



BSE778380B

BSE778380M

BSK778380M

| | | |
|-----------|--|------------|
| SQ | Udhëzimet për përdorim Furrë me avull | 2 |
| BG | Ръководство за употреба Фурна на пара | 29 |
| HR | Upute za uporabu Pećnica na paru | 58 |
| NL | Gebruiksaanwijzing Stoomoven | 84 |
| EN | User Manual Steam oven | 112 |
| ET | Kasutusjuhend Auruahi | 138 |
| FR | Notice d'utilisation Four vapeur | 164 |
| DE | Benutzerinformation Dampfbackofen | 194 |
| EL | Οδηγίες Χρήσης Φούρνος ατμού | 224 |
| HU | Használati útmutató Gőzölős sütő | 254 |
| LV | Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns | 282 |
| LT | Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė | 309 |
| MK | Упатство за ракување Печка на пара | 336 |
| PL | Instrukcja obsługi Piekarnik parowy | 366 |
| RO | Manual de utilizare Cuptor cu abur | 395 |
| SR | Упутство за употребу Пећница на пару | 423 |
| SL | Navodila za uporabo Parna pečica | 452 |
| UK | Інструкція Парова духовка | 479 |



Mirë se vini në AEG! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 2 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 4 |
| 3. INSTALIMI..... | 7 |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 9 |
| 5. PANELI I KONTROLLIT..... | 9 |
| 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 10 |
| 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 11 |
| 8. FUNKSIONET SHITESË..... | 15 |
| 9. FUNKSIONET E ORËS..... | 16 |
| 10. PËRDORIMI I AKSESORËVE..... | 17 |
| 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 19 |
| 12. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 22 |
| 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 25 |
| 14. EFIKASITETI ENERGJETIK..... | 27 |
| 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 28 |

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 mbikqyren për t'u siguruar atyre që nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin.
- 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 pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje 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.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **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 aksesoret 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.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

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 prizat.

| | |
|---|--------------|
| Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës) | 590 (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 | 569 mm |
| Thellësia inkaso e pajisjes | 548 mm |
| Gjerësia me derën të hapur | 1022 mm |
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë | 560x20 mm |
| Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja 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 kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja 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 izoluar 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 kabloja 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.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për prerjen e kablos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

| Korrenti gjithsej (W) | Seksioni i kordonit (mm ²) |
|-----------------------|--|
| maksimumi 1380 | 3x0.75 |
| maksimumi 2300 | 3x1 |
| maksimumi 3680 | 3x1.5 |

Kordonit i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nulit.

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 ujën.
- 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 alkoool mund të krijojë një përzierje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.
- 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 i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - 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 emailimit 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.
- Gatuan gjithmonë 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 mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqni spinën 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!
- Pastroni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastroni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:

- sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
- sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtësies paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtësies paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jonjgjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

2.6 Gatimi me avull

PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegieje:
 - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë funksionit të gatimit me avull.
 - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.7 Ndryçimi 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 ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.8 Shërbimi

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

2.9 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

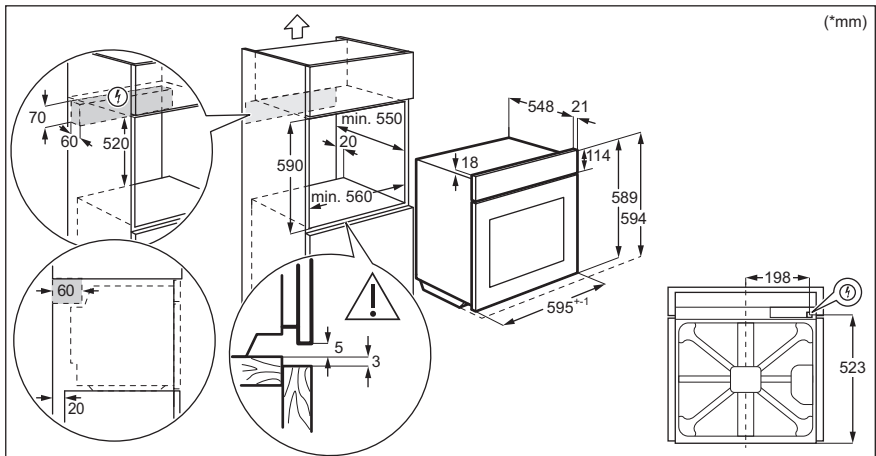
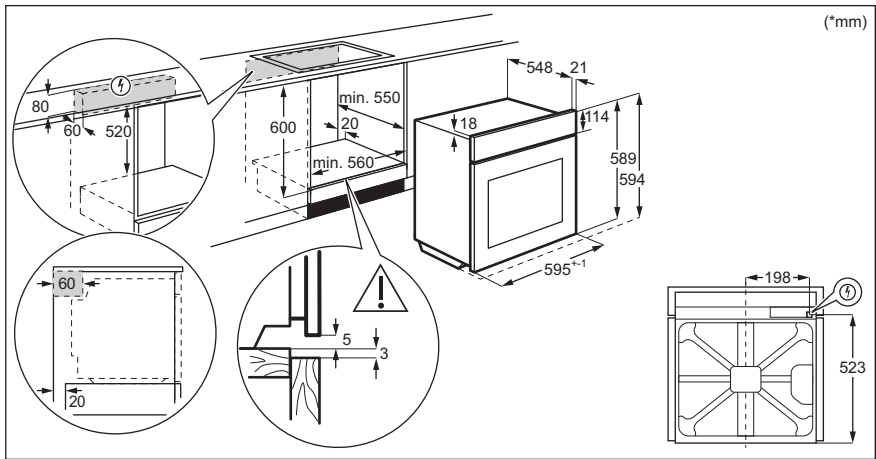
3.1 Montimi inkaso



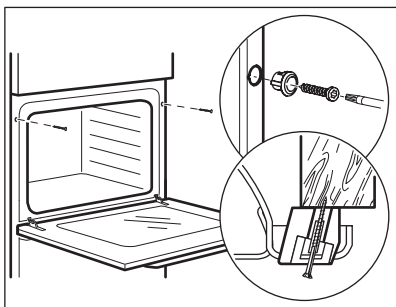
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



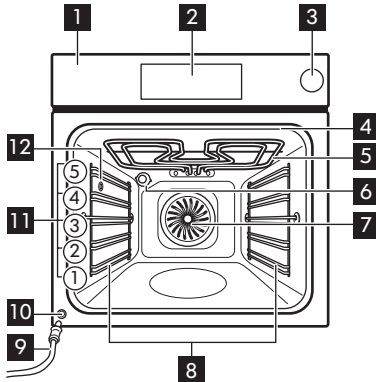


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekran
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 9 Tubi i shkarkimit
- 10 Valvula e daljes së ujit
- 11 Poyicioni i raftit
- 12 Hyrja e avullit

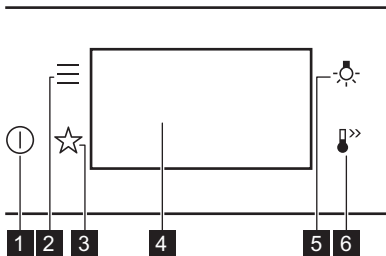
- 9 Tubi i shkarkimit
- 10 Valvula e daljes së ujit
- 11 Poyicioni i raftit
- 12 Hyrja e avullit

4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për tavë me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rosto, enë/ pjata për gatim.
- **Tava e pjekjes**
Për ëmbëlsirat e njoma, artikuj të pjekur, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të kapur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në skarën e telit.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**
Për të kontrolluar gatimin në bazë të temperaturës brenda ushqimit.
- **Korridori teleskopik**
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tava dhe skarën e telit.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit

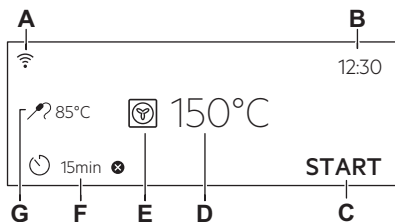


- 1 Aktiv / Joaktiv Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen.
- 2 Menyja Liston funksionet e pajisjes.

| | | |
|---|------------------|---|
| 3 | Të preferuara | Listë e cilësimeve të preferuara. |
| 4 | Ekran | 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. |

5.2 Ekran

Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.



- A. Wi-Fi
- B. Ora Ditore
- C. NISJA / STOP
- D. Temperaturë
- E. Funkionet e nxejjes
- F. Kohëmatësi
- G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)

Treguesit e ekranit

OK Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.

Treguesit e ekranit

- Për të shkuar një nivel pas në menu.
- Për të zhbërë veprimin e fundit.
- Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.
- Funkzioni i alarmit të zërit është aktivizuar.
- Aktivizohet alarmi i zërit dhe funksioni i ndalimit të gatimit.
- Aktivizohet vetëm mesazhi kërcyes.
- Shtyrja e programit është aktivizuar.
- Për të anuluar parametrin.
- lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.
- Funkzionimi në distancë është e ndezur.

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 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, Ora Ditore.

6.2 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.
1. Për të shkarkuar aplikacionin, skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdoruesit. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
 2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
 3. Ndzini pajisjen.
 4. Shtypni . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
 5. - rëshqiteni ose shtypeni për ta ndezur ose fikur: Wi-Fi.

Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sek.



Për arsye sigurie, funksionimi në distancë fiket automatikisht pas 24 o. Përsëriteni paraqitjen, nëse është e nevojshme.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 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 |

6.3 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).

aeg.opensoftwarerepository.com (dosja NIUS).

6.4 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët përpara përdorimit të parë dhe kontaktit me ushqimin. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ajrosni dhomën gjatë ngrohjes paraprake.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.

2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëroni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëroni pajisjen të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëroni pajisjen të funksionojë për 15 min.
5. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
6. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
7. Futini aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Funksionet e nxehtjes

STANDARD



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 pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Ventilator i plotë

Për të pjekur mish dhe për të pjekur ëmbëlsira. Vendosni një temperaturë më të ulët sesa Gatimi tradicional pasi ventilatori e shpërndan nxehtësinë në mënyrë të barabartë në pjesën e brendshme të furrës.



Ushqime të ngrira

E përkryer për ushqime të gatshme (p.sh. patate të skuqura, kroketa ose roleta).



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Nxehtësia e poshtme

Zgjidhni këtë funksion pas një procesi gatimi për të skuqur ushqimin më shumë në fund nëse është e nevojshme. Përdorni nivelin më të ulët të raftit.



Ardhja e brumit

Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Mbuloni sipërfaqen e brumit për ta parandaluar nga tharja.



Ventilator i plotë, Gatim tradicional: Kur cilësoni temperaturën nën 80 °C, llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

SPECIALE



Konservimi

Për të ruajtur zarzavatet dhe frutat, vendosni kavanoza për konservim në një tavë për pjekje të mbushur me ujë, duke përdorur kavanoza me element kyçës ose kapak rrotullues të së njëjtës madhësi që i rezistojnë nxehtësisë. Përdorni nivelin më të ulët.



Tharja

Për të tharë frutat, zarzavatet dhe kërpudhat e prera në feta. Për të lejuar që ajri i ngopur me lagështi të dalë dhe frutat të thahen më mirë, këshillohet të hapni herë pas here derën e furrës gjatë procesit të tharjes.



Ngrohja e pjatave

Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehën.



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 lasanja apo gratin me patate. Për të pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Gatim i ngadaltë

Procesi i gatimit në temperaturë të ulët. Është e përkryer për të gatuar ushqim delikat (p.sh., lopë, viçi ose qengji).



Mbaj ngrohtë

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Vini re se disa ushqime mund të vazhdojnë të gatuhen dhe të thahen ndërsa mbahen të ngrohta. Mbulojini gatimet nëse është e nevojshme.



Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes 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



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 nësoj 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 profesionale për sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.



Lagështi e ulët

Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante.



Funksioni i picës

Më e mira për pjekjen e picave dhe të pjatave të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë.

7.2 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë


Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetic 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", Këshilla të kursimit të energjisë.

