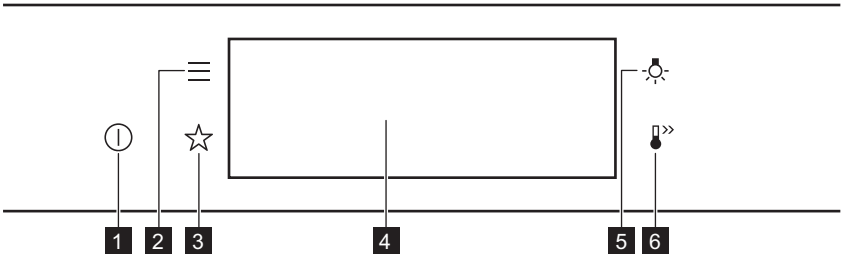


Set pentru gătirea cu abur
Un recipient neperforat și unul perforat pentru alimente.
Setul pentru gătire la abur elimină apa rezultată din condensare pe durata gătirii cu abur. Adecvat pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.



4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

Apasă

Atinge suprafața cu degetul.

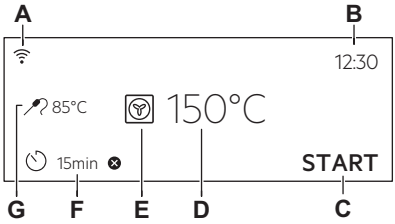
Mută

Glisează degetul pe suprafață.

Apasă lung

Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie setate.

A. Wi-Fi
B. Timpul
C. START/STOP
D. Temperatură
E. Funcții de încălzire
F. Cronometru
G. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.			
OK Pentru a confirma o selecție / setare.	Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.	Pentru a anula ultima comandă.	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.			
Funcția este activată.	Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.		Alarma sonoră este dezactivată.
Indicatoare cronometru			
Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.			Pentru a anula setarea.
Wi-Fi Indicatorul - aparatul poate fi conectat la Wi-Fi.			
Wi-Fi conexiunea este pornită.			
Operatii de la distanta Indicatorul - aparatul poate fi controlat de la distanță.			
Operatii de la distanta se aprinde.			

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

Pasul 1	**Pasul 2**	**Pasul 3**
Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:
- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

Pasul 1	Pentru a descărca aplicația My AEG Kitchen : Scanați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire AEG. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
Pasul 2	Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
Pasul 3	Porniți aparatul.
Pasul 4	Apăsați: ☰. Selectați: Setări / Conexiuni
Pasul 5	- glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
Pasul 6	Modulul wireless al aparatului pornește în 90 de sec.

Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: http://aeg.opensoftwarerepository.com (dosar NIUS).

5.5 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Pasul 1	Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
Pasul 2	Setați temperatura maximă a funcției: ▭. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Pasul 3	Setați temperatura maximă a funcției: ⍾. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

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

5.6 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei.

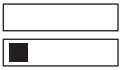
Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.

Pasul 1	**Pasul 2**	**Pasul 3**	**Pasul 4**
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.

ⓘ Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

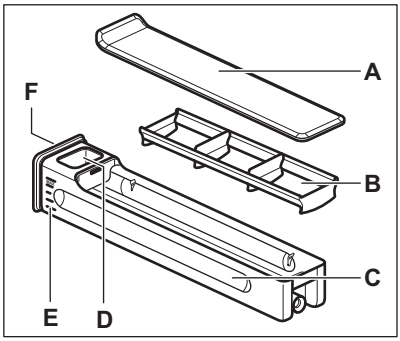
⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.

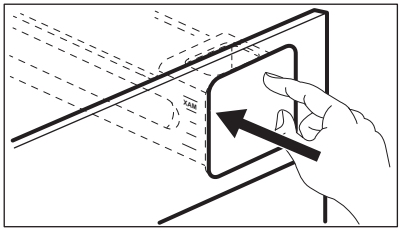
Pasul 2	Apasă pe simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK. Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK.
Pasul 5	Apasă: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Opriți cuptorul.

6.2 Sertar pentru apă



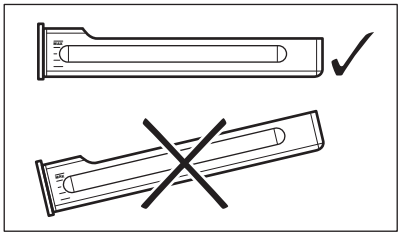
A. Capac
B. Despărțitor de valuri
C. Sertar
D. Deschidere pentru alimentare cu apă
E. Gradație
F. Carcasa frontală

6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă

Etapa 1	Apăsați capacul frontal al sertarului pentru apă.	

Etapa 2	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puteți face asta în două moduri:	
	A: Lăsați sertarul pentru apă în cuptor și turnați apa dintr-un recipient.	**B:** Scoateți sertarul pentru apă din cuptor și îl umpleți de la robinetul de apă.

Etapa 3	Transportați sertarul pentru apă în poziție orizontală pentru a evita scurgerea apei.
Etapa 4	După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsați capacul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul cuptorului.



Etapa 5	Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.

⚠ ATENȚIE!

Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.

6.4 Modul de setare: Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apăsați . Setați funcția de gătire cu abur.
Pasul 3	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.

Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătirea la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătirea fripturii și cărnii înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a gratina delicat preparatul.
Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brioșe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.

Pasul 5	Apasă: OK.
Pasul 6	Apăsați capacul pentru a deschide și scoate sertarul pentru apă.

Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. **⚠ AVERTISMENT!** Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă. Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.
Pasul 8	Ștergeți exteriorul sertarului pentru apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă. La finalul gătitului cu abur, suflanta de răcire funcționează mai rapid pentru a îndepărta aburul.
Pasul 11	Opriți cuptorul.
Pasul 12	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.
Pasul 13	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

6.5 Modul de utilizare: SousVide asistat

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apasă: .
Pasul 3	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura și apăsați: OK.
Pasul 5	Apăsați . Afișajul indică setările cronometrului.
Pasul 6	Setați cronometrul și apăsați: OK.
Pasul 7	Apasă: START .
Pasul 8	Apa reziduală se poate acumula în pungile vidate și în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Când cuptorul este rece, scoateți apa de la baza cavității folosind un burete. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

6.6 Modul de utilizare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:
- Stab. auto a greutatii

- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:
- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apasă: ☰.
Pasul 3	Apăsați: ✕. Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apasă: START.

6.7 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
Gatire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus si jos.
Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
Încalzire sus si jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
Funcția preparare iaurt	Pentru prepararea iaurtului. Pentru această funcție, lumina este stinsă.
Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
Gătire la temp. scazută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
Steamify	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.
SousVide asistat	Numele funcției se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid. Pentru a găsi mai multe informații, consultați secțiunea Mod de gătire SousVide aflată mai jos și capitolul „Sfaturi utile” cu tabelele de gătit.

Funcția de încălzire	Utilizare
Regenerare cu abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
Gătire cu abur	Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor, peștelui
Umiditate ridicată	Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
Umiditate medie	Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat cu drojdie dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat cu drojdie capătă o crustă crocantă și strălucitoare.
Umiditate scăzută	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

6.8 Note cu privire la: Aer cald umed

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

IEC/EN 60350-1

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

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

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

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apasă: ⏲.
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Cum se alege opțiunea de final	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apasă: ⏲.
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ●.
Pasul 5	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
Pasul 2	Apasă: ⏲.
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ●.
Pasul 5	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.
Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

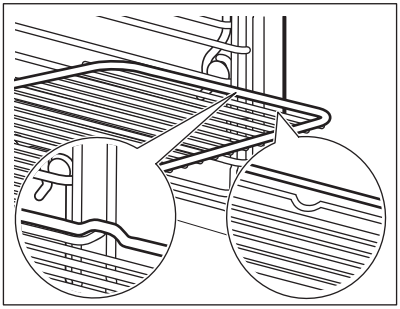
Cum se schimbă setările cronometrului	
Pasul 1	Apăsați: ⏲.
Pasul 2	Setați valoarea cronometrului.
Pasul 3	Apăsați: OK.
Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.	

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

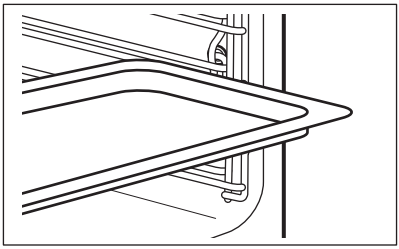
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:
Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:
Împinge tava pe șinele de ghidare.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:	
°C	
Temperatura cuptorului: minim 120°C.	Temperatura zonei de mijloc.

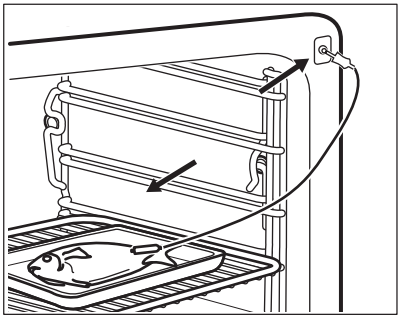
Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

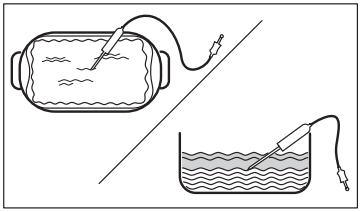
Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârşitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește	**Caserolă**
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.





Pasul 4	Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.
Pasul 5	- apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată: • Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal. • Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.
Pasul 7	Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: OK pentru a accesa ecranul principal.
Pasul 8	Apăsați: START . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
Pasul 9	Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor. ⚠ **AVERTISMENT!** Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți aparatul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați: ☰. Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.

Pasul 5	Apăsați **+** pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.

- apăsați pentru a reseta setarea.

- apăsați pentru a anula setarea.

9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modficarea accidentală a funcției de gătire.

Pasul 1	Pornește aparatul.
Pasul 2	Setează o funcție de gătire.
Pasul 3	, - apasă-le simultan pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scazută.

9.4 Ventilator de răcire

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

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit

ⓘ

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.
Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.
Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.
Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

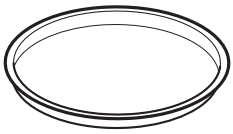
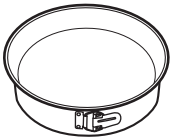
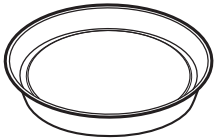
10.2 Aer cald umed

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

		(°C)		(min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

			
Tigaie de pizza	**Tavă de copt**	**Ramekin-uri**	**Tavă rotundă pentru tarte**
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		°C	min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți
Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		°C	min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30

Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		°C	min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conforme cu IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

	Recipient (Gastronorm)	kg		min	
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță baza cavității cu câteva picături de oțet pentru a îndepărta depunerile de calcar.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.

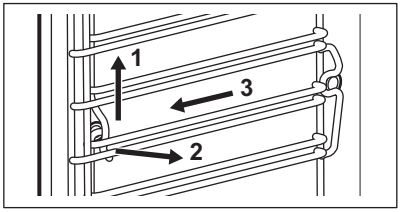
Utilizarea zilnică	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.

Accesorii	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsă-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.
Pasul 2	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
Pasul 3	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
Pasul 4	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Etapa 1	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.
Etapa 2	Selectați: Meniu / Curățare.

Funcție	**Descriere**	**Durata**
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min

Etapa 3	Apăsați START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.
Etapa 4	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

ⓘ Atunci când funcția este activă, becul este stins.

La terminarea curățării:		
Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

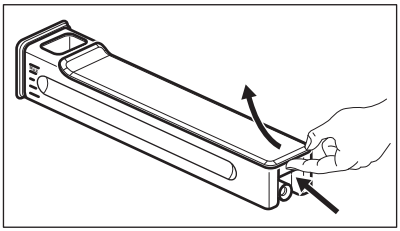
11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

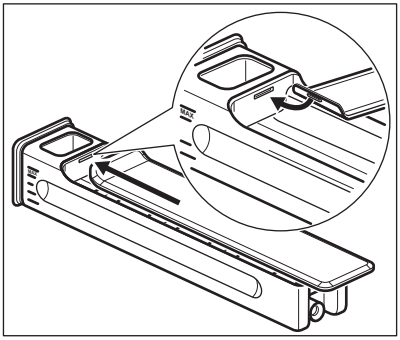
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă

Etapa 1	Scoateți din cuptor sertarul pentru apă.
Etapa 2	Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.
Etapa 3	Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.



Etapa 4	Spălați piesele sertarului pentru apă cu apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați sertarul pentru apă într-o mașină de spălat vase.
Etapa 5	Montați la loc sertarul pentru apă.
Etapa 6	Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.
Etapa 7	Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.
Etapa 8	Introduceți sertarul pentru apă.
Etapa 9	Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.



11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

Durata primei părți: circa 100 min	
Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
Pasul 3	Umpleți cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
Pasul 4	Selectați: Meniu / Curățare.
Pasul 5	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
Pasul 6	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
Durata celei de-a doua părți: circa 35 min	
Pasul 7	Umpleți cu apă sertarul pentru apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul sertarului pentru apă. Introduceți sertarul pentru apă.
Pasul 8	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

ⓘ Atunci când funcția este activă, becul este stins.

Când decalcifierea se încheie:		
Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați apa rămasă în sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

ⓘ Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcifiați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.8 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:	
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Umpleți cu apă sertarul pentru apă.
Pasul 3	Selectați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
Pasul 4	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Pasul 5	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

ⓘ Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătirea cu o funcție de gătire cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului.

Apăsați pe DA pentru a usca cuptorul.