7.3 Cilësimi: Funksionet e nxehtjes

1. Ndizni pajisjen. Ekranin tregon funksionin e paracaktuar të ngrohjes dhe temperaturën.
2. Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes  për të hyrë në nën-meny.
3. Zgjidhni funksionin e ngrohjes dhe shtypni OK. Ekranin tregon temperaturën.
4. Vendosni temperaturën. Shtypni OK.
5. Shtypni START.

Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.

Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesorëve, Sensori i ushqimit".

6. STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtës.
7. Fikni pajisjen.

7.4 Cilësimi: Funkzioni i ngrohjes me avull

1. Ndizni pajisjen. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
2. Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
3. Shtypni **OK**. Ekрани shfaq cilësimet e temperaturës.
4. Vendosni temperaturën.
5. Shtypni **OK**.
6. Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
7. Mbushni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 900 ml), derisa të bjerë sinjali ose ekрани të shfaqë mesazhin. Mos e mbushni depozitën e ujit mbi kapacitetin maksimal. Ekziston rreziku i rrjedhjes së ujit, derdhjes së ujit dhe dëmtimit të mobilies.

⚠ 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 alkooolike në sirtarin e ujit.

8. Shtypni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
9. Shtypni **START**. Kur pajisja arrin temperaturën e vendosur, dëgjohe sinjali.
10. Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
11. Fikni pajisjen. Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit.

⚠ PARALAJMËRIM!

Pajisja është e nxehtë. Ekziston mundësia e djegies. Bëni kujdes kur zbrazeni sirtarin e ujit.

Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur pajisja është e ftohtë, thani brendësinë me një leckë të butë. Prisi të paktën 60 min pas çdo përdorimi, për të shmangur daljen e ujit të nxehtë nga valvula e shkarkimit të ujit.

7.5 Zbrazja e depozitës së ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit



Depozita është plot.



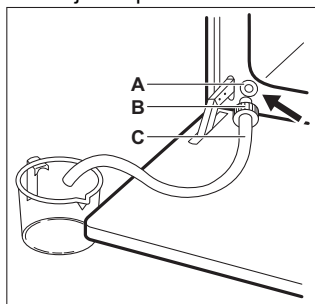
Depozita është gjysmë e mbushur.



Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme të furrës.

1. Fikni pajisjen. Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të ftohet.
2. Lidhni tubin e kullimit **C** në valvulën e daljes **A** përmes lidhësit **B**.




3. Mbani fundin e tubit nën nivelin e **A** dhe shtypni **B** dhe shtypni në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.
4. Shkëpusni **C** dhe **B** dhe thani furrën me një sfungjer të butë.



Mos e përdorni ujin e kulluar për të mbushur sërish depozitën e ujit.

7.6 Menyja

Shtypni  për të hyrë te menyja.

| Artikulli i menisë | | Përdorimi |
|--------------------|-------------|--|
| Gatim i asistuar | | Liston programet automatike. |
| Pastrimi | | Listë e programeve të pastrimit. |
| 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. |

Nënmenuja për: Pastrimi

| Nënmenyja | Aplikimi |
|-------------------------------|--------------------------|
| Pastrimi pirolitik, i shpejtë | Kohëzgjatja: 1 h. |
| Pastrimi pirolitik, normal | Kohëzgjatja: 1 h 30 min. |
| Pastrimi pirolitik, intensive | Kohëzgjatja: 2 h 30 min. |

Nënmenuja për: Opsionet


| Nënmenyja | Aplikimi |
|------------------------|--|
| Të lehta | Ndez dhe fik llambën. |
| Blokimi për fëmijët | Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. |
| Nxehje e shpejtë | Shkurton kohën e ngrohjes. Kjo është e disponueshme vetëm për disa funksione nxehjeje. |
| Kujtuesi Për Pastrimin | Aktivizon dhe çaktivizon kujtuesin. |

| Nënmenyja | Aplikimi |
|--------------------------|--------------------------------|
| Treguesi i orës | Aktivizon dhe çaktivizon orën. |
| Stili i orës elektronike | Ndryshon formatin e orës. |

Nënmenuja për: Lidhjet

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

Nënmenuja për: Konfigurimi

| Nënmenyja | 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 eliminoni tingullin për  . |
| Volumi i ziles | Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve. |
| Ora Ditore | Vendos orën dhe datën aktuale. |

Nënmenuja për: Servisi

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



7.7 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nën-menuja përbëhet nga një grup funksionesh dhe programesh shtesë që janë krijuar për pjata të veçanta. Çdo pjatë në këtë nënmenu ofrohet me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Për disa gatime gjithashtu mund të gatuar me Sensori i ushqimit. Shkalla në të cilën një gatim është gatuar:

- I pjekur pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë

Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjithashtu me Peshë automatike.


1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni .
3. Shtypni . Hyni Gatim i asistuar.
4. Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
5. Vendoseni ushqimin brenda pajisjes dhe shtypni START .


Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.


8. FUNKSIONET SHITESË

8.1 Të preferuara ☆

Mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, të tilla si funksioni i ngrohjes, koha e gatimit, temperatura ose funksioni i pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

1. Ndizni pajisjen.
2. Zgjidhni cilësimin e preferuar.
3. Shtypni .
4. Zgjidhni: Të preferuara / Ruaj cilësimet aktuale.
5. Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara.
6. Shtypni OK.

 - shtypni për të rivendosur cilësimin.

 - shtypni për të anuluar cilësimin.

8.2 Bllokimi i funksionit


Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxehjeje.
3. ☆, 🔒 - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.

☆, 🔒 - shtypni në të njëjtën kohë për të fikur funksionin.

8.3 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes.

1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni .
3. Zgjidhni Opsionet / Bllokimi për fëmijët.
4. Shtypni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik.

Bllokimi për fëmijët është i aktivizuar. Kur aktivizohet ky funksion, hyni në: Kohëmatësi, Wi-Fi dhe llamba është në dispozicion.



Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, shtypni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik.

Dera mbyllet kur ky funksion aktivizohet dhe pajisja fiket.

8.4 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehjes është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim,

pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

|  (°C) |  (o) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimumi | 3 |

Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxeheje për një kohëzgjatje që tejkalon

kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.

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

8.5 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.

9. FUNKSIONET E ORËS

9.1 Përshkrimi i funksioneve të orës


| Funksion i | Përshkrimi |
|----------------------|--|
| Kohëmatësi | Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 o 59 min. Mund të caktoni se çfarë ndodh kur koha të mbarojë duke vendosur të preferuarën: Përfundo veprimin. |
| Përfundo veprimin | Bjери alarmit - kur përfundon koha, bie sinjali akustik. Mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur. Bjери alarmit dhe ndalo gatimin - kur përfundon koha, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehtjes. Vetëm dritaren e mesazhit - kur të mbarojë koha, mesazhi shfaqet në ekran. Mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur. |
| Shtyrja e programit | Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit. |
| Kohë shtesë | Për të zgjatur kohën e gatimit. |
| Kohëmatësi me rritje | Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. |

9.2 Cilësimi: Ora Ditore


1. Ndizni pajisjen.

2. Shtypni: Ora Ditore.
3. Vendosni kohën.
4. Shtypni OK.




9.3 Cilësimi: Kohëmatësi

1. Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe vendosni temperaturën.
2. Shtypni .
3. Vendosni kohën.
Mund të zgjidhni veprimin e preferuar Fundi duke shtypur ● ● ● .
4. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë ekranin kryesor.
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 nxehtjes. Shtypni **+1min** për të zgjatur kohën e gatimit.

9.4 Cilësimi: Shtyrja e programit


1. Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
2. Shtypni .
3. Vendosni kohën e gatimit.
4. Shtypni ● ● ● .
5. Shtypni: Shtyrja e programit.
6. Zgjidhni kohën e dëshiruar të fillimit.
7. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë ekranin kryesor.

9.5 Cilësimi: Kohëmatësi me rritje

1. Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
2. Shtypni .
3. Shtypni .
4. Shtypni: Kohëmatësi me rritje.
5. Rrëshqitni ose shtypni  për të parë kohën e pjekjes në ekranin kryesor.
6. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekranin të shfaqë ekranin kryesor.

9.6 Ndryshimi i cilësimeve të kohëmatësit

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

1. Shtypni .
2. Vendosni vlerën e kohëmatësit.
3. Shtypni OK.

10. PËRDORIMI I AKSESORËVE

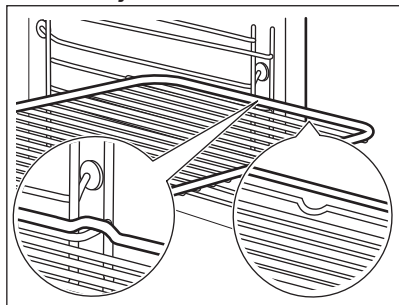
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Futja e aksesorëve

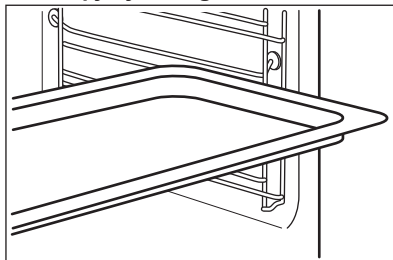
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rrjetë



Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.

Tava e pjekjes / Tigan i thellë





Shtyjeni tavën mes shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

10.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxehe.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

-  - temperatura brenda pajisjes: minimumi 120 °C.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

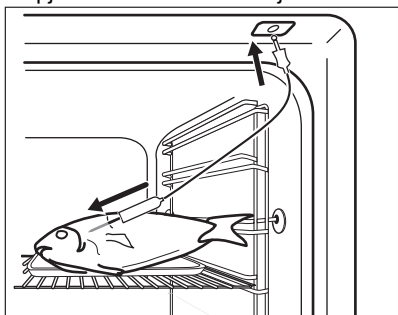
Pajisja llogarit me afërsi kohën e përafërt të përfundimit të gatimit. Ajo varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e ngrohjes.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

PARALAJMËRIM!

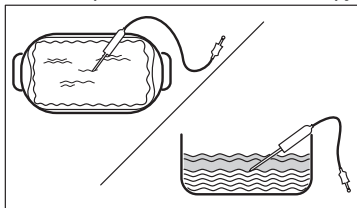
Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
3. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit: **Mish, pulë dhe peshk**
Vendosni të gjithë gjilpërën e Sensorit të ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë të tij.




Tavë

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet qëndrojë 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 sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



4. Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur brenda pajisjes. Referojuni "Përshkrimi i produktit".

Ekrani shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

5.  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
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.
7. Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur OK për të shkuar tek ekrani kryesor.
8. Shtypni START .
Kur ushqimi arrin temperaturën e caktuar, dëgjohet sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
9. Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

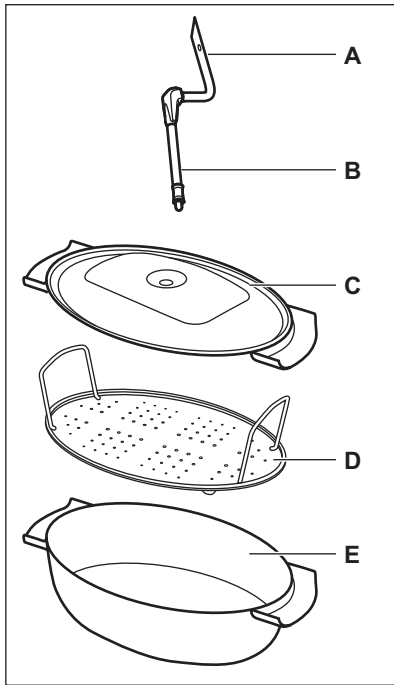
10.3 Tenxhere me avull për gatim me avull



Tenxherja me avull nuk jepet me pajisjen. Për më tepër informacion, kontaktoni furnitorin tuaj vendor.

Enë për pjekje dietike përbëhet nga:

- A. Injektori - për gatim direkt me avull,
- B. Tubi i injektorit - për gatim me avull,
- C. Kapaku,
- D. Skara prej çeliku,
- E. Tasi prej qelqi.