11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

Etapa 1	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
Etapa 2	Scoateți toate accesoriile.
Etapa 3	Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
Etapa 4	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

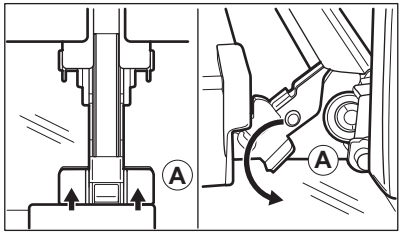
⚠ **AVERTISMENT!**

Ușa este grea.

⚠ **ATENȚIE!**

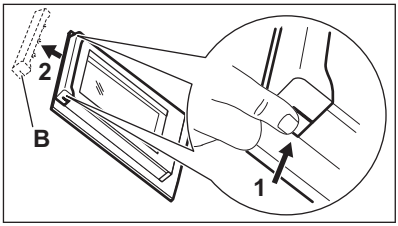
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1	Deschideți ușa complet.
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

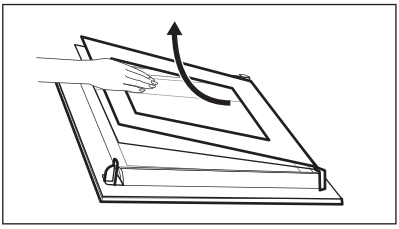


Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

11.12 Cum se înlocuiește: Bec

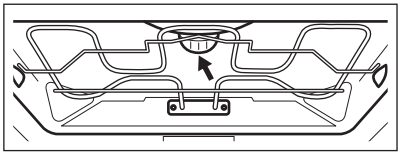
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	**Etapa 2**	**Etapa 3**
Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



Pasul 2	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 4	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
Pasul 2	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
Pasul 3	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 5	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Cauză posibilă	**Soluție**
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
Ceasul nu este setat.	Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închide bine ușa.
Siguranța este arsă.	Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reapare, contactează un electrician calificat.
Aparatul Blocare acces copii este pornit.	Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.

Componente	
Descriere	**Soluție**
Becul este ars.	Înlocuește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Sertarul pentru apă nu funcționează corect

Descriere	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu închide sertarul pentru apă după introducere.	Nu ai apăsat complet corpul sertarului înapoi în aparat.	Introdu complet sertarul pentru apă în aparat.
Picură apă din sertarul pentru apă.	Nu ai montat corect capacul sertarului pentru apă sau despărțitorul.	Montează la loc capacul sertarului pentru apă și despărțitorul.

Probleme cu procedura de curățare

Descriere	Cauză posibilă	Soluție
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Capacul și despărțitorul nu au fost scoase.	Scoate capacul și despărțitorul.
Nu există apă în tava pentru friptură/grătar după decalcifiere.	Sertarul pentru apă nu a fost umplut până la nivelul maxim.	Verifică dacă există soluție de decalcifiere / apă în sertarul pentru apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Tava pentru friptură/grătarul se află pe raftul greșit.	Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului. Data viitoare, pune tava pentru friptură/grătarul pe primul raft.
Există prea multă apă în cavitate după curățare.	Ai pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea.	Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ai început curățarea când aparatul era încă prea fierbinte.	Așteaptă până când aparatul s-a răcit. Reia curățarea.
	Nu ai scos toate accesoriile din aparat înainte de curățare.	Scoate toate accesoriile din aparat. Reia curățarea.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

Probleme cu semnalul Wi-Fi

Cauză posibilă	Soluție
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verifică dacă dispozitivul tău mobil este conectat la rețeaua wireless. Verifică rețeaua wireless și routerul. Repornește routerul.

Probleme cu semnalul Wi-Fi	
Cauză posibilă	**Soluție**
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este perturbat de un cuptor cu microunde din apropierea aparatului.	Oprește cuptorul cu microunde. Evită folosirea simultană a cuptorului cu microunde și comenzilor la distanță pentru aparatul tău. Microundele perturbă semnalul Wi-Fi.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

Cod și descriere	**Soluție**
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Conectat complet Senzor de gătire la priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu Wi-Fi semnalul.	Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi nu a reușit.	Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Dacă oricare dintre aceste mesaje de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

Cod și descriere	**Soluție**
F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată.	Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.
F144 - senzorul din Sertar pentru apă nu poate măsura nivelul apei.	Goliți Sertar pentru apă și reumpleți-l.
F508 - Sertar pentru apă nu funcționează corect.	Oprește și pornește aparatul.
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

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

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Index de eficienţă energetică	61.9	
Clasă de eficienţă energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convenţional	0.99 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilaţie	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavităţi	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Economisirea de energie

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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

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

Căldura reziduală
Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor
Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă
Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed
Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Element meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavitate	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Curățarea circuitului sistemului de generare a aburului. Clătiți după gătitul frecvent cu abur.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul Blocare acces copii apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva opțiunile de control de la distanță Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza reteaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

14.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ⏻.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

14.6 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate optiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!

Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul

Familiarizează-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

⏻	☰	☆	⏲		START / STOP
Pornit / Oprit	Meniu	Favorite	Cronometru	Senzor de gătire	

Utilizarea aparatului

		Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Apasă lung: ⏻.	▭ ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START.
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	⏻ - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5

Începe să gătești				
⏻ - apasă pentru a porni aparatul.	☐ ... - selectează funcția de gătire.	°C - setează temperatura .	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

Gătire la abur - Steamify			
Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.			
Abur pentru gătire cu abur	**Abur pentru fierbere**	**Abur pentru rumenire**	**Abur pentru coacere și prăjire**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Află cum să gătești rapid				
Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:				
Gătire asistată	**Pasul 1**	**Pasul 2**	**Pasul 3**	**Pasul 4**
	Apăsați: ⏻.	Apăsați: ☰.	Apăsați: ✕ Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.

Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide	
Funcția 10% Finish Assist Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.	Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur		
Pasul 1 Apasă ☰	**Pasul 2** Apasă ㎜	**Pasul 3** Alege modul:
Curățare cu abur		Pentru curățare ușoară.
Curățare cu abur plus		Pentru curățare profundă.
Decalcifiere		Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de generare a aburului.
Clătire		Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol 🗑 împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај AEG производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Региструјте производ ради боље услуге:
www.registeraeg.com

Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.aeg.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.
Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.
Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

ⓘ Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....644
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....646
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....649
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....650
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....652
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....654
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....660
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....662
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....664
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....665
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....668
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....674
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....678
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....679
15. ЛАКО ЈЕ!.....681
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....682

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My AEG Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
  - Будите опрезни кад отварате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
  - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

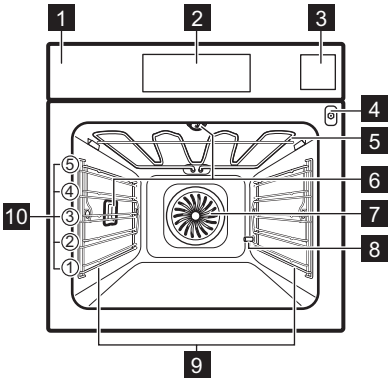
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

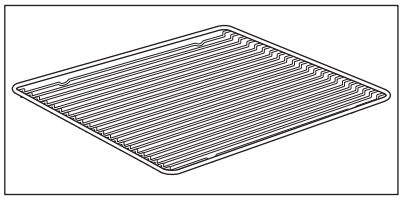
3.1 Општи приказ



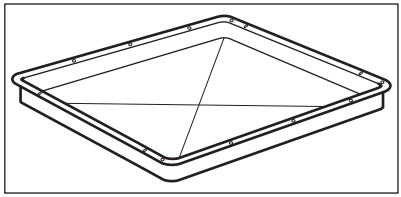
1 Командна табла
2 Дисплеј
3 Фиока за воду
4 Утичница температурног сензора
5 Грејни елемент
6 Лампа
7 Вентилатор
8 Уклањање каменца са излазне цеви
9 Носач решетке, покретни
10 Положаји решетке

3.2 Прибор

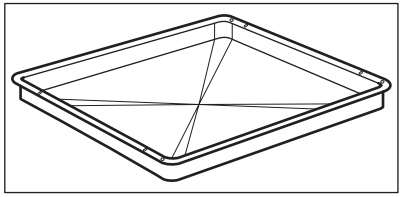
Решеткаста полица
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



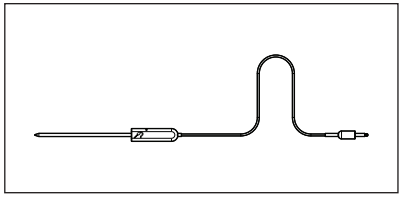
Плех за печење
За колаче и кексе.



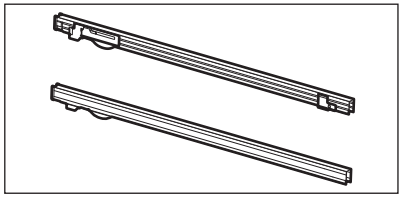
Грил/дубоки тигањ
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



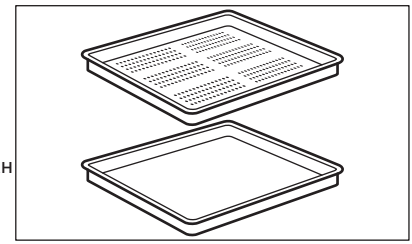
Температурни сензор
За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.

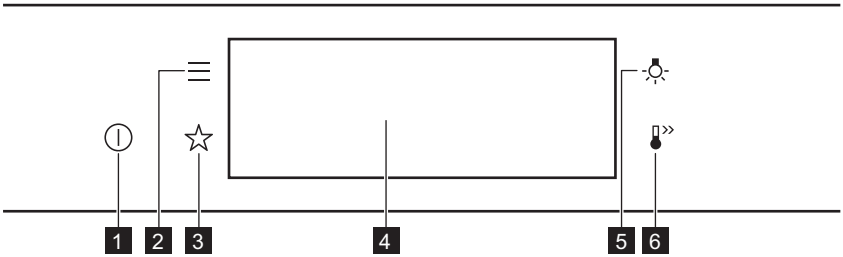


Комплет за кување на пари
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну.
Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Преглед командне табле

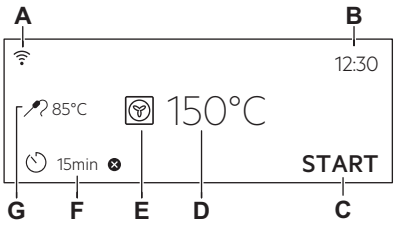


1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.

5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

Притисните дугме	**Померите**	**Притисните и задржите**
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј



Дисплеј са подешеним кључним функцијама.

A. Вај-фај
B. Доба дана
C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ
D. Температуре
E. Функције загревања
F. Тајмер
G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.

OK			
За потврђивање изабране ставке/подешавања.	За враћање за један ниво уназад у менију.	За поништавање последње активности.	За укључивање и искључивање опција.

Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.

Функција је укључена.	STOP Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.	Звук аларма је искључен.

Индикатори времена

За подешавање функције: Одложени старт.	За отказивање подешавања.

Вај-фај индикатор – уређај може да се повеже на Wi-Fi.

Вај-фај веза је укључена.

Даљинско управљање индикатор – уређај може да се контролише даљински.

Даљинско управљање је укључен.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.	Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетки у апарат.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:
- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

Корак 1	Преузимање апликације My AEG Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR кôд на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на AEG почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
Корак 2	Следите упутства за повезивање апликације.
Корак 3	Укључите апарат.
Корак 4	Притисните: ☰. Изаберите: Подешавања / Везе.
Корак 5	- померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
Корак 6	Бежични модул апарата ће се покренути у року од 90 секунди.

Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz
	2400–2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. AEG са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: http://aeg.opensoftwarerepository.com (фасцикла NIUS).

5.5 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

Корак 1	Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите пећницу да ради 1 ч.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите пећницу да ради 15 мин.

ⓘ Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

5.6 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

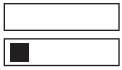
Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**	**Корак 4**
Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.	Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.	Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.	Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

ⓘ Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.

Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Тврдоћа воде		Тест трачица	Наслаге калцијума (mmol/l)	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	мека
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умерено тврда
3	15–21		2,6–3,8	101–150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

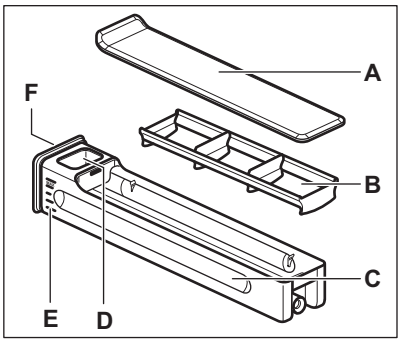
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
Корак 2	Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.
Корак 3	Одаберите функцију загревања и притисните: OK. Дисплеј приказује: температуру.
Корак 4	Подесите температуру. Притисните: OK.
Корак 5	Притисните: START . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
Корак 6	Искључите рерну.

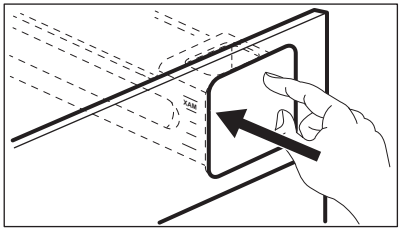
6.2 Фиока за воду



A. Поклопац
B. Заштитник од изливања
C. Фиока
D. Отвор за пуњење воде
E. Вага
F. Предњи поклопац

6.3 Како да користите: Фиока за воду

Корак 1 Притисните предњи поклопац фиоке за воду.



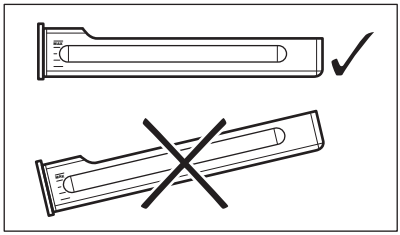
Корак 2 Напуните фиоку за воду до максимума. То можете да урадите на два начина:

A: Оставите фиоку за воду у рерни и сипајте воду из посуде.