Mos:

- vendosni tenxheren me avull të nxehtë në sipërfaqe të ftohta / të njoma.
- hidhni lëngje të ftohtë në tenxheren me avull kur është e nxehtë.
- përdorni tenxheren me avull në një sipërfaqe të nxehtë të gatimit.
- pastroni tenxheren me avull me abrazivë, detergjentë ose pluhura gërryes.

10.4 Gatimi me avull në tenxheren me avull

1. Futeni ushqimin nga skara prej çeliku në tenxheren me avull dhe mbulojeni me kapak.

2. Vendoseni tubin e injeksionit brenda vrimës së kapakut.
3. Vendoseni tenxheren me avull në pozicionin e raftit të dytë nga poshtë.
4. Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
5. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

10.5 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Futni ushqimin nga skara prej çeliku në tenxheren me avull. Shtoni pak ujë. Mos e përdorni kapakun. Kur gatuaani pjesë të mëdha të mishit, futeni injektorin brenda ushqimit.

⚠ PARALAJMËRIM!

Injektori mund të jetë i nxehtë kur pajisja është në punë. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës. Hiqni injektorin nga pajisja kur nuk përdorni funksionin e avullit.

1. Futni injektorin në tubin e injektorit. Lidhni skajin tjetër në hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
2. Futni tenxheren me avull në pozicionin e raftit të parë ose të dytë nga poshtë. Sigurohuni që tubi i injeksionit të mos jetë i bllokuar. Mbajeni injektorin larg rezistencës.
3. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

11.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.



Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për këshilla të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë".

Simbolet e përdorura në tabela:

| | |
|---|----------------------|
|  | Lloji i ushqimit |
|  | Funksioni e ngrohjes |
|  | Temperaturë |
|  | Aksesori |
|  | Niveli i furrës |
|  | Koha e gatimit (min) |





11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar





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

- **Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- **Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- **Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- **Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm

11.3 Pjekje vent. me lagështirë






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







|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Role të ëmbla, 16 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Simite, 9 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Picë, e ngrirë, 0,35 kg | rafti me rrjetë | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Role biskotash | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Kekë Brownie | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufle, 6 copë | tasa qeramike në raftin e telit | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Bazë pudingu pandispanje | tavë baze pandispanje në raft teli | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Sandviç Viktoria | tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Peshk i zier, 0,3 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Peshk i plotë, 0,2 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fileta peshku, 0,3 kg | tavë pice mbi raft teli | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Mish i zier, 0,25 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 200 | 3 | 25 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Biskota, 16 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Amareta, 24 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Kek me kupa, 12 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pasta me kripë, 20 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biskota me kore të shkrifët, 20 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tarta të vogla, 8 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Perime, të ziera, 0,4 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omëletë vegjetariene | tavë pice mbi raft teli | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Perime mesdhetare, 0,7 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi | Gatim tradicional | Tava e pjekjes | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi | Ventilator i plotë | Tava e pjekjes | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Kekë të vegjël, 20 për tepsi | Ventilator i plotë | Tava e pjekjes | 2 dhe 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm | Gatim tradicional | Rafti me rrjetë | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm | Ventilator i plotë | Rafti me rrjetë | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾ | Gatim tradicional | Rafti me rrjetë | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾ | Ventilator i plotë | Rafti me rrjetë | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾ | Ventilator i plotë | Rafti me rrjetë | 2 dhe 4 | 160 | 40 - 60 |
| Amareta | Ventilator i plotë | Tava e pjekjes | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Amareta | Ventilator i plotë | Tava e pjekjes | 2 dhe 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Amareta | Gatim tradicional | Tava e pjekjes | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Bukë e thekur ¹⁾ | Skara | Rafti me rrjetë | 4 | maks. | 1 - 5 |

1) Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 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.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

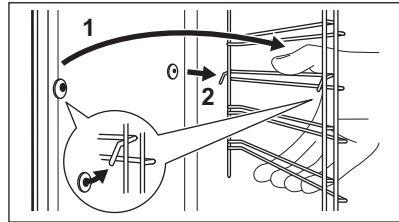
Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.



4. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

12.3 Pastrimi pirolitik

Përdoreni atë për të pastruar pajisjen dhe për të djegur mbetjet.


PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

KUJDES!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në një të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Ndizni pajisjen.
5. Shtypni  / Pastrimi.
6. Zgjidhni modalitetin e pastrimit.

| Opsion | Kohëzgjatja |
|-------------------------------|-------------|
| Pastrimi pirolitik, i shpejtë | 1 h |
| Pastrimi pirolitik, normal | 1 h 30 min |
| Pastrimi pirolitik, intensive | 2 h 30 min |

Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Ventilatori funksionon me shpejtësi më të lartë.

STOP - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë.

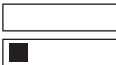



Mos e përdorni pajisjen derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.

7. Kur të përfundojë pastrimi, fikeni pajisjen dhe prisni derisa të ftohet.
8. Pastrojini brendësinë e furrës me një leckë të butë. Hiqni mbetjet nga dyshemeja e furrës.

12.4 Pastrimi i depozitës së ujit.

1. Fikni pajisjen.
2. Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
3. Fusni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 min.
4. Ndizni pajisjen dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendoseni temperaturën në 230 °C.
5. Fikeni pajisjen pas 25 min dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
6. Ndizni pajisjen dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendoseni temperaturën midis 130 dhe 230 °C.
7. Fikeni pajisjen pas 10 min dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
8. Zbrazeni depozitën e ujit. Referojuni kapitullit Përdorimi i përditshëm, "Zbrazja e depozitës së ujit".
9. Shpëlajeni depozitën e ujit dhe pastroni mbetjet e çmërsit me një leckë të butë.
10. Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

Në tabelën e mëposhtme tregohet diapazoni i fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitimit të kalciumit dhe të cilësisë së ujit. Nëse niveli i fortësisë së ujit tejkalon 4, mbusheni sirtarin e ujit me ujë të blerë.

| Fortësia e ujit | | Shiriti i testit | Depozita e kalciumit (mg/l) | Klasifikimi i ujit | Pastroni depozitën e ujit çdo |
|-----------------|---------|---|-----------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Niveli | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | i butë | 75 cikle - 2,5 muaj |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | relativisht i fortë | 50 cikle - 2 muaj |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | i fortë | 40 cikle - 1,5 muaj |
| 4 | 22 - 28 |  | mbi 151 | shumë i fortë | 30 cikle - 1 muaj |

12.5 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

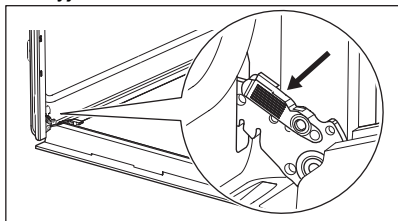
12.6 Heqja dhe instalimi i derës

Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

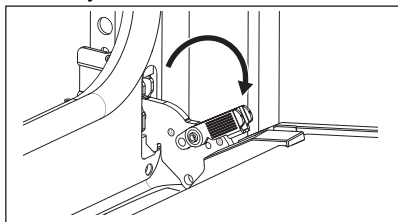
⚠ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

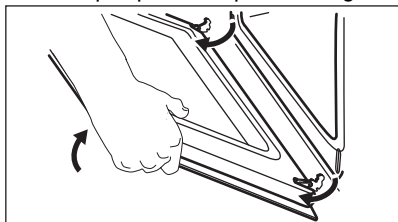
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



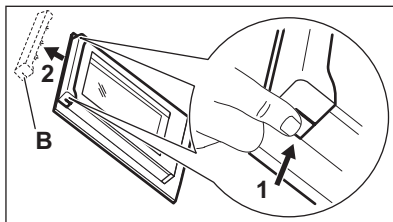
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



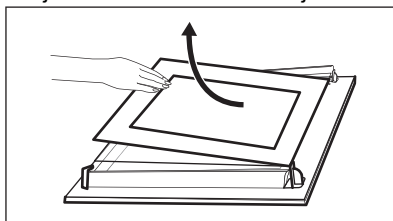
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbani shtrenguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga klapa.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

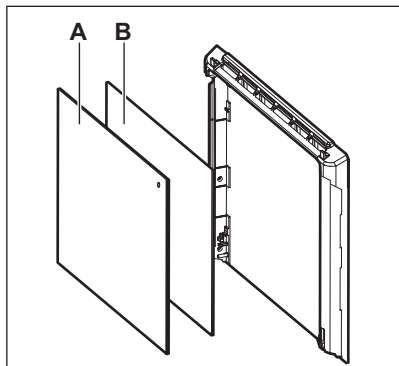


8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatarëse.
9. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

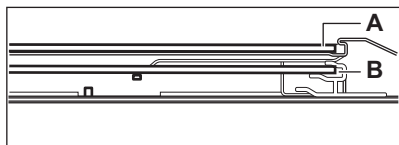
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (**A** dhe **B**) në sekuencën e duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Secili nga panelet e xhamit duket ndryshe për t'a bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë.

Kur instalohet saktë, korniza e derës kërcet.



Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.



12.7 Ndërrimi i llambës

⚠️ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
3. Vendoseni leckën në dyshtemenë e furrës.

⚠️ KUJDES!

Gjithnjë mbajeni llampën halogjene me një leckë për të parandaluar që mbetjet e yndyrës të digjen në llampë.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠️ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.


13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Përshkrimi i produktit

Nuk mund të aktivizoni ose përdorni pajisjen.

Shkaku dhe ndreqja

Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.

| Përshkrimi i produktit | Shkaku dhe ndreqja |
|--|---|
| Pajisja nuk nxehet. | Nuk është vendosur ora. Për të vendosur orën referojuni kapitullit "Funksionet e orës". Dera nuk është mbyllur siç duhet. Është djegur siguresa. Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar. Blokimi për fëmijët është i aktivizuar. |
| Llamba është e fikur. | Llamba është djegur. Ndërroni llambën. Për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi". |
| Në pjesën e brendshme të pajisjes ka ujë. | Depozita e ujit ishte e mbushur me shumë ujë. |
| Gatimi me avull nuk funksionon. | Ka mbetje çmërsi në hapjen e hyrjes së avullit. Nuk ka ujë në depozitën e ujit. |
| Duhet më shumë se 3 min për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit. | Ka mbetje çmërsi në hapjen e hyrjes së avullit. Pastroni depozitën e ujit. |
|  Ndërprerja e energjisë e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave. | |
| 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 mikrovalë të vendosur pranë pajisjes. | Fikni furrën mikrovalë. Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të telekomandës së pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi. |

13.2 Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Listën e problemeve do ta gjeni në tabelën e mëposhtme.

| Kodi dhe përshkrimi | Ndreqja |
|--|--|
| C2 - Sensori i ushqimit është në zgavrën e pajisjes gjatë Pastrimi pirolitik. | Nxirrni Sensori i ushqimit. |
| C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik. | Mbyllni derën. |
| F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur saktë në prizë. | Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë. |
| F240, F439 - fushat e prekjes në ekran nuk funksionojnë siç duhet. | Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje. |

| Kodi dhe përshkrimi | Ndreqja |
|--|---|
| F601 - ka problem me sinjalin e Wi-Fi. | 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm. 1) | Ndizni dhe fikni pajisjen. |

1) Kur mesazhi i mëposhtëm i gabimit vazhdon të shfaqet në ekran, kjo do të thotë se një nënsistem me defekt mund të jetë çaktivizuar. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh një nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të funksionojë si zakonisht.

13.3 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 ndodhet në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Fleta e informacionit të produktit dhe Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të etiketimit dhe ekodizajnit për energjinë të BE-së

| | |
|--|--|
| Emri i furnizuesit | AEG |
| Identifikimi i modelit | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Indeksi i Efiçencës së Energjisë | 81.2 |
| Klasi i efikasitetit energjetik | A+ |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 0.93 kWh/cikël |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.69 kWh/cikël |
| Numri i zgavrave | 1 |
| Burimi i nxehësive | Elektriciteti |
| Volumi | 72 l |
| Lloji i furrës | Furrë e integruar |

| | | |
|------|------------|---------|
| | BSE778380B | 34.0 kg |
| Sasi | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 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.