B: Извадите фиоку за воду из рерне и напуните је водом са чесме.

Корак 3 Носите фиоку за воду у хоризонталном положају да бисте избегли просипање воде.

Корак 4 Када напуните фиоку водом, убаците је у исти положај. Гурните предњи поклопац све док фиока не уђе у рерну.



Корак 5 Испразните фиоку за воду након сваке употребе.

⚠ ОПРЕЗ

Фиоку за воду држите даље од врелих површина.

6.4 Како се подешава: Steamify – функција загревања на пари

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
Корак 2	Притисните . Подесите функцију загревања на пари.
Корак 3	Притисните: OK. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
Корак 4	Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.
Пара за кување на пари 50–100°C	За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
Пара за крчкање на пари 105–130°C	За кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
Пара за нежно румењење 135–150°C	За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
Пара за печење 155–230°C	За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.
Корак 5	Притисните: OK.
Корак 6	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили и уклонили.
Корак 7	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml). Резерва воде је довољна за приближно 50 мин. **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду. Користите скалу на фиоци за воду.
Корак 8	Обришите спољашњи део фиоке за воду меком крпом, према потреби. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 9	Притисните: START . Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 10	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду. При крају циклуса кувања, вентилатор за хлађење ради брже како би се уклонила пара.
Корак 11	Искључите рерну.
Корак 12	Испразните фиоку за воду када се кување заврши.
Корак 13	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

6.5 Како да подесите: Кување у вакууму

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
Корак 2	Притисните: .
Корак 3	Притисните: OK. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
Корак 4	Подесите температуру и притисните: OK.
Корак 5	Притисните . Дисплеј приказује подешавања тајмера.
Корак 6	Подесите тајмер и притисните: OK.
Корак 7	Притисните: START .
Корак 8	Преостала вода се може скупљати на вакуум-кесама и у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Употребите тањир и крпу да бисте извадили вакум-кесе. Када је пећница хладна, сунђером покупите воду са дна унутрашњости. Осушите унутрашњост меком крпом.

6.6 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:
- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:
- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните: .
Корак 3	Притисните: . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .

6.7 Функције загревања

СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.

Функција загревања	Примена
Функција за јогурт	За припремање јогурта. Лампица у овој функцији је искључена.
Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
Споро кување	За припремање меког, сочног печења.
Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА

Функција загревања	Примена
Steamify	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.
Кување у вакууму	Име функције указује на поступак кувања у вакуумираним пластичним кесама на ниским температурама. За додатне информације погледајте одељак „Кување у вакууму” у настаку и поглавље „Напомене и савети” са табелама за кување.
Регенерисање паре	Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.

Функција загревања	Примена
Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
Пара пуне снаге	За поврће кувано на пари, прилоге, рибу
Висока влажност	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремови, фланови, терине и риба.
Средња влажност	Функција је погодна за печење крчканог и динстаног меса као и хлеба и слатког теста од квасца. С обзиром на комбинацију паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, а пецива од квасног теста добијају хрскаву и сјајну површину.
Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.8 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.

Функција сата	Примена
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Притисните: Доба дана.
Корак 2	Подесите тајмер. Притисните: OK.

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: ⏲.
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: OK.

Како да изаберете опцију за завршетак	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: ⏲.
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●.
Корак 5	Притисните: Крај активности.
Корак 6	Изаберите жељени: Крај активности.
Корак 7	Притисните: OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања	
Корак 1	Подесите функцију загревања и температуру.
Корак 2	Притисните: ⏲.
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●.
Корак 5	Притисните: Одложени старт.
Корак 6	Изаберите вредност.

Како да одложите почетак кувања	
Корак 7	Притисните: OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како се продужава времена кувања
Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.
Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

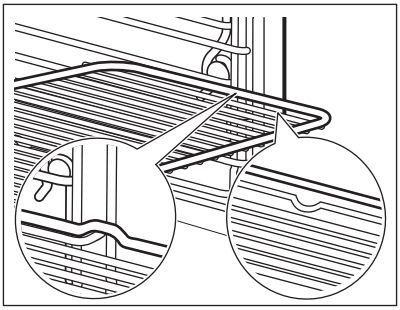
Како да промените подешавање тајмера	
Корак 1	Притисните: ⏲.
Корак 2	Подесите вредност тајмера.
Корак 3	Притисните: OK.
Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.	

8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

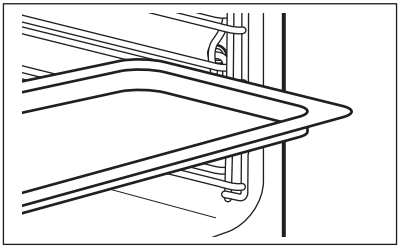
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решеткаста полица:
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:	
°C	
Температура рерне: минимум 120°C.	Температура у средини.

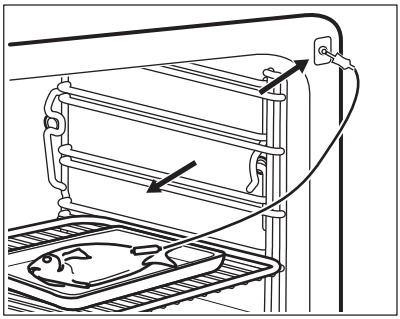
За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.

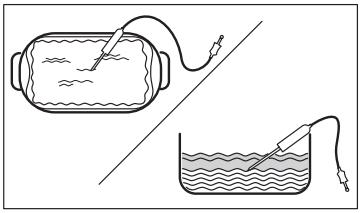
Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.

Месо, живина и риба	**Касерола**
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.





Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	- притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

Корак 6	● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и рерна престаје са радом.
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 9	Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице. ⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните: ☰. Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
Корак 5	Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните OK.

↩ – притисните да бисте поништили подешавање.

⊗ – притисните да бисте отказали подешавање.

9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	☆, 🌡 - притисните истовремено ради укључивања функције.

Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

9.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

ⓘ

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.
Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.
Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.
Још прпрепорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте PNC број на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости уређаја.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

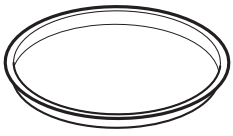
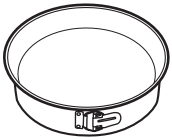
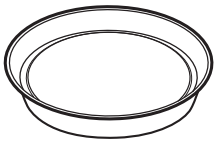
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		(°C)		(мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25

		(°C)		(мин)
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 Плех за пицу	 Посуда за печење	Мала посуда за печење	 Плех за флан
Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима

		°C	мин	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2

		°C	мин	
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс
Користите трећи ниво решетке.

		°C	мин
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30

Печење на више нивоа – кекс

		°C	мин	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање
Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		мин	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови у складу са IEC 60350-1.

Подесите температуру на 100°C.

	Контејнер (Gastronorm)	kg		мин	
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Грашак, смрзнути	2 x 2/3 перфорирано	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85°C.	Поставите плех за печење на први положај решетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

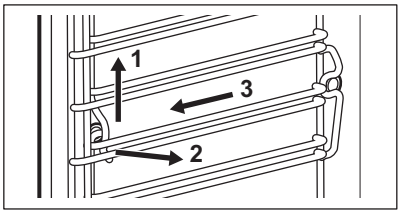
Средства за чишћење	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите дно унутрашњег дела апарата са неколико капи сирћета како бисте уклонили наслаге кречњака.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.
Прибор	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.
	Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.
Корак 2	Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.
Корак 3	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
Корак 4	Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

11.3 Како да користите: Чишћење паром

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и подршке решетке.	Обришите дно унутрашњости и унутрашње стакло на вратима меком крпом, топлом водом и благим детерџентом.

Корак 1	Напуните фиоку за воду до максимума.
Корак 2	Изаберите: Мени / Чишћење.

Функција	**Опис**	**Трајање**
Чишћење паром	Благо чишћење	30 мин

Чишћење паром плус	Нормално чишћење Испрскајте унутрашњост детерџентом.	75 мин

Корак 3	Притисните START . Пратите упутство на дисплеју. Сигнал се оглашава кад се чишћење заврши.
Корак 4	Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.

ⓘ Кад ради ова функција, лампица је угашена.

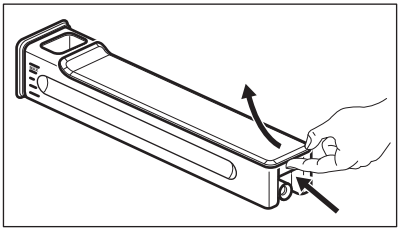
Кад се чишћење заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
Користите функцију: Чишћење паром плус.

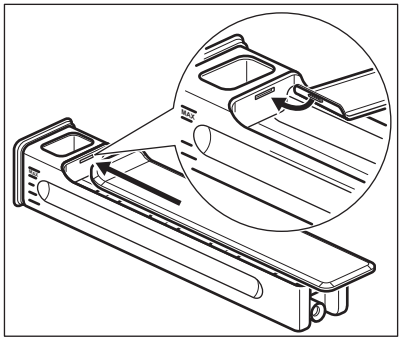
11.5 Како да очистите: Фиока за воду

Корак 1	Извадите фиоку за воду из рерне.
Корак 2	Склоните поклопац фиоке за воду. Подигните поклопац у односу на избочину на задњој страни.
Корак 3	Уклоните прекидач таласа. Повуците га из тела фиоке све док не искочи.



Корак 4	Оперите делове фиоке за воду водом и сапуном. Не користите абразивне сунђере и не перите фиоку за воду у машини за судове.

Корак 5	Поново саставите фиоку за воду.
Корак 6	Притисните прекидач таласа. Гурните га у тело фиоке.
Корак 7	Склопите поклопац. Прво убаците предњи језичак и онда га гурните према телу фиоке.
Корак 8	Поставите фиоку за воду.
Корак 9	Гурните фиоку за воду према рерни све док се не забрави.



11.6 Како да користите: Уклањање каменца

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Уверите се да је фиока за воду празна.

Трајање првог дела: око 100 min	
Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
Корак 3	Преостали део фиоке за воду допуните водом до максимума.
Корак 4	Изаберите: Мени / Чишћење.
Корак 5	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
Корак 6	Када се први део заврши, извуците дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке.
Трајање другог дела: око 35 min	
Корак 7	Напуните фиоку за воду водом. Проверите да у фиоци за воду није остало средство за уклањање каменца. Поставите фиоку за воду.
Корак 8	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

ⓘ Када ова функција ради, лампица је искључена.

Када се укањање каменца заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

Када се укањање каменца заврши:
ⓘ Ако након уклањања каменца у рерни остану наслаге каменца, дисплеј ће приказати обавештење да се процедура понови.

11.7 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

Врста	Опис
Подсетник за препоручену меру	Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне.
Подсетник за обавезујућу меру	Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре.

11.8 Како да користите: Испирање

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.

Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Напуните фиоку за воду водом.
Корак 3	Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање. Трајање: око 30 мин
Корак 4	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
Корак 5	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

ⓘ Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.9 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције грејања паром, дисплеј тражи да се рерна осуши.

За сушење рерне притисните ДА.

11.10 Како да користите: Сушење

Користите га након кувања помоћу функције грејања паром или чишћења паром за сушење унутрашњости.

Корак 1	Проверите да ли је рерна хладна.
Корак 2	Уклоните сав прибор.
Корак 3	Изаберите мени: Чишћење / Сушење.
Корак 4	Пратите упутства на екрану.

11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

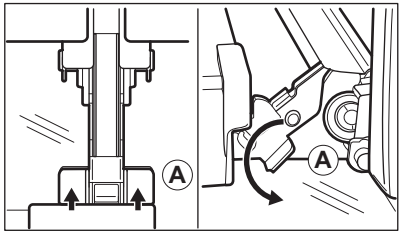
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

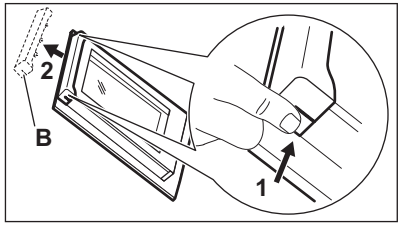
⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

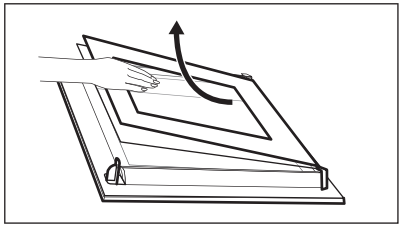
Корак 1	Отворите врата до краја.
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.



Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
Корак 4	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
Корак 6	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
Корак 8	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.



Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.12 Како да замените: Лампица

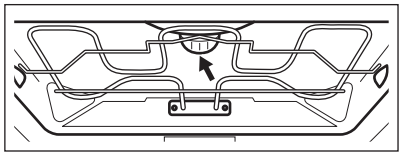
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	**Корак 2**	**Корак 3**
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



Корак 2	Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.

Бочна сијалица

Корак 1	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
Корак 2	За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
Корак 3	Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.
Корак 4	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 5	Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
Корак 6	Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Апарат се не укључује или не загрева	
Могући узрок	**Решење**
Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.

Апарат се не укључује или не загрева

Могући узрок	Решење
Сат није подешен.	Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: Функције сата.
Врата нису правилно затворена.	Скроз затворите врата.
Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Уређај Блок. за безб. деце је укључен.	Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.

Компоненте

Опис	Решење
Лампица је прегорела.	Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица.

Фиока за воду не ради правилно

Опис	Могући узрок	Решење
Апарат не задржава фиоку за воду након што је убаците.	Нисте у потпуности притиснули тело фиоке за воду.	У потпуности убаците фиоку за воду у апарат.
Вода излази из фиоке за воду.	Нисте правилно инсталирали поклопац фиоке за воду или препреку против таласања воде.	Поново саставите поклопац фиоке за воду и препреку против таласања воде.