14.2 Këshilla për kursimin e energjisë

Këshillat në vijim më poshtë do t'ju ndihmojnë të kurseni energji kur përdorni pajisjen tuaj.

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 gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe joreflektuese dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

Mbajni 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

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 ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur.

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

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për ta 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 pritsëm të energjisë.

Regjimi i gatishmërisë

Pas 2 minutash ekrani kalon në gjendjen e gatishmërisë.

15. 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 kontakttoni me zyrën komunale.

Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 29 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 31 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 35 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 37 |
| 5. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ..... | 37 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... | 38 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 39 |
| 8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 43 |
| 9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 44 |
| 10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ..... | 45 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 48 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 50 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 54 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 56 |
| 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 57 |

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 приложението.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- 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.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги

използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.

- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

| | |
|---|--------------|
| Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 590 (600) мм |
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
| Височина в предната част на уреда | 594 мм |
| Височина в задната част на уреда | 576 мм |
| Ширина в предната част на уреда | 595 мм |
| Ширина в задната част на уреда | 559 мм |
| Дълбочина на уреда | 569 мм |
| Дълбочина на вграждане на уреда | 548 мм |
| Дълбочина при отворена врата | 1022 мм |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна | 560x20 мм |
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1500 мм |
| Монтажни винтове | 4x25 мм |

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.

- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без 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.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- 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!

Риск от повреда на 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 шкафа, 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 на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- 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 увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която

може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:

- да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
- осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгръване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролита / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгръване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.7 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.

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

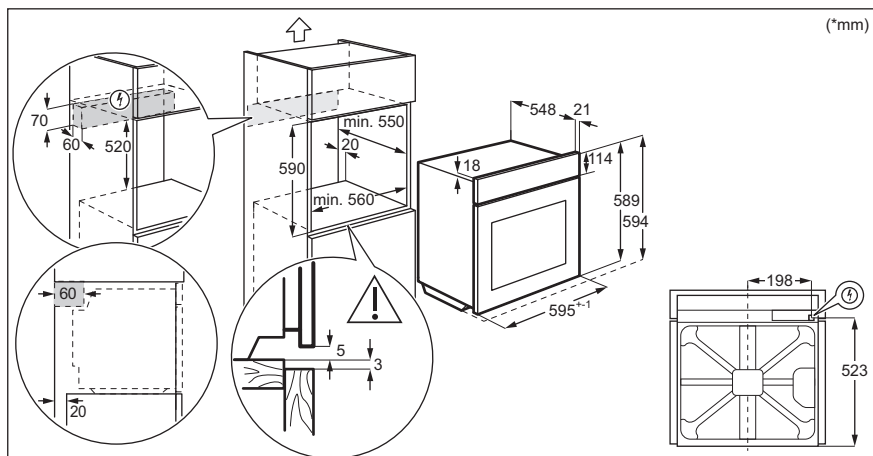
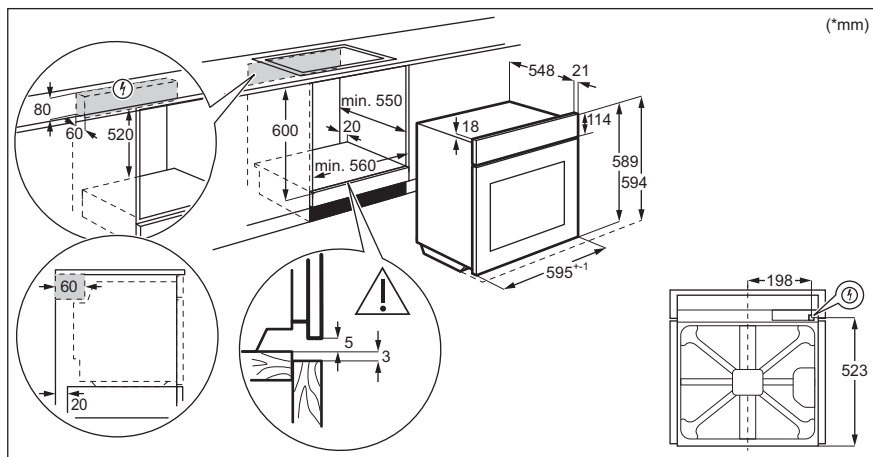
3.1 Вграждане



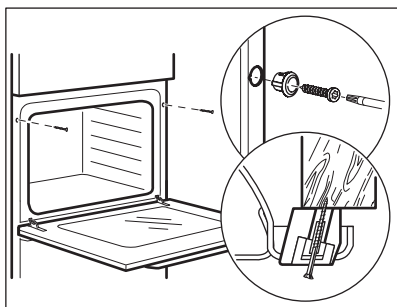
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



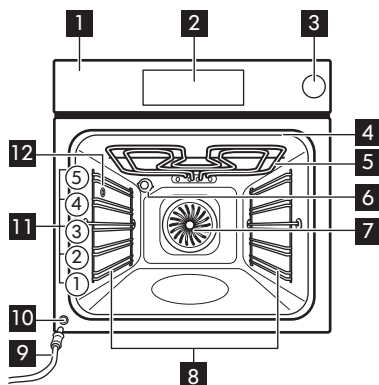


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Контролно табло
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагреващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Водачи за скара, отстраняеми
- 9 Тръба за оттичане
- 10 Вентил за източване на водата
- 11 Позиция на скара
- 12 Вход за пара

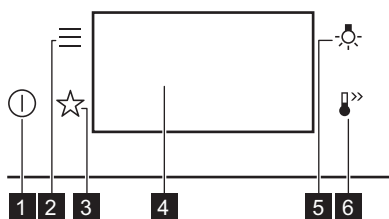
- 9 Тръба за оттичане
- 10 Вентил за източване на водата
- 11 Позиция на скара
- 12 Вход за пара

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава за печене**
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

5. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

5.1 Преглед на контролния панел

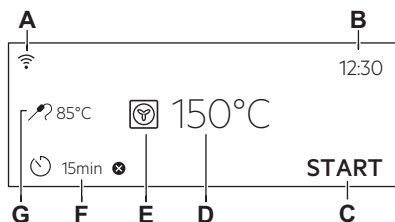


- 1 Вкл. / Изкл. Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
- 2 Меню Изброява функциите на уреда.

- 3 Предпочитани Изброява любимите настройки.
- 4 Екран Показва текущите настройки на уреда.
- 5 Пре-включвател За включване и изключване на лампичката
- 6 Бързо нагряване За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

5.2 Дисплей

Дисплей 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 за избрани модели)

Индикатори на екрана

- OK За потвърждаване на избора / настройката.
 < За връщане едно ниво назад в менюто.

Индикатори на екрана

- За отмяна на последното действие.
 За включване и изключване на опции.
 Звуковата аларма е активирана.
 Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
 Изскачащо съобщение е активирано само.
 Забавен старт е активирана.
 За отмяна на настройката.
 Wi-Fi връзката е включена.
 Дистанционно управление свети.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

6.2 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
 - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
 2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.

3. Включете уреда.

4. Натиснете . Изберете: Настройки / Мрежи.

5. - плъзнете или натиснете за включване или изключване: Wi-Fi.

Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.



От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Честота | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимална мощност | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi модул | NIUS-50 |

6.3 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).

6.4 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете

помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Функции нагриване

СТАНДАРТНИ



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 приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Горещ въздух/вентилатор

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагриване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Дълбоко замразени храни

Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



Долен нагревател

Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.



Втасване на тесто

За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.



Традиционно печене. Когато зададете температура под 80 °C, лампата автоматично се изключва след 30 сек.

СПЕЦИАЛНИ



Консервиране

За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Сушене

За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.



Затопляне на чиния

За подгръване 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 приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Бавно готвене

Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).



Поддържане на топлина

За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагръване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА



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.



Печене на хляб

Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.



Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.



Функция пица

Най-подходящо за печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.

7.2 Бележки относно: Печене с влажност


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

7.3 Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията за затопляне по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията за нагряване и натиснете **OK**. Дисплеят показва температурата.
4. Задайте температурата. Натиснете **OK**.
5. Натиснете **START**.
Термосонда - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте глава „Използване на принадлежности, сензор за храна“.
6. **STOP** – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.

7.4 Настройка: Функция на затопляне с пара

1. Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
2. Задайте функцията на затопляне с пара.
3. Натиснете **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.
4. Задайте температурата.
5. Натиснете **OK**.
6. Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.
7. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 900 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.

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.

8. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
9. Натиснете **START**.
Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.
10. Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.
11. Изключете уреда.
Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.

ВНИМАНИЕ!

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изправяте съдържанието на водосъдържателя.

Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Изчакайте поне 60 мин след всяка употреба, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване на вода.

7.5 Изпразване на резервоара за вода

Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е пълен.



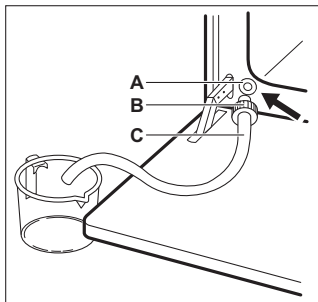
Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната.

1. Изключете уреда. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Свържете тръбата за източване **C** към вентила за източване **A** през конектора **B**.



3. Оставете края на тръбата под нивото на **A** и натискайте **B** непрекъснато, за да съберете останалата вода.
4. Откачете **C** и подсушете вътрешността на фурната с мека гъба.



Не използвайте източената вода, за да напълните резервоара за вода отново.

7.6 Меню

Натиснете за да влезете в менюто.

| 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. |

Подменю за: Почистване

| Подменю | Приложение |
|------------------------------------|--------------------------|
| Пиролитично почистване, бързо | Времетраене: 1 h. |
| Пиролитично почистване, нормално | Времетраене: 1 h 30 min. |
| Пиролитично почистване, интензивно | Времетраене: 2 h 30 min. |

Подменю за: Опции


| Подменю | Приложение |
|-------------------------|---|
| Осветление | Включва и изключва лампата. |
| Защита за деца | Предпазва уреда от случайно включване. |
| Бързо нагряване | Скъсява времето за загряване. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне. |
| Напомняне За Почистване | Включване и изключване на напомнянето. |
| Посочване на времето | Включва и изключва часовника. |
| Дигитален часовник | Сменя формата на показваната индикация за време. |

Подменю за: Мрежи

| Подменю | Описание |
|----------------------------|--|
| Wi-Fi | За да активирате и деактивирате: Wi-Fi. |
| Дистанционно управление | За активиране и деактивиране на 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. |

| Подменю | Описание |
|----------------------|--|
| 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. |

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. |
| Час от денонощието | Задава текущите час и дата. |

Подменю за: Сервиз

| Подменю | Описание |
|------------------|--|
| Демо режим | Код за активация/деактивация: 2468 |
| Софтуерна версия | Информация относно софтуерната версия. |

| Подменю | Описание |
|---------------------------|------------------------------------|
| Зануляване на настройките | Възстановява фабричните настройки. |



7.7 Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.


1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.



Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Предпочитани ☆

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

1. Включете уреда.
2. Изберете предпочитаната функция.
3. Натиснете .
4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.

5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
 6. Натиснете OK.
-  - натиснете, за да нулирате настройката.
-  - натиснете, за да отмените настройката.

8.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията за затопляне.
3. ☆, 🔔 – натиснете едновременно, за да включите функцията.

☆, 🔔 – натиснете едновременно, за да изключите функцията.

8.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете ≡
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.

Защита за деца е активиран.

Когато тази функция е активирана, достъп до: Таймер, Wi-Fi и лампата е налична.



За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

Вратата е заключена, когато тази функция е активирана и уредът е изключен.

8.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагриване е активна и няма

промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

|  (°C) |  (ч) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 3 |

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагриване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

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

8.5 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.

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

9.1 Описание на функциите на часовника

| Функция | Описание |
|---------|--|
| Таймер | За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието. |


| Функция | Описание |
|----------------------------|--|
| Прекратяване на действието | Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен. |
| | Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагриване се изключва. |
| | Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен. |
| Забавен старт | За отлагане на старта и/или края на готвенето. |


| Функция | Описание |
|-----------------------|--|
| Удължаване на времето | За да увеличите времето за готвене. |
| Време на експлоатация | Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда. |

9.2 Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

9.3 Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.



Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете .

4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.




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. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

9.4 Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.


2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желанния час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

9.5 Настройка: Време на експлоатация

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Натиснете .
4. Натиснете: Време на експлоатация.
5. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за печене на основния екран.
6. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

9.6 Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.

10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ



ВНИМАНИЕ!

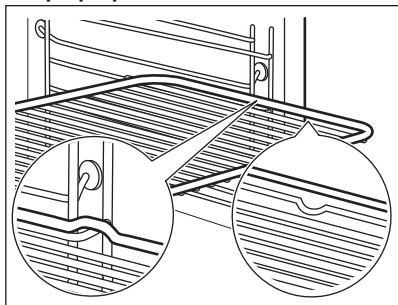
Вж. глава "Безопасност".

10.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

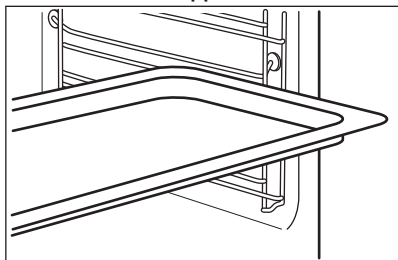
устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



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

Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

10.2 Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда: минимум 120 °C.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

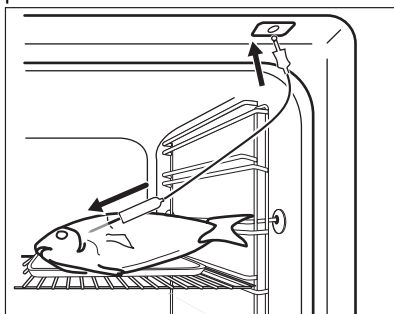
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

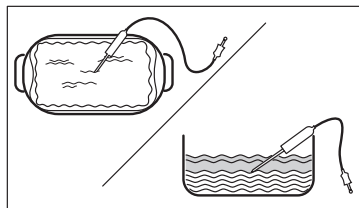
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**
Поставете цялата игла на термосондата в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
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.
7. Изберете опцията и натиснете неколкочкратно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

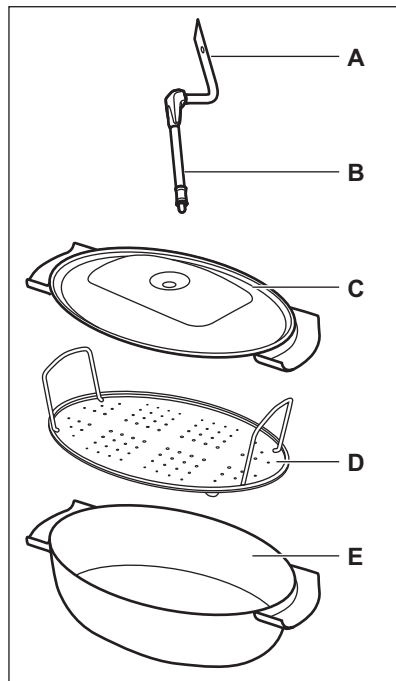
10.3 Съд за готвене на пара



Съдът за готвене на пара не се доставя с уреда. За повече информация се свържете с местния доставчик.

- Съд за диетично печене се състои от:
- A. Дюза - за директно готвене на пара,
 - B. Тръба на инжектора - за готвене на пара,
 - C. Капак,

- D. Стоманен грил,
- E. Стъклена купа.



Не:

- поставете горещия съд за готвене на пара върху студени / мокри повърхности.
- налейте студени течности в тенджерата за пара, когато е гореща.
- използвайте тенджерата за пара на гореща повърхност за готвене.
- почистете готварския съд за пара с абразиви, стъргалки и прахове.

10.4 Готвене на пара в тенджерата с пара

1. Поставете храната в съда за готвене на пара върху стоманената решетка и го покрийте с капака.
2. Поставете инжекторната тръба в отвора на капака.
3. Поставете тенджерата с пара на второто ниво за скара отдолу нагоре.
4. Свържете инжекторната тръба към входа за пара. Вижте глава „Описание на продукта“.

5. Настройте уреда за функцията за готвене на пара.

10.5 Директно готвене на пара

Поставете храната върху стоманената решетка в тенджерата за пара. Добавете малко вода. Не използвайте капака. Когато готвите големи порции месо, поставете дюзата в съда.

ВНИМАНИЕ!

Дюзата може да е гореща, когато уредът работи. Винаги използвайте ръкавици за фурна. Извадете инжектора от фурната, когато не използвате функцията за пара.

1. Поставете дюзата в тръбата на дюзата. Свържете другия край към входа за пара. Вижте глава „Описание на продукта“.
2. Поставете съда за готвене на пара на първото или второто ниво отдолу нагоре. Уверете се, че инжекторната тръба не е заседнала. Дръжте инжектора далеч от нагревателния елемент.
3. Настройте уреда за функцията за готвене на пара.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 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 готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.




Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

| | |
|---|-------------------|
|  | Тип храна |
|  | Функция нагряване |
|  | Температура |

| | |
|---|------------------------|
|  | Акcesoар |
|  | Позиция на скарата |
|  | Време за готвене (мин) |





11.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

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

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см






11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Сладки рула, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Рула, 9 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Пица, замразена, 0,35 кг | скара | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Руло | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Брауни | тава за печене или съд за оттичане | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 броя | керамични съдове в/у скарата | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Основа за пандишпанен флан | метална основа за флан на скарата | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Торта „Виктория“ | съд за печене в/у скарата | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Варена риба, 0,3 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Цяла риба, 0,2 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Филе от риба, 0,3 кг | тиган за пица на скарата | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Варено месо, 0,25 кг | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик (шишче), 0,5 кг | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарунс (слад.), 24 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солени бисквити, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Бисквити от леко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Зеленчуци, варени, 0,4 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетариански омлет | тиган за пица на скарата | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

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

¹⁾ Загрейте предварително уреда за 10 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да

намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

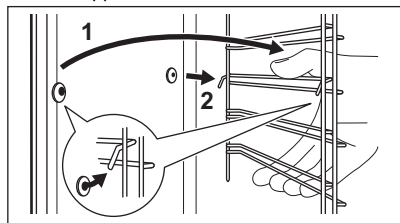
Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

12.3 Пиролитично почистване

Използвайте го за почистване на уреда и изгаряне на остатъците.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
4. Включете уреда.
5. Натиснете **≡** / Почистване.
6. Изберете режим на почистване.

| Опция | Времетраене |
|------------------------------------|-------------|
| Пиролитично почистване, бързо | 1 h |
| Пиролитично почистване, нормално | 1 h 30 min |
| Пиролитично почистване, интензивно | 2 h 30 min |

Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

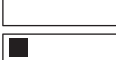



STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило. Не използвайте уреда, докато символът за заключване на вратата не излезе от дисплея.

7. Когато почистването приключи, изключете уреда и изчакайте да изстине.
8. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа. Премахнете остатъка от дъното на фурната.

12.4 Почистване на резервоара за вода

1. Изключете уреда.

- Поставете дълбок съд под входа за пара.
- Напълнете чекмеджето за вода с вода: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
- Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата на 230 °C
- Изключете уреда след 25 мин и изчакайте да изстине.
- Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Задайте температурата между 130 и 230 °C.
- Изключете уреда след 10 мин и изчакайте да изстине.
- Изпразните резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.
- Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.
- Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат. Таблицата по-долу показва обхвата на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато нивото на твърдост на водата надвишава 4, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

| Твърдост на водата | | Тестова лентата | Отлагане на калций (мг/л) | Класификация на водата | Почиствайте резервоара за вода на всеки |
|--------------------|---------|---|---------------------------|------------------------|---|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | мека | 75 цикъла - 2,5 месеца |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | умерено твърда | 50 цикъла - 2 месеца |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | твърда | 40 цикъла - 1,5 месеца |
| 4 | 22 - 28 |  | повече от 151 | много твърда | 30 цикъла - 1 месец |

12.5 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията:

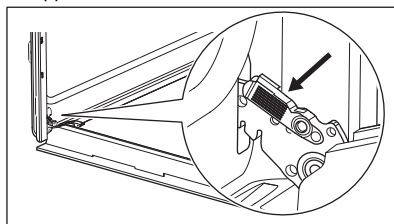
12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

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

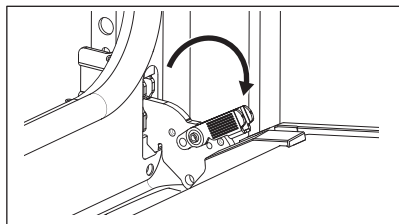
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

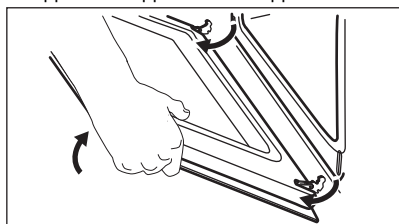
- Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



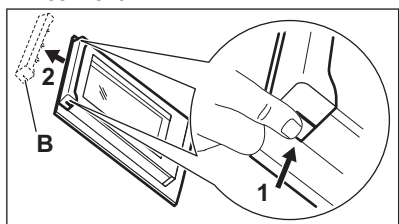
- Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



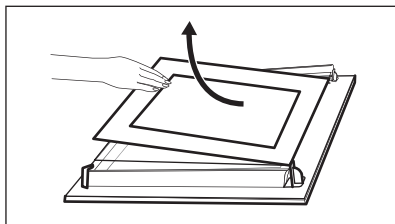
- Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



- Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
- Хванете рамката в горната част на вратичката **В** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



- Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
- Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

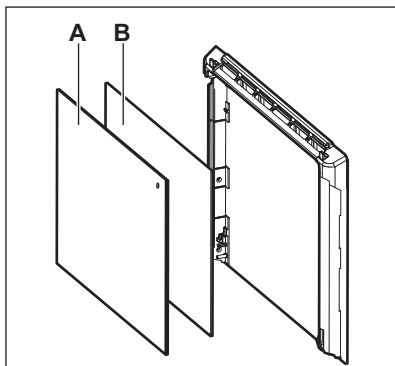


- Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
- След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

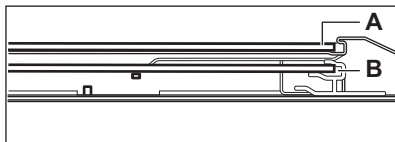
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (**А** и **В**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да улесни разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.



12.7 Смяна на лампата

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

| Описание на проблема | Причина и отстраняване |
|---|---|
| Не можете да активирате или работите с уреда. | Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно. |
| Уредът не нагрява. | Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте глава „Функции на часовника“. Вратата не е добре затворена. Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник. Защита за деца е активиран. |
| Лампичката е изключена. | Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте глава „Грижи и почистване“. |
| Има вода във вътрешността на уреда. | Резервоарът за вода е пълен с твърде много вода. |
| Готвенето на пара не работи. | Няма остатъчен варовик в отвора на входа за пара. Има вода в резервоара за вода. |
| Отнема повече от 3 мин минути, за да се изпразни резервоара за вода или водата изтича от отвора на входа за пара. | Няма остатъчен варовик в отвора на входа за пара. Почистете резервоара за вода. |

| Описание на проблема | Причина и отстраняване |
|--|---|
| <p>i Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.</p> | |
| 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 използването на микровълнова фурна и дистанционно управление на уреда едновременно. Микровълните прекъсват WiFi сигнала. |

13.2 Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми.

| Код и описание | Корекция |
|--|--|
| C2 – Термосонда се намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване. | Извадете Термосонда. |
| C3 - вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване. | Затворете вратата. |
| F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото. | Поставете Термосонда изцяло 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 сигнала за Wi-Fi. | Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка. |
| F604 - първото свързване с 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi не е налична. 1) | Включете и изключете уреда. |

1) 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.