Проблеми са процедуром чишћења

Опис	Могући узрок	Решење
Фиока за воду се тешко чисти.	Поклопац и препрека против таласања воде нису извађени.	Извадите поклопац и препреку против таласања воде.
Нема воде у плеху за печење/гриловање након поступка уклањања каменца.	Фиока за воду није била напуњена до максималног нивоа.	Проверите да ли има средства/воде за уклањање каменца фиоци за воду.

Проблеми са процедуром чишћења

Опис	Могући узрок	Решење
Прљава вода се налази на дну унутрашњости рерне након циклуса уклањања каменца.	Плех за печење/гриловање је на погрешном положају решетке.	Уклоните преосталу воду и средство за уклањање каменца са дна апарата. Следећи пут ставите плех за печење/гриловање на први положај решетке.
Има превише воде на дну унутрашњости рерне након циклуса чишћења.	Ставили сте превише детерџента у апарат пре почетка чишћења.	Следећи пут равномерно распоредите танак слој детерџента по зидовима унутрашњости.
Резултати чишћења нису задовољавајући.	Почели сте да чистите када је уређај био превише врућ.	Сачекајте да се апарат охлади. Поновите чишћење.
	Нисте уклонили сву додатну опрему из апарата пре чишћења.	Уклоните сву додатну опрему из апарата. Поновите чишћење.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

Проблеми са Wi-Fi сигналом

Могући узрок	Решење
Проблем са бежичним мрежним сигналом.	Проверите да ли је ваш мобилни уређај повезан са бежичном мрежом. Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.
Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.	Да бисте поново конфигурисали апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе”, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што ближе апарату.
Микроталасна пећница постављена близу апарата омета бежични сигнал.	Угасите микроталасну пећницу. Избегавајте истовремено коришћење микроталасне пећнице и даљинско управљање апаратом. Микроталаси прекидају Wi-Fi сигнал.

12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци.

У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

Шифра и опис	Решење
F111 – Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 – постоји проблем са Ваj-фај сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 – прво успостављање везе са Ваj-фај није успело.	Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције апарата наставиће да раде као и обично.

Шифра и опис	Решење
F131 - температура сензора паре је превисока.	Искључите апарат и сачекајте док се не охлади. Поново укључите апарат.
F144 – сензор у Фиока за воду не може да измери ниво воде.	Испразните Фиока за воду и допуните.
F508 – Фиока за воду не ради правилно.	Искључите и укључите уређај.
F602, F603 – Ваj-фај није доступно.	Искључите и укључите уређај.

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Индекс енергетске ефикасности	61.9	
Класа енергетске ефикасности	A++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	70 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије

Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором
Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота
Ако је активиран програм Трајање , а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлом
Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом
Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор
Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Чишћење кола за генерисање паре. Примените испирање након честог кувања на пари.

14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, кад укључите уређај на дисплеју се појављује текст Блок. за безб. деце. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абецедном реду. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	Да бисте омогућили и онемогућили: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ⏻.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

14.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Кôд за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

15. ЛАКО ЈЕ!

Пре прве употребе треба да подесите:

Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Тврдоћа воде	Доба дана

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

⏻ Укључено / Искључено	☰ Мени	☆ Омиљено	⏲ Тајмер	Температурни сензор	START / STOP

Почните да користите апарат

		Корак 1	Корак 2	Корак 3
Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Притисните и задржите: ⏻.	▭ ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START.
Брзо искључивање	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	⏻ - притисните и држите док се апарат не искључи.		

Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
⏻ - притисните да укључите уређај.	▭ ... - изаберите функцију загревања.	℃ – подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Кување на пари - Steamify

Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.

Пара за кување на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно румењење	Пара за печење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогнута припрема	**Корак 1**	**Корак 2**	**Корак 3**	**Корак 4**
	Притисните: ⏻.	Притисните: ☰.	Притисните: ✕ Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања	
Функција „10% Finish Assist" Користите функцију „10% Finish Assist" да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.	Да бисте продужили време кувања, притисните **+1мин**.

Очистите апарат парочистачем		
Корак 1 Притисните: ☰	**Корак 2** Притисните: mm	**Корак 3** Изаберите режим:
Чишћење паром		За благо чишћење.
Чишћење паром плус		За темељно чишћење.
Уклањање каменца		За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање		За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом 🗑 немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:

Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:
www.registeraeg.com

Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.
Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.
Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

ⓘ Všeobecné informácie a tipy

Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... 685
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... 687
3. POPIS VÝROBKU..... 690
4. OVLÁDACÍ PANEL..... 691
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... 693
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... 695
7. ČASOVÉ FUNKCIE..... 701
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO..... 702
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... 704
10. TIPY A RADY..... 705
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... 708
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... 714
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... 717
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY..... 718
15. JE TO JEDNODUCHÉ!..... 720
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... 721

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

⚠ VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

⚠ VAROVANIE!

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

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

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

2.4 Starostlivosť a čistenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorné osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia

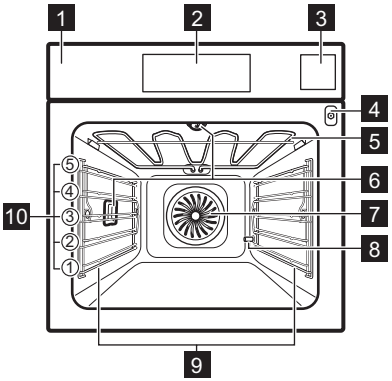
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

3. POPIS VÝROBKU

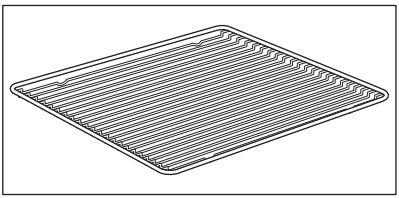
3.1 Všeobecný prehľad



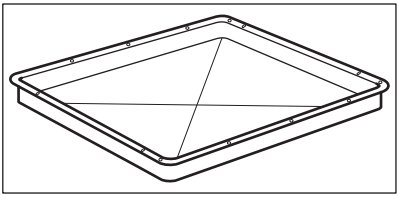
1 Ovládací panel
2 Displej
3 Zásuvka na vodu
4 Zásuvka pre teplotnú sondu
5 Ohrevný prvok
6 Osvetlenie
7 Ventilátor
8 Odvápňovacia odtoková rúra
9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
10 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

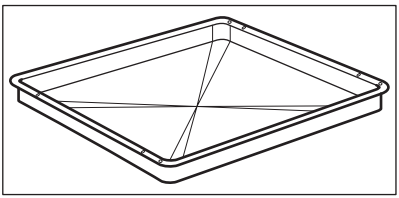
Drôtený rošt
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



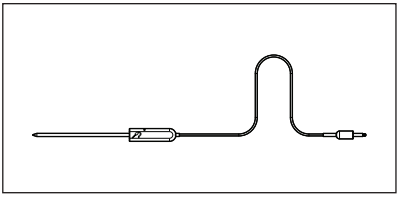
Plech na pečenie
Pre koláče a piškótové koláče.



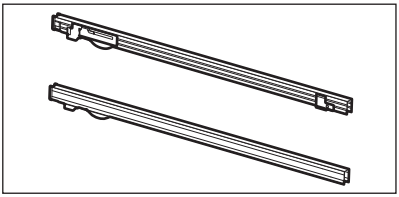
Hlboký pekáč
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



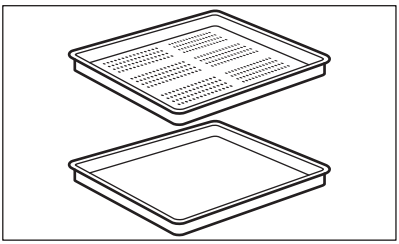
Teplotná sonda
Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

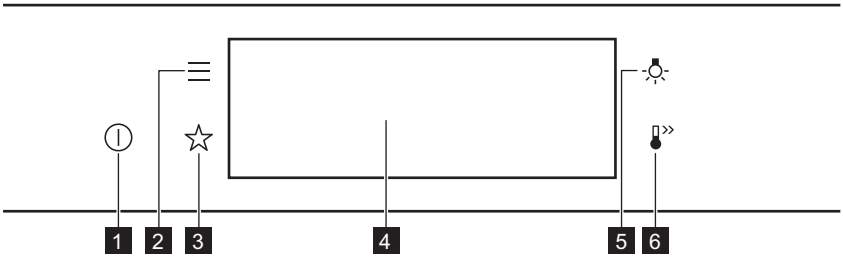


Parná súprava
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.
Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela

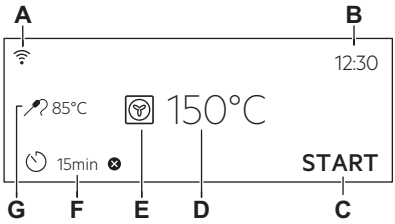


1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnite a vypnite spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.

6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

Stláčajte	**Presunutie**	**Stlačte a podržte tlačidlo**
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.
A. WiFi
B. Presný čas
C. ŠTART/STOP
D. Teplota
E. Funkcie ohrevu
F. Časovač
G. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

OK Potvrdenie výberu/nastavenia.	Návrat o jednu úroveň v ponuke.	Vrátenie posledného úkonu.	Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.

Funkcia je zapnutá.	STOP Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	Zvukový signál je vypnutý.

Ukazovatele časovača

Nastavenie funkcie: Odložený štart.	Ak chcete zrušiť nastavenia.

WiFi Ukazovateľ – spotrebič možno pripojiť k sieti WiFi.

WiFi Pripojenie je zapnuté.

Diaľkové ovládanie Ukazovateľ – spotrebič možno ovládať na diaľku.

Diaľkové ovládanie Je zapnuté.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**
Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:
- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- Mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.

Krok č. 1	Stiahnutie aplikácie My AEG Kitchen : Pomocou fotoaparátu na mobilnom zariadení naskenujte QR kód na typovom štítku. Budete presmerovaní na domovskú stránku spoločnosti AEG. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
Krok č. 2	Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.
Krok č. 3	Zapnite spotrebič.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ☰. Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.
Krok č. 5	Posunutím alebo stlačením zapnite: WiFi.
Krok č. 6	Bezdrôtový modul spotrebiča sa spustí do 90 sekúnd.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wifi modul	NIUS-50

5.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Spoločnosť AEG uznáva príspevok komunít v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k projektu vývoja.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobraziť ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: http://aeg.opensoftwarerepository.com (priečinok NIUS).

5.5 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejte prázdnu rúru.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.

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

5.6 Ako nastaviť: Tvrdosť vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

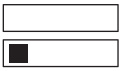
Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**	**Krok č. 4**
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potraste testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

ⓘ Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

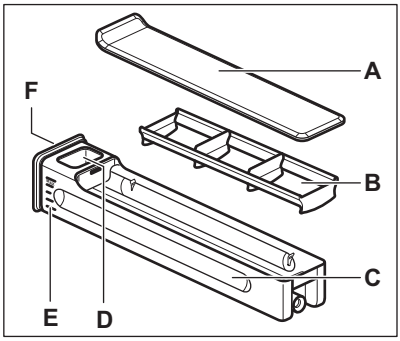
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
Krok č. 6	Vypnite rúru.

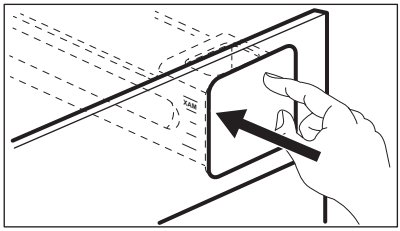
6.2 Zásuvka na vodu



A. Veko
B. Vlnolam
C. Zásuvka
D. Otvor na doliatie vody
E. Mierka
F. Predný kryt

6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu

Krok č. 1 Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.



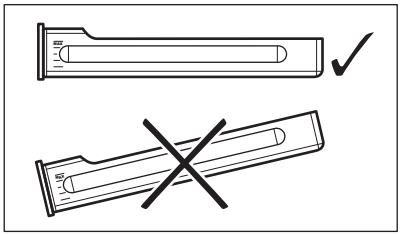
Krok č. 2 Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:

A: Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.

B: Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.

Krok č. 3 Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.

Krok č. 4 Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.



Krok č. 5 Zásuvku na vodu vyprázdnite po každom použití.

⚠ UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1 Zapnite rúru.
Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.

Krok č. 2 Stlačte . Nastavte funkciu ohrevu parou.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.

Krok č. 4 Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.

Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
Para na pečenie 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.

Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. **⚠ VAROVANIE!** Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu. Použite mierku na zásuvke na vodu.
Krok č. 8	V prípade potreby utrite vonkajšok zásuvky na vodu jemnou handričkou. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START . Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdnite zásuvku na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: SV.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu a stlačte: OK.

Krok č. 5	Stlačte ⏲. Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
Krok č. 6	Nastavte časovač a potvrďte: OK.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: START .
Krok č. 8	Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:
- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:
- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: ☰.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: ✕ . Zadajte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

6.7 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.
Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
Funkcia jogurt	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
Varenie metódou SousVide	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Viac informácií nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole „Rady a tipy” s tabuľkami prípravy.
Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
Vlhkosť stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

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

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: ⏲.
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: ⏲.
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.