13.3 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 уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

| | |
|---|--|
| Име на доставчик | AEG |
| Идентификация на модела | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Индекс на енергийна ефективност | 81.2 |
| Клас на енергийна ефективност | A+ |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.93 kWh/цикъл |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.69 kWh/цикъл |
| Брой кухни | 1 |
| Топлинен източник | Електричество |
| Сила на звука | 72 л |
| Тип фурна | Вградена фурна |
| Маса | BSE778380B 34.0 кг |
| | BSE778380M 33.6 кг |
| | BSK778380M 33.5 кг |

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

14.2 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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 съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната 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.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате

остатъчната топлина и да поддържате храната топла. 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.

Режим на готовност

След 2 минути екранът преминава в режим на готовност.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



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

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 58 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 60 |
| 3. POSTAVLJANJE..... | 63 |
| 4. OPIS PROIZVODA..... | 65 |
| 5. UPRAVLJAČKA PLOČA..... | 65 |
| 6. PRIJE PRVE UPORABE..... | 66 |
| 7. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 67 |
| 8. DODATNE FUNKCIJE..... | 71 |
| 9. FUNKCIJE SATA..... | 72 |
| 10. UMETANJE DODATNE OPREME..... | 73 |
| 11. SAVJETI..... | 75 |
| 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE..... | 77 |
| 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA..... | 80 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 82 |
| 15. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 83 |

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 aplikacijom.
- 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 kabel napajanja 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.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati 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.

| | |
|--|--------------|
| Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče) | 590 (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 | 569 mm |
| Ugradna dubina uređaja | 548 mm |
| Dubina s otvorenim vratima | 1022 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!

Rizik 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 niži 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 uvrtnje 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.

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

| Ukupna snaga (W) | Presjek kabela (mm ²) |
|------------------|-----------------------------------|
| maksimum 1380 | 3x0.75 |
| maksimum 2300 | 3x1 |
| maksimum 3680 | 3x1.5 |

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog 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.

- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

UPOZORENJE!

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!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!

- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj 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 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
 - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i

početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.

- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Kuhanje na pari

UPOZORENJE!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.7 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.

2.8 Servis

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

2.9 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

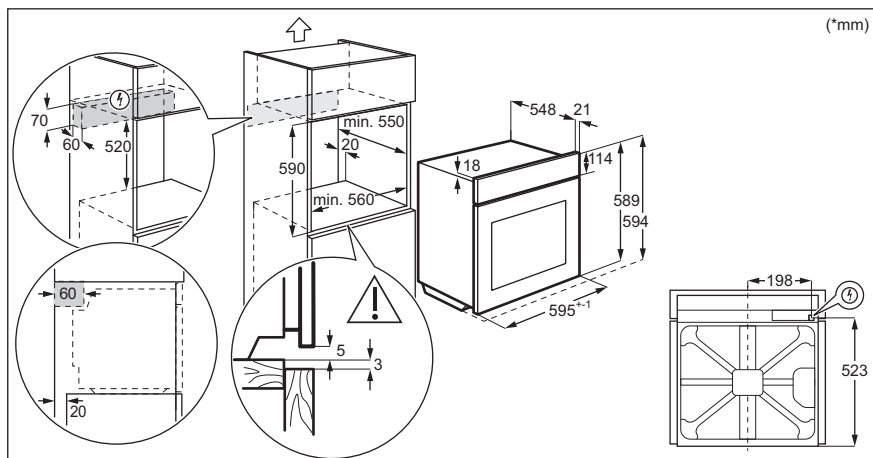
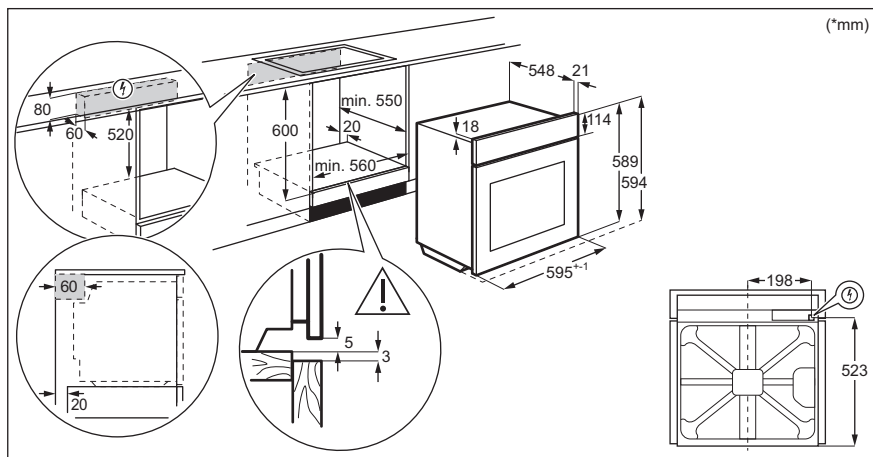
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



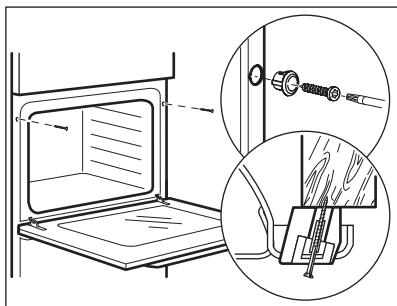
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



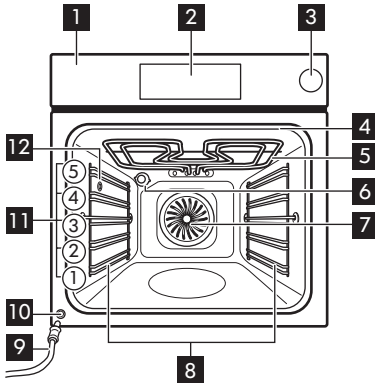


3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator

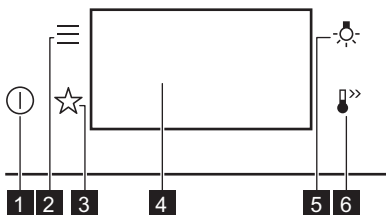
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Cijev za ispuštanje
- 10 Ventil za izlaz vode
- 11 Položaji polica
- 12 Otvor za paru

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za kalupe za kolače, vatrostalne posude, kuhinjski pribor / posuđe.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**
Za kontroliranje kuhanja na temelju temperature unutar jela.
- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Pregled upravljačke ploče

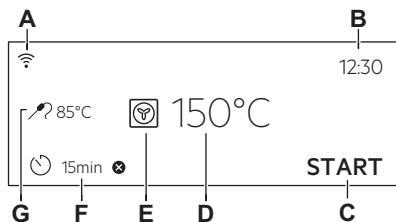


- 1 Uključeno / Isključeno
Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
- 2 Izbornik
Navodi funkcije uređaja.
- 3 Favoriti
Navodi omiljene postavke.

- 4 Zaslon
Prikazuje trenutne postavke uređaja.
- 5 Prekidač za svjetlo
Za uključivanje i isključivanje svjetla.
- 6 Brzo zagrijavanje
Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

5.2 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

- OK Za potvrdu odabira / postavke.
 < Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.

Indikatori zaslona

- Za poništavanje posljednje radnje.
- Za uključivanje i isključivanje opcija.
- Uključena je funkcija zvučnog alarma.
- Uključen je zvučni alarm i funkcija zaustavljanje kuhanja.
- Aktivirana je samo skočna poruka.
- Aktivirana je funkcija Odgođeno pokretanje.
- Za poništavanje postavke.
- Wi-Fi veza je uključena.
- Daljinski rad je uključen.

6. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

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

6.2 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
 - Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.
1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
 2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
 3. uključiti uređaj.
 4. Pritisnite . Odaberite: Postavke / Veze.

5. - kliznite ili pritisnite kako biste uključili ili isključili: Wi-Fi.
 Bežični modul uređaja pokreće se u roku od 90 sek.



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Frekvencija | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maks. snaga | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi modul | NIUS-50 |

6.3 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)

6.4 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Proračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače policia iz uređaja.

2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače policia u početni položaj.

7. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Funkcije pećnice

STANDARD



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 pečenje gratina i tamnjenje.



Vrući zrak

Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.



Zamrznuta hrana

Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, kroketi ili proljetne rollice).



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Donji grijač

Odaberite ovu funkciju nakon ciklusa kuhanja kako biste po potrebi zarumenili više hrane na dnu. Koristite najnižu razinu police.



Dizanje tijesta

Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Površinu tijesta prekrijte kako biste spriječili sušenje.










Vrući zrak, Tradicionalno pečenje: Kad postavite temperaturu ispod 80 °C, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

POSEBNO





Konzerviranje

Kako biste konzervirali povrće i voće, stavite staklenke u pekač za pecivo napunjen vodom koristeći vatrostalne staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj police.

| | |
|---|--|
|  | Dehidracija Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja. |
|  | 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 lasanja ili zapečenog krumpira. Za pečenje gratina i tamnjenje. |
|  | Sporo pečenje Postupak kuhanja s niskom temperaturom. Savršeno za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teletine ili janjetine). |
|  | Održavanje topline Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i isušivati dok ih održavate toplima. Po potrebi prekrijte posude. |
|  | Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje. |

PARA

| | |
|---|---|
|  | 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 pečiva s rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice. |



Niska vlažnost

Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.



Funkcija za pizzu

Najbolje za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.

7.2 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 energetsom 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", Savjeti za uštedu energije.

7.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Uključite uređaj. Zaslون prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.
2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice .
3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite **OK**. Na zaslonu se prikazuje temperatura.
4. Postavite temperaturu. Pritisnite **OK**.
5. Pritisnite **START**.
Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte poglavlje „Korištenje pribora, Senzora za hranu”.
6. **STOP** - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
7. Isključite uređaj.

7.4 Postavka: Parnu funkciju pećnice

1. Uključite uređaj. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. Podesite parnu funkciju pećnice.
3. Pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. Postavite temperaturu.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 900 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka. Spremnik za vodu ne puniti iznad maksimalne razine. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenje namještaja.

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.

8. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. Pritisnite START.
Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.
10. Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. Isključite uređaj.
Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu.

UPOZORENJE!

Uređaj je vruć. Postoji rizik od opekline. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se uređaj ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom. Pričekajte najmanje 60 min nakon svake upotrebe kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

7.5 Pražnjenje spremnika za vodu

Indikator spremnika za vodu



Spremnik je pun.



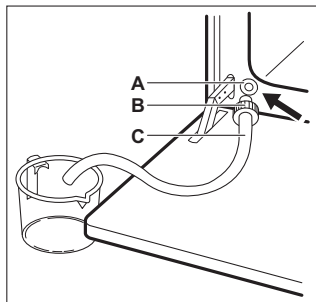
Spremnik je pun do pola.



Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice.

1. Isključite uređaj. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Spojite cijev za ispuštanje C na izlazni ventil A kroz konektor B.



3. Držite kraj cijevi ispod razine A i pritisnite B više puta kako biste sakupili preostalu vodu.
4. Odvojite C B i osušite unutrašnjost pećnice mekom spužvom.



Za ponovno punjenje spremnika za vodu ne koristite ispuštenu vodu.