Výber funkcie koniec	
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: ⏲.
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia
Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.
Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: ⏲.
Krok č. 2	Nastavte hodnotu časovača.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

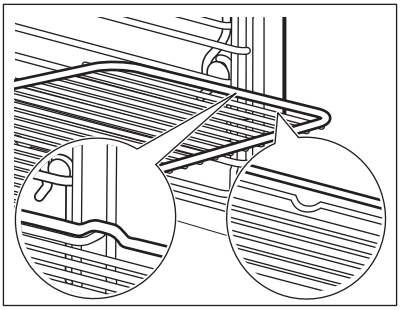
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

8.1 Vloženie príslušenstva

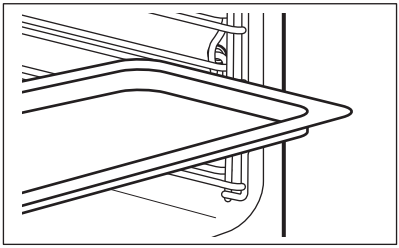
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:
Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:	
°C	
Teplota rúry: minimálne 120 °C.	Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:		
Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.

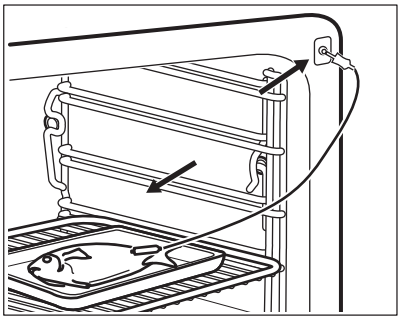
Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

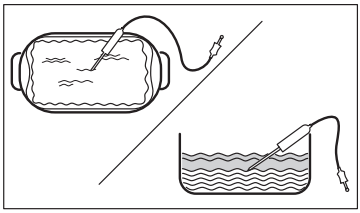
Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.

Mäso, hydinu a rybu	**Zapekaciu nádobu**

Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.





Krok č. 4	Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	Stlačte ● ● ● , aby ste nastavili požadovanú funkciu: • Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál, • Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
Krok č. 7	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
Krok č. 8	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 9	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry. **⚠ VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: ☰. Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte **+**, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.

↩ – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

⊗ – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne ☆ a 🌡, aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

°C	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

ⓘ

Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.
Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.
Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.
Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

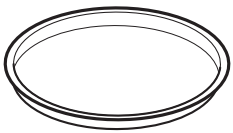
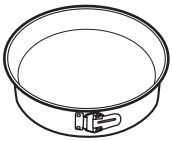
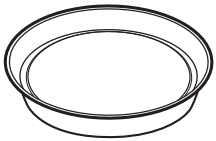
10.2 Vlhký horúci vzduch

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

		(° C)		(min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

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

			
Forma na pizzu	**Forma na pečenie**	**Nádobky na suflé**	**Forma na korpus**
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách

		°C	min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč
Použite tretiu úroveň v rúre.

		°C	min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		°C	min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100 °C.

	Nádoba (Gastronorm)	kg		min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0.3	3	8 - 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	3	10 - 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mrazený	2 x 2/3 dierkovaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
Dno dutiny vyčistite s niekoľkými kvapkami octu, aby ste odstránili vodný kameň.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

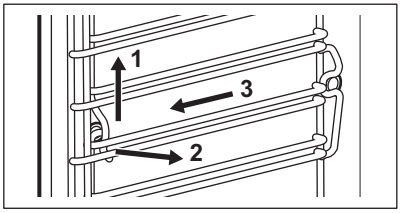
Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.
Príslušenstvo	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu. Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích líšt od bočnej steny.
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Krok č. 1	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.
Krok č. 2	Vyberte: Ponuka / Čistenie.

Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min

Krok č. 3	Stlačte START . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

ⓘ Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

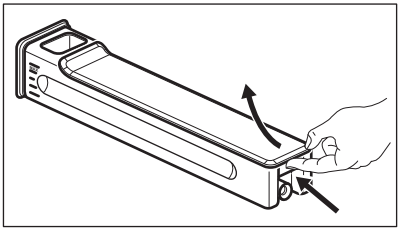
11.4 Pripomienka čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

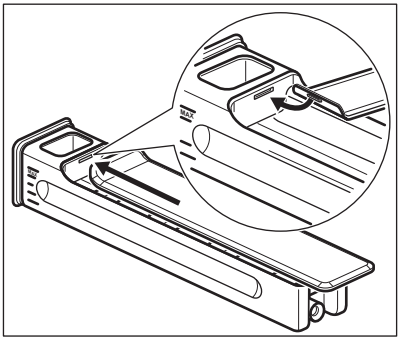
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu

Krok č. 1	Vyberte z rúry zásuvku na vodu.
Krok č. 2	Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.
Krok č. 3	Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým sa nevysunie.



Krok č. 4	Časti zásuvky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie ani neumývajte zásuvku na vodu v umývačke.
Krok č. 5	Znovu namontujte zásuvku na vodu.
Krok č. 6	Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.
Krok č. 7	Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.
Krok č. 8	Vložte zásuvku na vodu.
Krok č. 9	Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.



11.6 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min	
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
Krok č. 3	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
Krok č. 5	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápňovania.
Krok č. 6	Po skončení prvej časti vyprázdnite hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min	
Krok č. 7	Do zásuvky na vodu nalejte vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odvápňovanie. Vložte zásuvku na vodu.
Krok č. 8	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

ⓘ Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení odvápňovania:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Odstráňte zostávajúcu vodu zo zásuvky na vodu.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.

ⓘ Ak po odvápňovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

11.7 Pripomienka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzvú dve pripomienky. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odvápniť rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odvápniť rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.8 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte vodu.
Krok č. 3	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
Krok č. 4	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 5	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

ⓘ Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.9 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry.

Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.10 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

Krok č. 1	Skontrolujte, či je rúra studená.
Krok č. 2	Vyberte všetko príslušenstvo.
Krok č. 3	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
Krok č. 4	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

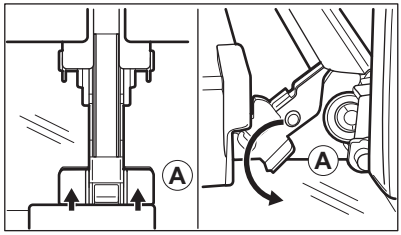
⚠ VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

⚠ UPOZORNENIE!

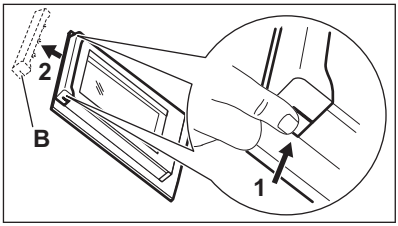
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

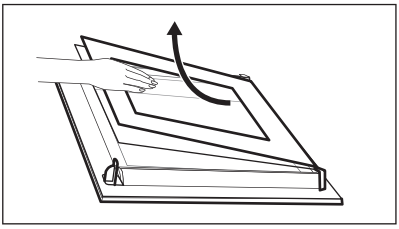


Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.



Krok č. 7	Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
Krok č. 8	Po čistení zvoľte opačný postup.



Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.12 Výmena: Osvetlenie

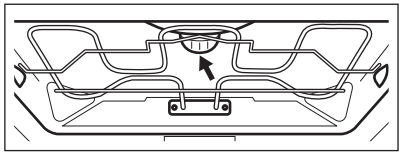
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 4	Kovový krúžok nasaďte späť na sklenený kryt a nasaďte ho.

Bočná žiarovka

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
Krok č. 2	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
Krok č. 3	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.
Krok č. 4	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 5	Namontujte kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
Krok č. 6	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Možná príčina	**Náprava**
Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič Detská poistka je zapnutý.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.

Komponenty

Popis	**Náprava**
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zásuvka na vodu nepracuje správne

Popis	Možná príčina	Náprava
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.	Zásuvku na vodu ste nezasunuli úplne.	Zásuvku na vodu zasuňte úplne do spotrebiča.
Zo zásuvky na vodu vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.	Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.

Problémy s procesom čistenia

Popis	Možná príčina	Náprava
Zásuvku na vodu je ťažké vyčistiť.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Vyberte veko a vlnolam.
Po odvápnení nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápňovací prípravok/voda.
Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna spotrebiča odstráňte zvyškovú vodu a odvápňovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do spotrebiča príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Nabudúce rovnomerne naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bol spotrebič príliš horúci.	Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zopakujte čistenie.
	Pred čistením ste zo spotrebiča nevybrali všetko príslušenstvo.	Zo spotrebiča vyberte všetko príslušenstvo. Zopakujte čistenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie.
Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

Problémy s WiFi signálom

Možná príčina	Náprava
Problém so signálom bezdrôtovej siete.	Skontrolujte, či je vaše mobilné zariadenie pripojené k bezdrôtovej sieti. Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.

Problémy s WiFi signálom	
Možná príčina	**Náprava**
Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.	Pokyny k opätovnej konfigurácii spotrebiča a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrôtové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“.
Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Smerovač premiestnite čo najbližšie k spotrebiču.
Bezdrôtový signál je rušený inou mikrovlnnou rúrou umiestnenou blízko spotrebiča.	Vypnite mikrovlnnú rúru. Nepoužívajte súčasne mikrovlnnú rúru a diaľkové ovládanie rúry. Mikrovlny rušia WiFi signál.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

Kód a popis	Náprava
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F604 – prvé pripojenie k sieti WiFi zlyhalo.	Spotrebič vypnite a zapnite a skúste to znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.

Kód a popis	Náprava
F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.	Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič znovu zapnite.
F144 – snímač v Zásuvka na vodu nedokáže merať úroveň vody.	Vyprázdnite Zásuvka na vodu a znova naplňte.
F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.	Vypnite a zapnite spotrebič.
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

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

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

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Index energetickej účinnosti	61.9	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

13.2 Úspora energie

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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

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

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

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

Zvyškové teplo
Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením
Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Čistenie systému výrobníka pary. Po častom varení s parou systém prepláchnite.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia spotrebiča k aktuálnej sieti.

14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.

Podponuka	Popis
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ⏻.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.6 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:

⏻ ZAP. / VYP.	☰ Ponuka	☆ Obľúbené	⏲ Časovač	Teplotná sonda	START / STOP

Spustenie spotrebiča

		Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Stlačte a podržte tlačidlo: ⏻.	☐ ... – zvoľte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START.
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	⏻ – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		

Spustiť varenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5

Spustiť varenie				
⏻ – stlačením zapnite spotrebič.	☐ ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrďte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	**Para na dusenie**	**Para na chrumkavú kôrku**	**Para na pečenie**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	**Krok č. 1**	**Krok č. 2**	**Krok č. 3**	**Krok č. 4**
	Stlačte tlačidlo: ⏻.	Stlačte tlačidlo: ☰.	Stlačte tlačidlo: ✕ Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia	
10 % sprievodca dokončením Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.	Na predĺženie času prípravy stlačte **+ 1min**.

Spotrebič vyčistite parným čistením		
Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: ☰	**Krok č. 2** Stlačte tlačidlo: ⎍	**Krok č. 3** Vyberte režim:
Parné čistenie		Pre ľahké čistenie.
Parné čistenie plus		Pre dôkladné čistenie.
Odvápňovanie		Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie		Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom ♺ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom 🗑 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:
www.registeraeg.com

Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
www.aeg.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.
Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo / varnostne informacije

ⓘ Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....724
2. VARNOSTNA NAVODILA....725
3. OPIS IZDELKA....728
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA....729
5. PRED PRVO UPORABO....731
6. VSAKODNEVNA UPORABA....733
7. ČASOVNE FUNKCIJE....739
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV....741
9. DODATNE FUNKCIJE....743
10. NAMIGI IN NASVETI....744
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....747
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV....752
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....756
14. STRUKTURA MENIJA....757
15. PREPROSTO JE!....759
16. SKRB ZA OKOLJE....760

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My AEG Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

⚠ **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 pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata 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 (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.

- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje 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 pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Kuhanje v sopari

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
  - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.6 Notranja osvetlitev

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

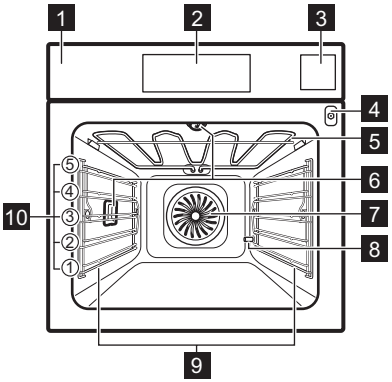
⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

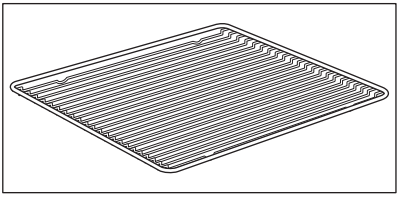
3.1 Splošni pregled



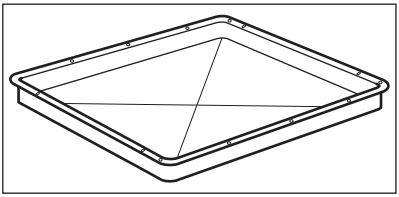
1	Upravljalna plošča
2	Prikazovalnik
3	Predal za vodo
4	Vtičnica za tipalo za jedi
5	Grelnik
6	Luč
7	Ventilator
8	Odstr. vodnega kamna iz pipe
9	Nosilec police, snemljiv
10	Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

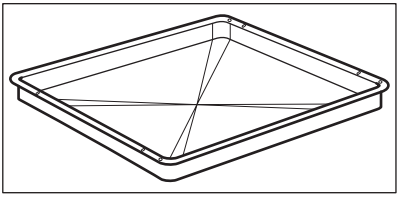
Mreža za pečenje
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



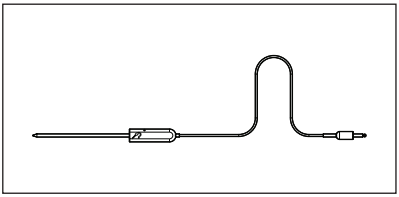
Pekač za pecivo
Za pecivo in biskvit.



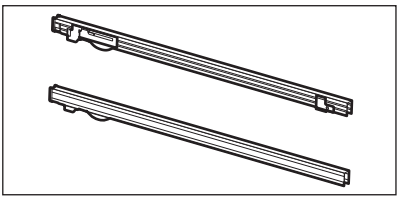
Posoda za žar/pekač
Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



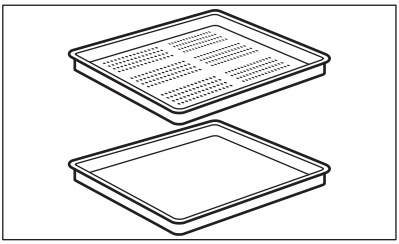
Sonda za hrano
Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

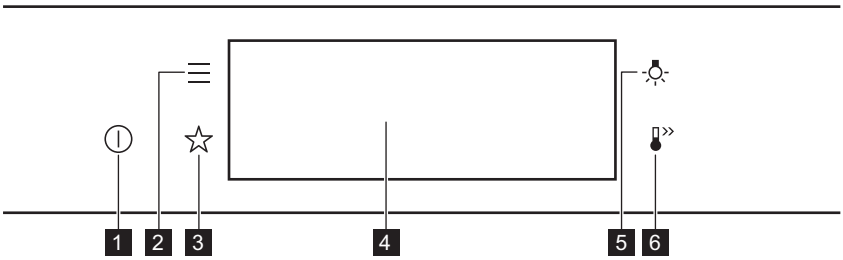


Komplet za paro
Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi.
Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

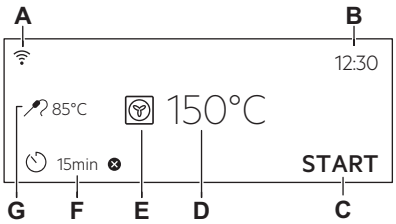
4.1 Pregled upravljalne plošče



1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

Pridržite tipko	**Premaknite**	**Pritisnite in zadržite**
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik



Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.

A. Wi-Fi
B. Ura
C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV
D. Temperatura
E. Funkcije pečice
F. Časovnik
G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

OK Za potrditev izbire/nastavitve.	Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	Za preklic zadnjega dejanja.	Za vklop in izklop funkcij.

Aktiviraj alarm indikatorji funkcije – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.

Funkcija je vklopljena.	STOP Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	Zvočni alarm je izklopljen.

Prikazovalniki programske ure

Za nastavitev funkcije: Zakasnjen vklop.	Za preklic nastavitve.

Wi-Fi indikator - napravo lahko priključite na Wi-Fi.

Wi-Fi Povezava je vklopljena.
Daljinsko upravljanje indikator - z napravo lahko upravljate na daljavo.
Daljinsko upravljanje je vklopljen.

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

1. korak	**2. korak**	**3. korak**
Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:
- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. korak	Za prenos aplikacije My AEG Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe AEG. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. korak	Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. korak	Vklopite napravo.
4. korak	Pritisnite: ☰. Izberite: Nastavitve / Povezave.
5. korak	– podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
6. korak	Brezžični modul naprave se zažene v 90 sekundah.

Frekvenca	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. AEG izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mapa NIUS).

5.5 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak	Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: ⬜. Pečica naj deluje eno uro.
3. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: ⬜. Pečica naj deluje 15 minut.

ⓘ Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

5.6 Nastavitev: Trdota vode

Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode.

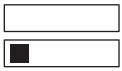
Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

1. korak	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**
Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.	Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.	Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.	Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

ⓘ Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.

Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitev vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mmol/l)	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
1	0–7		0–1,3	40–50	mehko
2	8–14		1,4–2,5	51–100	srednje trda
3	15–21		2,6–3,2	101–150	trda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

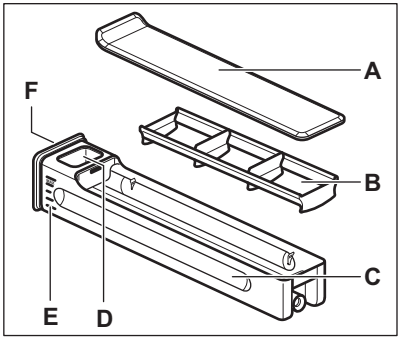
6. VSAKODNEVNA UPORABA

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite: START . Sonda za hrano – sondo za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

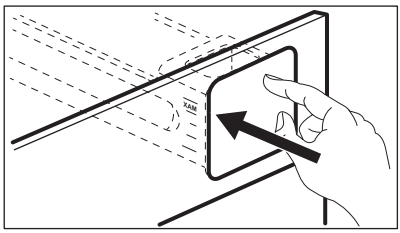
6.2 Predal za vodo



A. Pokrov
B. Prestreznik valov
C. Predal
D. Odprtina za dolivanje vode
E. Lestvica
F. Sprednji pokrov

6.3 Uporaba funkcije: Predal za vodo

1. korak: Pritisnite sprednji pokrov predala za vodo.



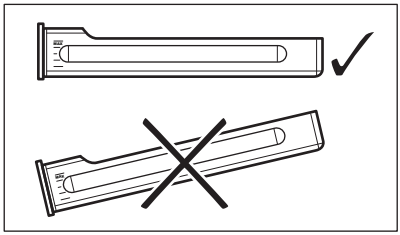
2. korak: Predal za vodo napolnite do najvišje ravni. To lahko storite na dva načina:

A: Predal za vodo pustite v pečici in nalijte vodo iz posode.

B: Predal za vodo odstranite iz pečice in ga napolnite pod pipo.

3. korak: Predal z vodo nosite naravnost, da ne zlijete vode.

4. korak: Ko napolnite predal za vodo, ga vstavite v isti položaj. Pritiskajte sprednji pokrov, dokler predal za vodo ni v pečici.



5. korak: Predal za vodo izpraznite po vsaki uporabi.

⚠ **POZOR!**

Predal za vodo hranite stran od vročih površin.

6.4 Nastavitev: Steamify - Funkcija gretja s paro

1. korak	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Pritisnite . Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. korak	Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.
Para za kuhanje v sopari 50–100 °C	Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro.
Para za obaro 105–130 °C	Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.
Para za nežno hrustljavost 135–150 °C	Za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljavo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.
Para za peko in praženje 155–230 °C	Za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljavo dno.
5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete in odstranite.
7. korak	Predal za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml). Količina zadošča za približno 50 minut. **⚠ OPOZORILO!** Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin. Upoštevajte lestvico na predalu za vodo.
8. korak	Zunanjost predala za vodo po potrebi obrišite z mehko krpo. Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. korak	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo. Ob koncu pečenja ventilator za hlajenje deluje hitreje, da odstrani paro.
11. korak	Izklopite pečico.
12. korak	Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.
13. korak	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

6.5 Nastavitev: SousVide kuhanje

1. korak	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Pritisnite: SV.
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. korak	Nastavite temperaturo in pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite ⏲. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve programske ure.
6. korak	Nastavite programsko uro in pritisnite: OK.
7. korak	Pritisnite: START .
8. korak	Na vakuumskih vrečkah in v pečici se lahko nabere odvečna voda. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Vzemite vakuumske vrečke ven s krožnikom in brisačo. Ko je pečica hladna, z gobo odstranite vodo z dna. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:
- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:
- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: ☰.
3. korak	Pritisnite: ✕. Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

6.7 Funkcije pečice

STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljavo dno.
Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.

POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
Priprava jogurta	Za pripravo jogurta. Luč pri tej funkciji ne sveti.

Funkcija pečice	Aplikacija
Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
Pečenje z nizko temp	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
Steamify	Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljavost, peko in pečenje.
SousVide kuhanje	Ime funkcije se nanaša na postopek kuhanja v vakuumsko zatesnjenih plastičnih vrečkah pri nizkih temperaturah. Za dodatne informacije si oglejte razdelek spodaj Tehnika SousVide in poglavje »Namigi in nasveti« z razpredelnicami za pečenje.
Pogrevanje s paro	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrejete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljavosti, barve in sijaja skorje.
Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

Funkcija pečice	Aplikacija
Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari
Vlaga visoka	Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.
Vlaga srednja	Funkcija je primerna za pripravo dušenega mesa, kot tudi kruha in sladkega kvašenega testa. Zaradi kombinacije pare in toplote je meso sočno in mehko, pecivo iz kvašenega testa pa dobi hrustljavo in sijočo površino.
Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljavo površino.

6.8 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.
2. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavitev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite: ⏲.
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave
Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.
Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

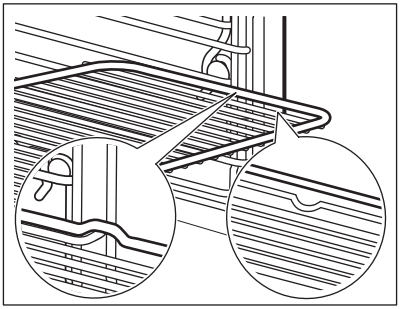
Sprememba nastavitev programske ure	
1. korak	Pritisnite: ⏲.
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

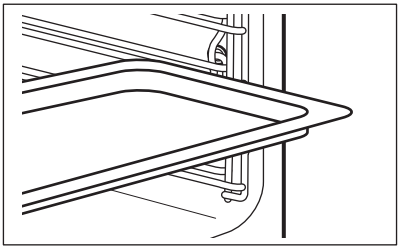
8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje:
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



Pekač za pecivo / Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
°C	
Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.	Temperaturo jedra.

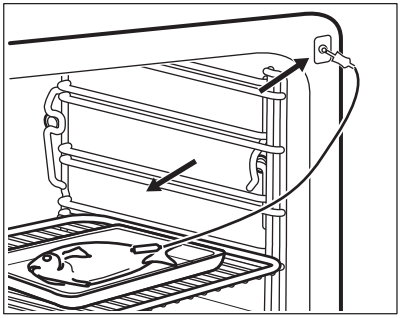
Za najboljše rezultate kuhanja:		
Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

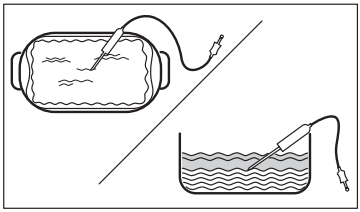
Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.

Meso, perutnina in ribe	**Zloženka**
Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.	Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.





4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	– pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.
7. korak	Izberite funkcijo in pritiskajte: OK, da odprete glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

9. korak	Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.

> ⚠ **OPOZORILO!**
>
> Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Izberite želeno nastavitev.
3. korak	Pritisnite: ☰. Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite **+**, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.

↩ – pritisnite za ponastavitev nastavitve.

⊗ – pritisnite za preklic nastavitve.

9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Nastavitev funkcije pečice.
3. korak	☆, 🌡 – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.

Za izklop funkcije ponovite 3. korak.

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

ⓘ

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.
Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.
Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.
Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

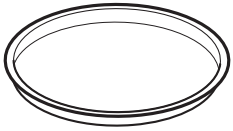
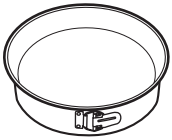
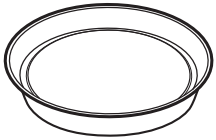
10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		(°C)		(min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
Posoda za pico	**Pekač za peko**	**Majhne posodice za pečenje in serviranje**	**Model za testo za kolač**
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		°C	min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

		°C	min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30

Peka na več nivojih – biskviti

		°C	min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Nastavite temperaturo na 100°C.

	Vsebnik (Gastronorm)	kg		min	
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Grah, zamrznjen	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
Z dna pečice z nekaj kapljic kisa odstranite ostanke apnenca.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.

Pripomočki

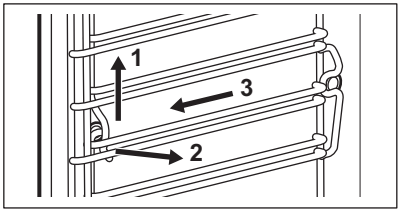
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
2. korak	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.
3. korak	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. korak	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

11.3 Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

1. korak:	Predal za vodo napolnite do najvišje ravni.
2. korak:	Izberite: Meni / Čiščenje.

Funkcija	Opis	Trajanje
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje	30 min.
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom.	75 min.

3. korak:	Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.
4. korak:	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.

ⓘ Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Iz predala za vodo odstranite preostalo vodo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

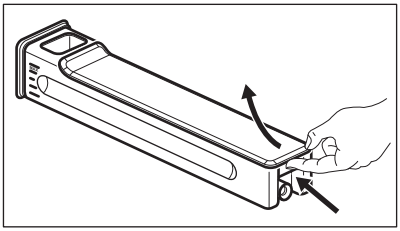
11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.
Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

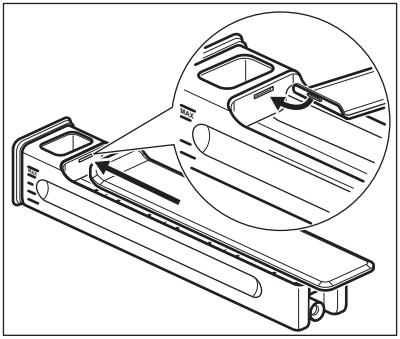
11.5 Postopek čiščenja: Predal za vodo

1. korak:	Iz pečice odstranite predal za vodo.

2. korak:	Odstranite pokrov predala za vodo. Pokrov dvignite skladno z utorom na zadnji strani.
3. korak:	Odstranite prestreznik valov. Povlecite ga stran od ohišja predala, da izskoči.



4. korak:	Dele predala za vodo operite z vodo in milom. Ne uporabljajte grobih gobic in ne pomivajte predala za vodo v pomivalnem stroju.
5. korak:	Ponovno vstavite predal za vodo.
6. korak:	Namestite prestreznik valov. Potisnite ga v ohišje predala.
7. korak:	Namestite pokrov. Najprej vstavite sprednji zaskočni kaveljček, nato pa ga potisnite ob ohišje predala.
8. korak:	Vstavite predal za vodo.
9. korak:	Predal za vodo potiskajte proti pečici, dokler se ne zaskoči.