7.6 Izbornik

Pritisnite  za ulazak u izbornik.

| Stavka izbornika | Aplikacija |
|-------------------|-----------------------------|
| Pomoć pri kuhanju | Navodi automatske programe. |
| Čišćenje | Navodi programe čišćenja. |

| Stavka izbornika | Aplikacija | |
|------------------|--|---|
| 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. |

Podizbornik za: Čišćenje

| Podizbornik | Aplikacija |
|----------------------------------|-----------------------|
| Pirolitičko čišćenje, svijetlo | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | Trajanje: 2 h 30 min. |

Podizbornik za: Opcije

| Podizbornik | Aplikacija |
|-----------------------------|---|
| Osvijetljenje unutrašnjosti | Uključuje i isključuje svjetlo. |
| Roditeljska zaštita | Sprečava slučajno uključivanje uređaja. |
| Brzo zagrijavanje | Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije pećnice. |
| Podsjetnik Za Čišćenje | Uključuje i isključuje podsjetnik. |
| Prikaz vremena | Uključuje i isključuje sat. |
| Digitalni sat | Mijenja format prikazanog prikaza vremena. |

Podizbornik za: Veze

| Podizbornik | Opis |
|--------------------------|--|
| Wi-Fi | Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi. |
| Daljinski rad | Da biste omogućili i onemogućili daljinski rad. 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. |

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 ①. |
| Glasnoća zvučalice | Postavlja glasnoću tonova tipki i signala. |
| Sat | Postavlja trenutno vrijeme i datum. |

Podizbornik za: Servis

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

7.7 Postavka: Pomoć pri kuhanju



Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od skupa dodatnih funkcija i programa predviđenih za namjenska jela. Svako jelo u ovom podizborniku ima odgovarajuću postavku. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno

- Dobro pečeno


Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Uđite u Pomoć pri kuhanju.
4. Odaberite jelo ili vrstu hrane.
5. Stavite hranu u uređaj i pritisnite START. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Favoriti ☆

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

1. Uključite uređaj.
2. Odaberite željenu postavku.
3. Pritisnite .
4. Odaberite: Favoriti / Spremi trenutačne postavke.
5. Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti.


6. Pritisnite OK.


 - pritisnite da biste resetirali postavku.

 - pritisnite da biste poništili postavku.

8.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.


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

☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

8.3 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

1. Uključite uređaj.



2. Pritisnite .
 3. Odaberite Opcije / Roditeljska zaštita.
 4. Pritisnite kodna slova abecednim redom. Roditeljska zaštita je uključen.
- Kada je ova funkcija uključena, pristupite na: Tajmer, Wi-Fi a svjetlo je dostupno.

Da biste omogućili uporabu uređaja, pritisnite kodna slova abecednim redom.

Vrata su zaključana kada je ova funkcija uključena i uređaj je isključen.

8.4 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimum | 3 |

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka.

8.5 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.

9. FUNKCIJE SATA


9.1 Opis funkcija sata

| Funkcija | Opis |
|---------------------|---|
| Tajmer | Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka. |
| Završetak postupka | Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen. Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje. Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen. |
| Odgođeno pokretanje | Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja. |
| Produženje vremena | Za produženje vremena kuhanja. |
| Tajmer prema gore | Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja. |

9.2 Postavka: Sat

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite: **Sat**.
3. Postavite vrijeme.
4. Pritisnite **OK**.


9.3 Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme.



Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na ● ● ● .

4. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

9.4 Postavka: Odgođeno pokretanje


1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ● .
5. Pritisnite: **Odgođeno pokretanje**.
6. Odaberite željeno vrijeme početka.
7. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

9.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite ● ● ● .
4. Pritisnite: **Tajmer prema gore**.
5. Gurnite ili pritisnite  da biste na glavnom zaslonu vidjeli vrijeme pečenja.
6. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

9.6 Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

1. Pritisnite .
2. Postavite vrijednost tajmera.
3. Pritisnite **OK**.

10. UMETANJE DODATNE OPREME

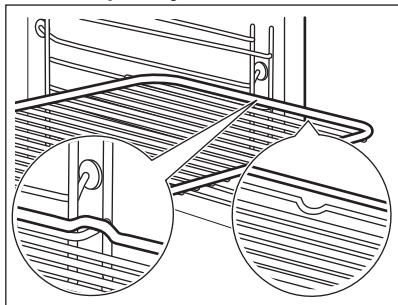
⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Umetanje dodatne opreme

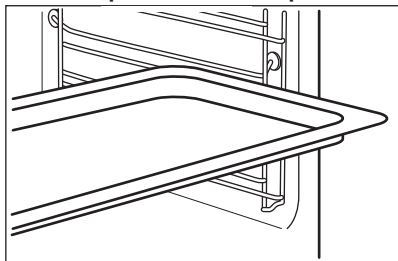
Mala udubljena na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



Umetnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.

Pešač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

10.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja: minimalno 120°C.

- - temperatura jezgre hrane.

Za najbolje rezultate kuhanja:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ovisi o količini hrane, funkciji pećnice i temperaturi.

Pečenje s: Senzor za hranu

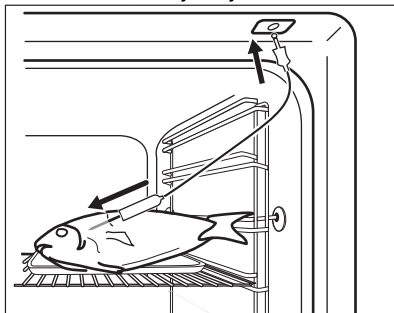
⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači police vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela:

meso, perad i riba

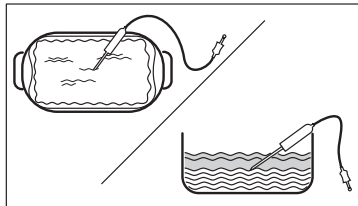
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.




Složenic

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte 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 senzora za

hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.
Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.
5.  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. ●●● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
 - Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
 - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pečnica se zaustavlja.
7. Odaberite opciju i uzastopno pritisnite **OK** za prelazak na glavni zaslon.
8. Pritisnite **START**.
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglasava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

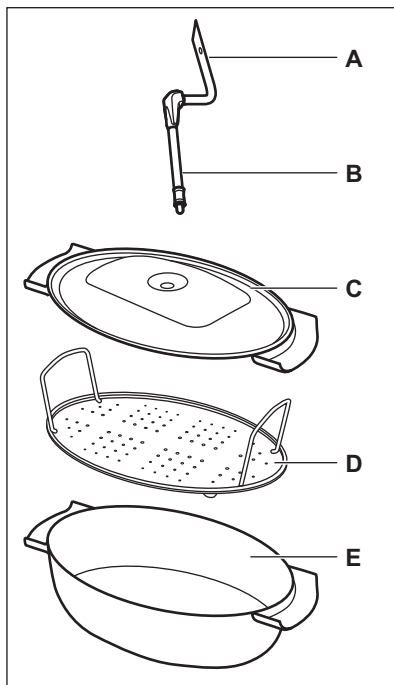
10.3 Parni lonac za kuhanje na pari



Parni lonac ne isporučuje se s uređajem. Za više informacija se obratite lokalnom dobavljaču.

Za pečenje dijetalnih jela se sastoji od:

- A. Mlaznica - za izravno kuhanje na pari,
- B. Cijev mlaznice - za kuhanje na pari,
- C. Poklopac,
- D. Čelična rešetka,
- E. Staklena zdjela.



Nikako:

- stavite vruć parni lonac na hladne / vlažne površine.
- ulijte hladne tekućine u parni lonac kada je vruć.
- koristite parni lonac na vrućoj površini za kuhanje.
- očistite parni lonac abrazivnim sredstvima, strugalicama i prahom.

10.4 Kuhanje na pari u parnom loncu

1. Stavite hranu na čeličnu rešetku parnog lonca i pokrijte je poklopcem.
2. Postavite cijev mlaznice u otvor na poklopcu.
3. Stavite parni lonac na drugi položaj police od dna.
4. Spojite cijev mlaznice na otvor za paru. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.
5. Postavite uređaj za funkciju kuhanja na paru.

10.5 Izravno kuhanje na pari

Hranu stavite na čeličnu rešetku u parnom loncu. Dodajte malo vode. Ne koristite poklopac. Kad kuhate velike porcije mesa, umetnite mlaznicu u posudu.

UPOZORENJE!

Mlaznica može biti vruća kad uređaj radi. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Uklonite mlaznicu iz uređaja kad ne koristite parnu funkciju.

1. Stavite mlaznicu u cijev mlaznice. Spojite drugi kraj na ulaz pare. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.
2. Stavite parni lonac na prvi ili drugi položaj police od dna. Pazite da cijev mlaznice nije zaglavljena. Držite mlaznicu podalje od grijača.
3. Postavite uređaj za funkciju kuhanja na paru.

11. SAVJETI

11.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo 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 police za određene vrste hrane.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Simboli korišteni u tablicama:

| | |
|---|------------------|
|  | Vrsta hrane |
|  | Funkcija pećnice |
|  | Temperatura |
|  | Dodatna oprema |



Položaj police



Vrijeme pečenja (min)





11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci





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

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

11.3 Vlažno pečenje







Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Slatke rolade, 16 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rolade, 9 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 2 | 30 - 40 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pizza, smrznuta, 0,35 kg | mreža za pečenje | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Švicarska rolada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufle, 6 komada | keramičke ramenice na mreži za pečenje | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvitna podloga za flan | kalup za dno torte na mreži za pečenje | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskvitna torta Victoria | posuda za pečenje na mreži za pečenje | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poširana riba, 0,3 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cijela riba, 0.2 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ribljí filet, 0,3 kg | pizza tava na mreži za pečenje | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Poširano meso, 0,25 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Ražnjić, 0,5 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Kolačići, 16 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroni, 24 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slani kolač, 20 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Sitni prhki biskviti, 20 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartlete, 8 komada | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Povrće, poširano, 0.4 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarijanski omlet | pizza tava na mreži za pečenje | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediteransko povrće, 0,7 kg | pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Mali kolači, 20 po plitici | Tradicionalno pečenje | Pekač za pecivo | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Mali kolači, 20 po plitici | Vrući zrak | Pekač za pecivo | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Mali kolači, 20 po plitici | Vrući zrak | Pekač za pecivo | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Tradicionalno pečenje | Mreža za pečenje | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Vrući zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾ | Tradicionalno pečenje | Mreža za pečenje | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾ | Vrući zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾ | Vrući zrak | Mreža za pečenje | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 |
| Prhko tijesto | Vrući zrak | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Prhko tijesto | Vrući zrak | Pekač za pecivo | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Prhko tijesto | Tradicionalno pečenje | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Tost ¹⁾ | Roštilj | Mreža za pečenje | 4 | maks. | 1 - 5 |

¹⁾ Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

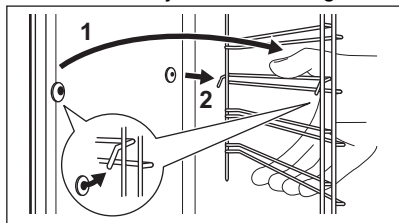
- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.3 Pirolitičko čišćenje

Koristite za čišćenje uređaja i sagorijevanje ostataka.


⚠ UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekлина.

⚠ OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Uključite uređaj.
5. Pritisnite  / Čišćenje.
6. Odaberite način za čišćenje.

| Opcija | Trajanje |
|----------------------------------|------------|
| Pirolitičko čišćenje, svijetlo | 1 h |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | 1 h 30 min |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | 2 h 30 min |

Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.

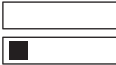



Ne upotrebljavajte uređaj dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.

7. Kada čišćenje završi, isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
8. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom. S dna unutrašnjosti pećnice uklonite ostatke.

12.4 Očistite spremnik za vodu

1. Isključite uređaj.
2. Postavite duboku posudu ispod otvora za paru.
3. Ulijte vodu u spremnik za vodu: 850 ml. Dodajte limunsku kiselinu: 5 žličica. Pričekajte 60 min.
4. Uključite uređaj i podesite funkciju: Niska vlažnost. Postavite temperaturu na 230 °C.
5. Isključite uređaj nakon 25 min i pričekajte da se ohladi.
6. Uključite uređaj i podesite funkciju: Niska vlažnost. Postavite temperaturu između 130 i 230 °C.
7. Isključite uređaj nakon 10 min i pričekajte da se ohladi.
8. Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte odjeljak Svakodnevna uporaba, poglavlje "Praženje spremnika za vodu".
9. Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.
10. Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim deterdžentom.

Donja tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog taloga i kakvoće vode. Kada tvrdoća vode prijeđe razinu 4, spremnik za vodu napunite flaširanom vodom.

| Tvrdća vode | | Test traka | Kalcijev depozit (mg/l) | Klasifikacija vode | Očistite spremnik za vodu svakih |
|-------------|---------|---|-------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Razina | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | meka | 75 ciklusa - 2,5 mjeseca |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | srednje tvrda | 50 ciklusa - 2 mjeseca |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | tvrda | 40 ciklusa - 1,5 mjesec |
| 4 | 22 - 28 |  | preko 151 | vrlo tvrda | 30 ciklusa - 1 mjesec |

12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Pirolytičko čišćenje.