11.6 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Preverite, ali je predal za vodo prazen.

Trajanje prve faze: približno 100 min	
1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
3. korak	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni.
4. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje.
5. korak	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.
6. korak	Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk.
Trajanje druge faze: približno 35 min	
7. korak	Napolnite predal za vodo z vodo. Prepričajte se, da v predalu za vodo ni ostalo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Vstavite predal za vodo.

8. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

ⓘ Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Iz predala za vodo izlijte preostanek vode.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

ⓘ Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.

11.7 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

Vrsta	Opis
Blagi opomnik	Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici.
Močan opomnik	Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.8 Uporaba: Izpiranje

Pred začetkom:	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	Napolnite predal za vodo z vodo.
3. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut
4. korak	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
5. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

ⓘ Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.9 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice.

Pritisnite DA, da posušite pečico.

11.10 Uporaba funkcije: Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. korak:	Prepričajte se, da je pečica hladna.
2. korak:	Odstranite vso opremo.
3. korak:	Izberite meni: Čiščenje / Sušenje.

4. korak:	Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

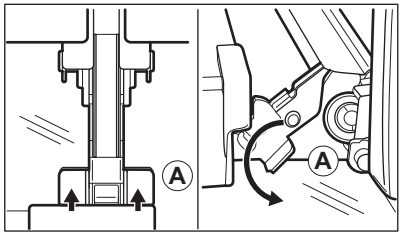
⚠ OPOZORILO!

Vrata so težka.

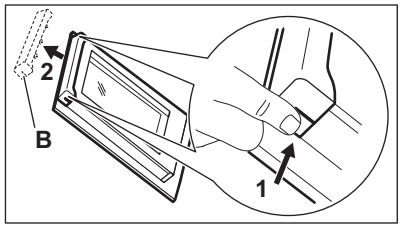
⚠ POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

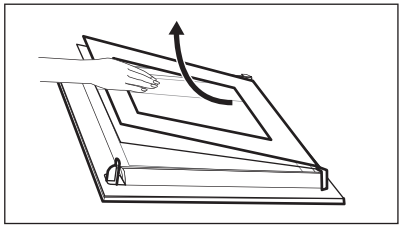
1. korak	Povsem odprite vrata.
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.



3. korak	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

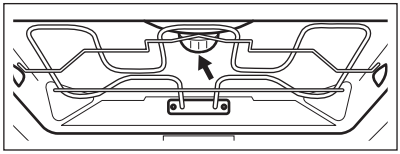
11.12 Zamenjava: Luči

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	**2. korak:**	**3. korak:**
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.	

Stranska žarnica

1. korak	Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. korak	Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. korak	Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo.
4. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. korak	Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. korak	Namestite levi nosilec rešetk.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru …

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Možni vzrok	**Rešitev**
Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Možni vzrok	Rešitev
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Naprava Varovalo za otroke sveti.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

Komponente

Opis	Rešitev
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Predal za vodo ne deluje pravilno

Opis	Možni vzrok	Rešitev
Ko vstavite predal za vodo, ga naprava ne zadrži.	Ohišja predala za vodo niste pritisnili do konca.	Predal za vodo vstavite v celoti v napravo.
Voda teče iz predala za vodo.	Pokrova predala za vodo ali prestreznika valov niste pravilno namestili.	Namestite pokrov predala za vodo ali prestreznik valov.

Težave s postopkom čiščenja

Opis	Možni vzrok	Rešitev
Predal za vodo je težko očistiti.	Niste odstranili pokrova in prestreznika valov.	Odstranite pokrov in prestreznik valov.
Po odstranjevanju vodnega kamna v globokem pekaču ni vode.	Predala za vodo niste napolnili do najvišje ravni.	Preverite, ali je sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna/voda v ohišju predala za vodo.

Težave s postopkom čiščenja		
Opis	**Možni vzrok**	**Rešitev**
Po odstranjevanju vodnega kamna se na dnu pečice nahaja umazana voda.	Globok pekač je na napačnem položaju rešetk.	Z dna naprave odstranite preostalo vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Naslednjič globok pekač postavite na prvi položaj rešetk.
Po čiščenju je na dnu pečice preveč vode.	Pred začetkom čiščenja ste dali v napravo preveč čistilnega sredstva.	Naslednjič po stenah pečice enakomerno razporedite tanko plast čistilnega sredstva.
Čiščenje ni zadovoljivo.	Čiščenje ste začeli, ko je bila naprava prevroča.	Počakajte, da se naprava ohladi. Ponovite čiščenje.
	Pred čiščenjem iz naprave niste odstranili vse opreme.	Iz naprave odstranite vso opremo. Ponovite čiščenje.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

Težave s signalom Wi-Fi	
Možni vzrok	**Rešitev**
Težave s signalom brezžičnega omrežja.	Preverite, ali je vaša mobilna naprava povezana z brezžičnim omrežjem. Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.
Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.	Za ponovno konfiguracijo naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.	Izklopite mikrovalovno pečico. Ne uporabljajte mikrovalovne pečice in daljinskega upravljalnika naprave hkrati. Mikrovalovi motijo signal Wi-Fi.

12.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki.

V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

Koda in opis	Rešitev
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - težava pri Wi-Fi signalu.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z Wi-Fi ni uspela.	Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Ko se eno izmed teh sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije naprave še naprej delovale kot običajno.

Koda in opis	Rešitev
F131 - temperatura tipala soparnika je previsoka.	Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi. Napravo ponovno vklopite.
F144 - senzor v Predal za vodo ne more izmeriti nivoja vode.	Izpraznite Predal za vodo in ga napolnite.
F508 - Predal za vodo ne deluje pravilno.	Za vklop in izklop naprave.
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Za vklop in izklop naprave.

12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Indeks energijske učinkovitosti	61,9	
Razred energijske učinkovitosti	A++	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,99 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,52 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	70 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota
Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči
Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitev omrežne konfiguracije.
	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Čiščenje krogotoka uparjalnika. Po pogostem pečenju s paro uporabite izpiranje.

14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.

Podmeni	Aplikacija
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku ob vklopu naprave prikaže besedilo Varovalo za otroke. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

14.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Daljinsko upravljanje	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja z napravo.

14.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ⏻.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

14.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

15. PREPROSTO JE!

Pred prvo uporabo morate nastaviti:					
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Trdota vode	Ura

Seznanite se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:					
⏻ VKLOP / IZKLOP	☰ Meni	☆ Priljubljene	⏲ Časovnik	Sonda za hrano	START / STOP

Začnite uporabljati napravo				
Hitri začetek	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	**1. korak**	**2. korak**	**3. korak**
		Pritisnite in držite: ⏻.	▭ … – Izberite želeno funkcijo.	Pritisnite: START.
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	⏻ – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

Začetek pečenja				
1. korak	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**	**5. korak**
⏻ - pritisnite za vklop naprave.	▭ … – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Priprava jedi s paro – Steamify			
Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.			
Para za kuhanje v sopari	**Para za obaro**	**Para za nežno hrustljavost**	**Para za peko in praženje**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Spoznajte, kako hitro peči				
Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:				
Kuharski pomočnik	**1. korak**	**2. korak**	**3. korak**	**4. korak**
	Pritisnite: ⏻.	Pritisnite: ☰.	Pritisnite: ✕ Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja	
10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

Napravo očistite s parnim čiščenjem		
1. korak Pritisnite: ☰	**2. korak** Pritisnite: ㎜	**3. korak** Izberite način:
Čiščenje s paro		Za rahlo čiščenje.
Čiščenje s paro Plus		Za temeljito čiščenje.
Odstr. vodnega kamna		Za čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje		Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

16. SKRB ZA OKOLJE

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.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.
Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com

Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.
La información se encuentra en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....763
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....765
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....768
4. PANEL DE CONTROL....769
5. ANTES DEL PRIMER USO....771
6. USO DIARIO....773
7. FUNCIONES DEL RELOJ....779
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS....781
9. FUNCIONES ADICIONALES....783
10. CONSEJOS....784
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....787
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....792
13. EFICACIA ENERGÉTICA....796
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ....797
15. ¡ES FÁCIL!....799
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....800

AEG
My AEG Kitchen app
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen .
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al

enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

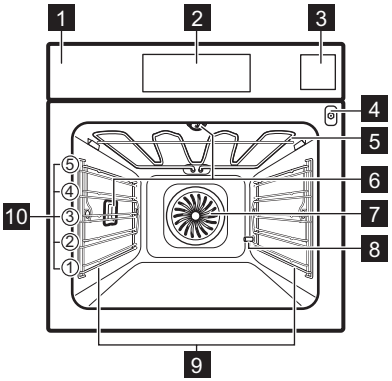
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

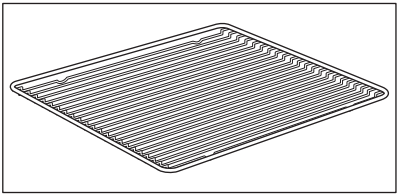
3.1 Resumen general



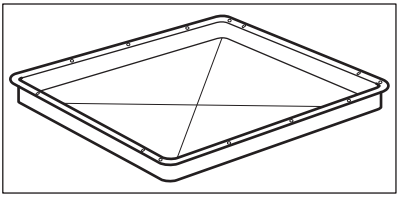
1 Panel de control
2 Pantalla
3 Compartimento de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Resistencia
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Descalcificación de tubo de salida
9 Soporte de parrilla extraíble
10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

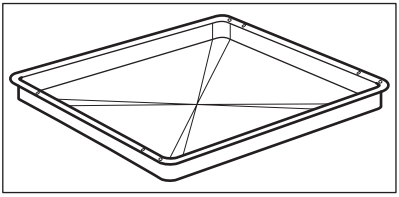
Parrilla
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



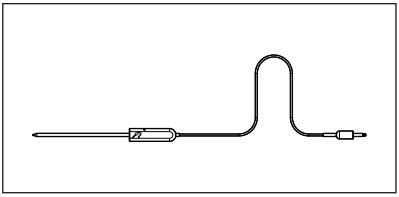
Bandeja
Para bizcochos y galletas.



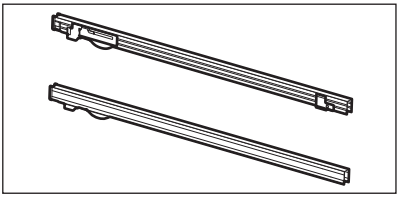
Parrilla/sartén para asar
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



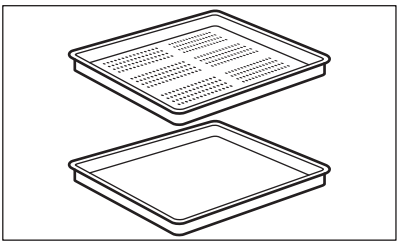
Sonda térmica
Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.

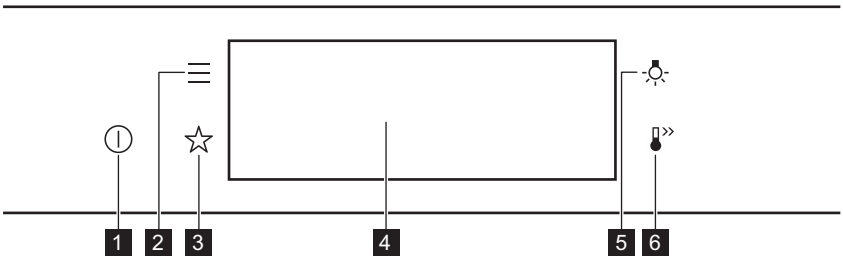


Utensilios de cocción al vapor
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojarse en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control

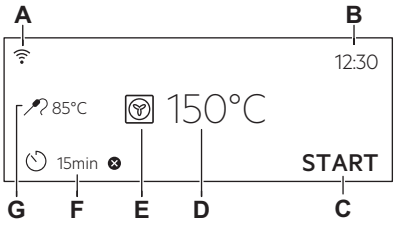


1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Pulse el botón	**Mover**	**Mantener pulsado**
Tocar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Tocar la superficie durante 3 segundos.

4.2 Pantalla



Pantalla con conjunto de funciones clave.

A. Wi-Fi
B. Hora
C. INICIO/PARAR
D. Temperatura
E. Funciones de cocción
F. Temporizador
G. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

OK Para confirmar la selección o el ajuste.	Para retroceder un nivel en el menú.	Para deshacer la última acción.	Para activar y desactivar las opciones.

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

La función está activada.	STOP La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	El sonido de la alarma está apagado.

Indicadores de temporizador

Para ajustar la función: Inicio retardado.	Para cancelar el ajuste.

Wi-Fi indicador: el aparato se puede conectar a la Wi-Fi.

Wi-Fi La conexión está activada.

Operación remoto indicador: el aparato se puede controlar de forma remota.

Operación remoto está encendido.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Paso 1

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.

Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Paso 3

Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:
- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

Paso 1	Para descargar la aplicación My AEG Kitchen : Escanee el código QR de la placa de características con la cámara de su dispositivo móvil para ser redirigido a la página de inicio de AEG. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
Paso 2	Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
Paso 3	Ponga en marcha el aparato.
Paso 4	Pulse: ☰. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
Paso 5	- deslice o presione para activar: Wi-Fi.
Paso 6	El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 segundos.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Módulo Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (carpeta NIUS).

5.5 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.

ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

5.6 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

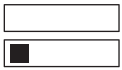
Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**Paso 4**
Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.	Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.	Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.	Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

ⓘ Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

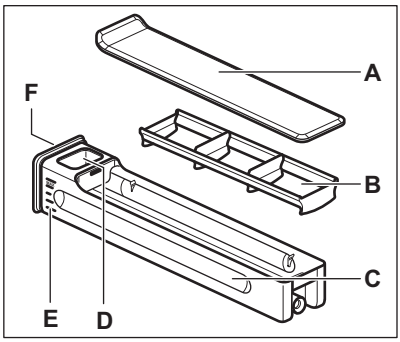
6. USO DIARIO

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK. La pantalla muestra: temperatura.
Paso 4	Ajuste: temperatura. Pulse: OK.
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

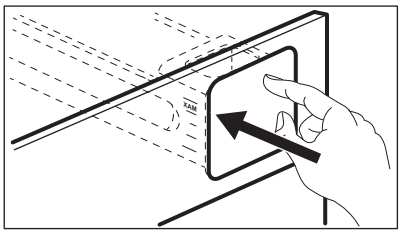
6.2 Compartimento de agua



A. Tapa
B. Rompeolas
C. Compartimento
D. Abertura de llenado de agua
E. Escala
F. Cubierta frontal

6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua

Paso 1 Pulse la cubierta frontal del compartimento de agua.



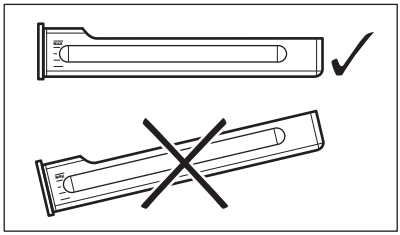
Paso 2 Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. Puede hacerlo de dos formas:

A: deje el compartimento de agua dentro del horno y vierta agua desde un contenedor,

B: extraiga el compartimento de agua del horno y llénelo con el grifo.

Paso 3 Lleve el compartimento de agua en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.

Paso 4 Cuando viene el compartimento de agua, insértelo en la misma posición. Presione la cubierta delantera hasta que el compartimento de agua esté dentro del horno.



Paso 5 Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.

⚠ PRECAUCIÓN!

Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.

6.4 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
Paso 2	Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor.
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C	Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
Vapor para guisar 105 - 130 °C	Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C	Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C	Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
Paso 5	Pulse: OK.
Paso 6	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo y retirarlo.
Paso 7	Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. **⚠ ADVERTENCIA!** Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua. Utilice la escala del compartimento de agua.
Paso 8	Limpie el exterior del compartimento de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
Paso 9	Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.
Paso 10	Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua. Al final de un ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor.
Paso 11	Apague el horno.
Paso 12	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción.
Paso 13	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.

6.5 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
Paso 2	Pulse: .
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura y pulse: OK.
Paso 5	Pulse . La pantalla muestra los ajustes del temporizador.
Paso 6	Ajuste el temporizador y pulse: OK.
Paso 7	Pulse: START .
Paso 8	Puede quedar agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Cuando el horno esté frío, retire el agua del fondo de la cavidad con una esponja. Seque el interior con un paño suave.

6.6 Cómo configurar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:
- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:
- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: .
Paso 3	Pulse: . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .

6.7 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
Función Yogur	Para preparar yogur. La bombilla de esta función está apagada.

Función de cocción	Aplicación
Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
Steamify	Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.
Modo de cocción al vacío	El nombre de esta función se refiere a un método de cocción en el que los alimentos se sellan al vacío en bolsas de plástico y se cocinan a baja temperatura. Consulte la sección Modo de cocción al vacío y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para más información.
Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.
Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

Función de cocción	Aplicación
Vapor solo	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.
Humedad alta	Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudin, flan, terrinas y pescado.
Humedad media	Esta función es apropiada para cocinar carne guisada y estofada, así como para pan y masa de levadura dulce. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, y la superficie de las masas de levadura queda brillante y crujiente.
Humedad baja	Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ●.
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ●.
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

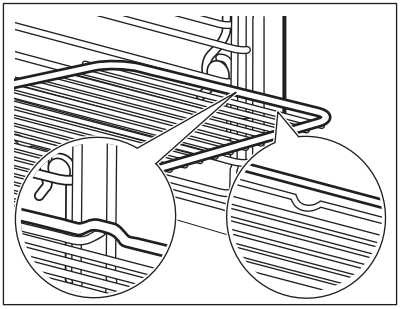
Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 1	Pulse: ⏲.
Paso 2	Ajuste el valor del temporizador.
Paso 3	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

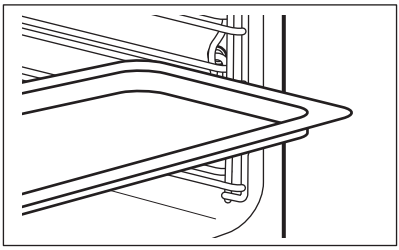
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril.



Bandeja / Bandeja honda:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:	
°C	
La temperatura del horno: mínimo 120°C.	La temperatura interna.

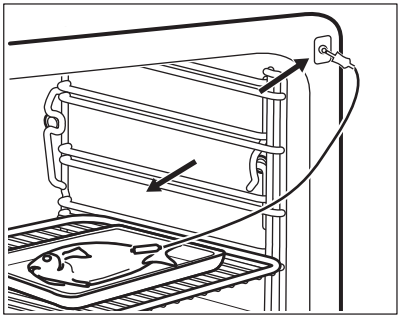
Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

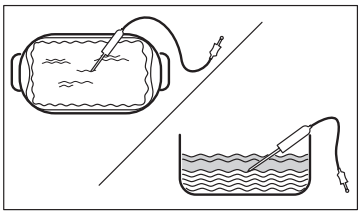
El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado	**Estofado**
Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.	Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.





Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	- pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida: • Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica. • Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
Paso 7	Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.

Paso 8	Pulse: START . Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 9	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse: ☰. Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.

↩ - pulse para restablecer el ajuste.

⊗ - pulse para cancelar el ajuste.

9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	☆, 🌡 - pulse al mismo tiempo para activar la función.

Para desactivar la función, repita el paso 3.

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

ⓘ

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.
El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.
Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

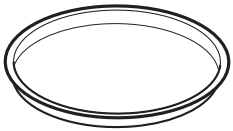
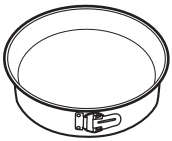
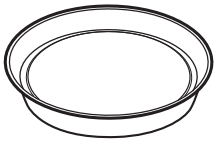
10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		(°C)		(min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 **Bandeja para pizza**	 **Bandeja para hornear**	**Ramequines**	 **Molde para base**
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes

		°C	min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas
Use el tercer nivel.

		°C	min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

Horneado multinivel: galletas

		°C	min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas según IEC 60350-1.

Ajuste la temperatura a 100 °C.

	Recipiente (Gastronorm)	kg		min	
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en el primer nivel.
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en el primer nivel.
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.	Coloque la bandeja en el primer nivel.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

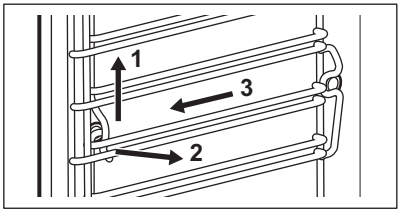
11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores	Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie el fondo del interior con unas gotas de vinagre para quitar los residuos de cal.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.
Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.

Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo.
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.

Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min

Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

ⓘ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave. Elimine el agua restante del compartimento de agua.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

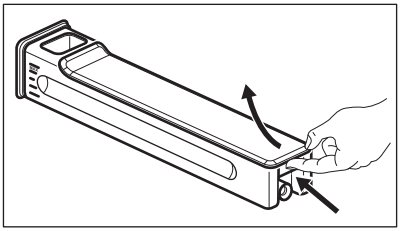
Se recomienda impiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpeza a vapor Plus.

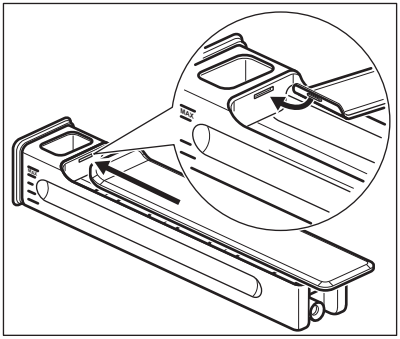
11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua

Paso 1	Retire el compartimento de agua del horno.

Paso 2	Quite la tapa del compartimento de agua. Levante la tapa siguiendo la protuberancia de la parte trasera.
Paso 3	Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.



Paso 4	Lave las partes del compartimento con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el compartimento en un lavavajillas.
Paso 5	Vuelva a montar el compartimento de agua.
Paso 6	Coloque el rompeolas. Introdúzcalo en el cuerpo del compartimento.
Paso 7	Monte la tapa. Inserte primero el pestillo delantero y después presione contra el cuerpo del compartimento.
Paso 8	Inserte el depósito de agua.
Paso 9	Empuje el compartimento de agua hacia el horno hasta que encaje.



11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Llene el compartimento con agua. Asegúrese de que no queda producto descalcificador dentro del compartimento de agua. Inserte el compartimento de agua.

Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

ⓘ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Cuando finalice la descalcificación:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave. Vacíe el agua restante del compartimento de agua.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

ⓘ Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.7 Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.8 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Llene el compartimento con agua.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

ⓘ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.

Pulse SÍ para secar el horno.

11.10 Instrucciones de uso: Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.

Paso 2	Retire todos los accesorios.
Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

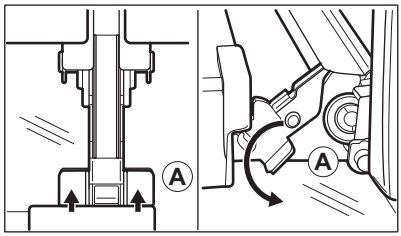
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

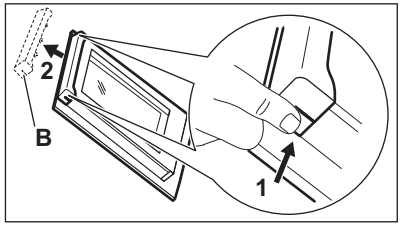
⚠ PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

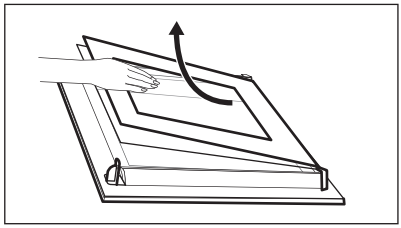
Paso 1	Abra la puerta por completo.
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70º). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

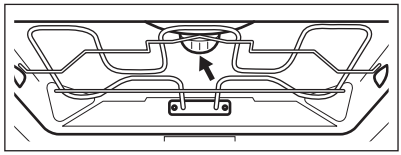
11.12 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

El aparato no se enciende o no se calienta	
Posible causa	**Solución**
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.

Componentes	
Descripción	**Solución**
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El cajón de agua no funciona correctamente		
Descripción	**Posible causa**	**Solución**
El aparato no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.	No ha pulsado completamente el cuerpo del compartimento de agua.	Inserte completamente el compartimento de agua en el aparato.
El agua sale del cajón de agua.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua o el rompeolas correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua y el rompeolas.

Problemas con el procedimiento de limpieza		
Descripción	**Posible causa**	**Solución**
El compartimento de agua es difícil de limpiar.	La tapa y el rompeolas no se han retirado.	Retire la tapa y el rompeolas.
No hay agua en la bandeja honda después de la descalcificación.	El compartimento de agua no se llenó al máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del aparato. La próxima vez, coloque la bandeja honda en la posición más baja.
Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.	Ha puesto demasiado detergente en el aparato antes de empezar a limpiar.	La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.
El rendimiento de limpieza no es satisfactorio.	Comenzó a limpiar cuando el aparato estaba demasiado caliente.	Espere hasta que el aparato esté frío. Repita la limpieza.
	No ha retirado todos los accesorios del aparato antes de limpiar.	Retire todos los accesorios del aparato. Repita la limpieza.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Problemas con la señal Wi-Fi	
Posible causa	**Solución**
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica está perturbada por otro horno microondas colocado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el mando a distancia del aparato a la vez. Las microondas interrumpen la señal Wi-Fi.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

Código y descripción	Solución
F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con Wi-Fi la señal.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604: la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

Código y descripción	Solución
F131 - la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta.	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F144: el sensor en el Compartimento de agua no puede medir el nivel de agua.	Vacíe el Compartimento de agua y vuelva a llenarlo.
F508: el Compartimento de agua no funciona correctamente.	Encienda y apague el aparato.
F602, F603: Wi-Fi no está disponible.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada
Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de la cocción si cocina frecuentemente con vapor.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Con esta opción activada, en la pantalla aparece Bloqueo de seguridad cuando se enciende el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

14.5 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ⓘ.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.6 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Dureza del agua	Hora

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

Encendido/ON / Apagado/OFF	Menú	Favoritos	Temporizador	Sonda térmica	START / STOP

Empezar a utilizar el aparato

		Paso 1	Paso 2	Paso 3
Inicio rápido	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Mantenga pulsado: ⏻.	☐ ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	⏻: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
⏻ : pulse para encender el aparato.	☐ ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify

Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.

Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Cocción asistida	**Paso 1**	**Paso 2**	**Paso 3**	**Paso 4**
	Pulse: ⏻.	Pulse: ☰.	Pulse: ✕ Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
Asistente de acabado 10 % Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1 min**.

Limpiar el aparato con Limpieza vapor		
Paso 1 Pulse: ☰	**Paso 2** Pulse: ㎜	**Paso 3** Seleccione el modo:
Limpieza vapor		Para limpieza ligera.
Limpeza a vapor Plus		Para una limpieza a fondo.
Descalcificación		Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado		Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo 🗑 junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop

867380082-D-482023

CE

AEG