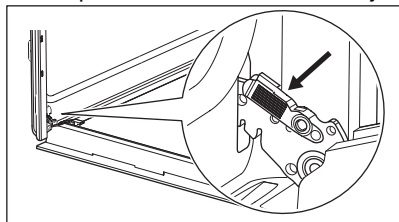
12.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

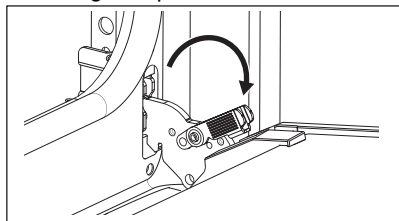
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

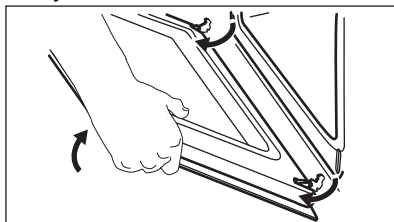
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



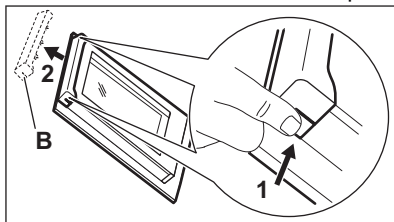
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



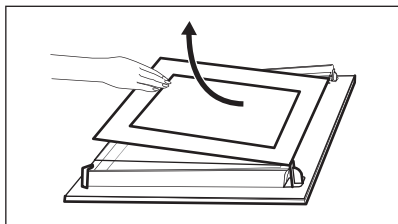
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili košču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



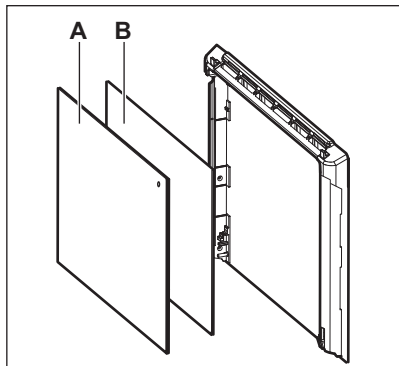
8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

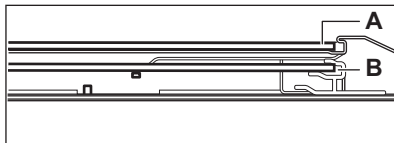
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



12.7 Zamjena žarulje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

⚠ OPREZ!

Uvijek držite halogeno svjetlo krpom kako biste spriječili izgaranje ostataka masnoće na žarulji.

Stražnja žarulja


1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

| Opis problema | Uzrok i rješenje |
|--|---|
| Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime. | Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen. |
| Uređaj se ne zagrijava. | Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte poglavlje "Funkcije sata". Vrata nisu pravilno zatvorena. Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru. Roditeljska zaštita je uključen. |
| Svjetlo je isključeno. | Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Pojednosti potražite u poglavlju "Održavanje i čišćenje". |
| U unutrašnjosti uređaja ima vode. | Spremnik za vodu napunjen je s previše vode. |
| Kuhanje parom ne radi. | U otvoru za paru ima ostataka kamenca. U spremniku za vodu nema vode. |
| Potrebno je više od 3 min da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru. | U otvoru za paru ima ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu. |
|  Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja. | |
| 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 mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja. | Isključite mikrovalnu pećnicu. Izbjegavajte istovremeno korištenje mikrovalne pećnice i daljinskog rada uređaja. Mikrovalovi ometaju WiFi signal. |

13.2 Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U donjoj tablici možete pronaći popis problema.

| Kodovima i opisima | Rješenje |
|---|--|
| C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti uređaja tijekom Pirolihtičko čišćenje. | Izvadite Senzor za hranu. |
| C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Pirolihtičko čišćenje. | Zatvorite vrata. |
| F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu. | Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu. |

| Kodovima i opisima | Rješenje |
|---|---|
| F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno. | Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine. |
| F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom. | Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza. |
| F604 - prvo povezivanje 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan. 1) | Isključite i uključite uređaj. |

1) Kada se sljedeća 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.

13.3 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. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

| | |
|---|--|
| Naziv dobavljača | AEG |
| Identifikacija modela | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Indeks energetske učinkovitosti | 81.2 |
| Klasa energetske učinkovitosti | A+ |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.93 kWh/ciklusu |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.69 kWh/ciklusu |
| Broj šupljina | 1 |
| Izvor topline | Struja |

| | | |
|----------------|-------------------|---------|
| Glasnoća zvuka | 72 l | |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica | |
| Mass | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

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

14.2 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

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 te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

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

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

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje 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.

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.

Način pripravnosti

Nakon 2 min zaslon se prebacuje u stanje pripravnosti.

15. 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.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 84 |
| 2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN..... | 86 |
| 3. MONTAGE | 90 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 92 |
| 5. BEDIENINGSPANEEL..... | 92 |
| 6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 93 |
| 7. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 94 |
| 8. EXTRA FUNCTIES..... | 98 |
| 9. KLOKFUNCTIES..... | 99 |
| 10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN..... | 100 |
| 11. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 102 |
| 12. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 105 |
| 13. PROBLEEMOPLOSSING..... | 108 |
| 14. ENERGIEZUINIGHEID..... | 110 |
| 15. MILIEUBESCHERMING..... | 111 |

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 gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de app.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit 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.

| | |
|---|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (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 | 569 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 548 mm |
| Diepte met open deur | 1022 mm |
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst | 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm ²) |
|---------------------|--|
| maximaal 1380 | 3x0.75 |
| maximaal 2300 | 3x1 |
| maximaal 3680 | 3x1.5 |

De aarddraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

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.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- 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, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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.

- Reinig het apparaat 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 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming.

Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.

- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.7 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.

2.8 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.9 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.

3. MONTAGE

WAARSCHUWING!

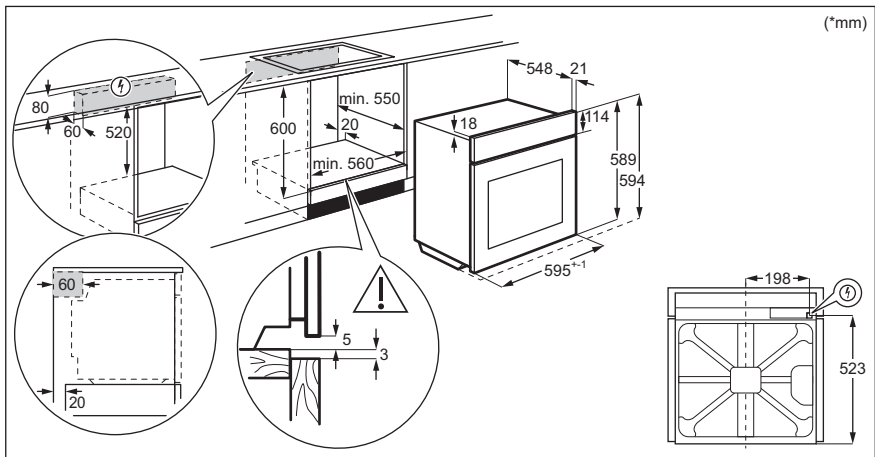
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

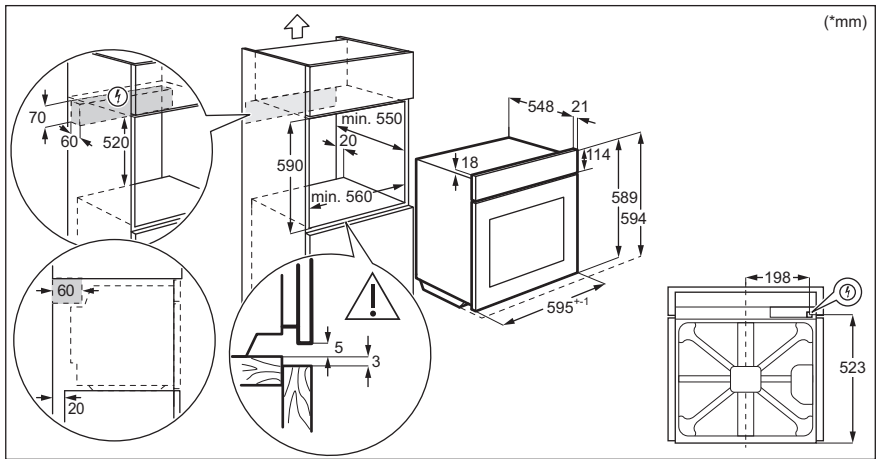
3.1 Inbouwen



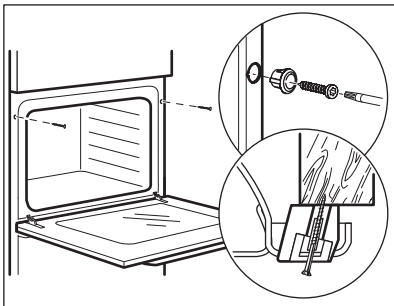
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



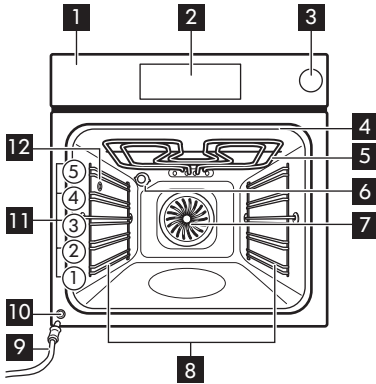


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar

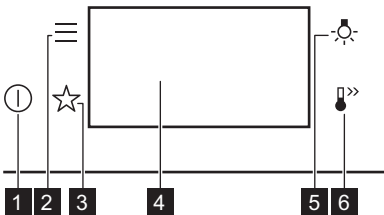
- 9 Afvoerpijp
- 10 Waterafvoerklep
- 11 Inzetniveaus
- 12 Stoomtoevoer

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.
- **Telescopische geleiders**
Om platen en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.

5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Overzicht bedieningspaneel

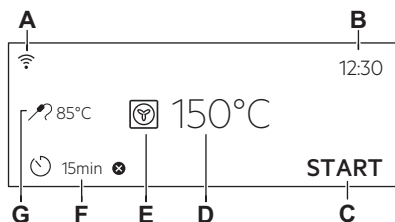


- | | | |
|---|---------|--|
| 1 | Aan/Uit | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen. |
| 2 | Menu | Vermeldt de functies van het apparaat. |

- | | | |
|---|----------------|--|
| 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 |

5.2 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

Om de selectie/instelling te bevestigen.

Om één niveau terug te gaan in het menu.

Indicatielampjes op de display

Om de laatste handeling ongedaan te maken.

Om de opties in en uit te schakelen.

De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.

Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.

Alleen pop-upbericht is geactiveerd.

De functie Uitgestelde start is geactiveerd.

Om de instelling te annuleren.

Wi-Fi-verbinding is ingeschakeld.

Bediening op afstand is ingeschakeld.

6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstones, Geluidsvolume, Dagtijd.

6.2 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.

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

2. Volg de onboardingsinstructies van de app.
3. Het apparaat inschakelen.
4. Druk op . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. - schuif of druk om in of uit te schakelen: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec



Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboardingsinstructies, indien nodig.

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 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) |

6.3 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).

6.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het

met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

7. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Verwarmingsfuncties

STANDAARD



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

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Bevroren gerechten

Perfect voor kant-en-klaare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Onderwarmte

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.




Deeg Laten Rijzen

Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.



Boven + onderwarmte. Als u de temperatuur instelt onder 80°C, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit.

SPECIAAL

| | |
|---|---|
|  | Inmaken Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand. |
|  | Drogen Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen. |
|  | 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 Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees). |
|  | Warm houden Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig. |
|  | Warmelucht (vochtig) Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat 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

| | |
|---|--|
|  | 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 een bijna professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst. |
|  | 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. |
|  | Pizza-functie Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben. |

7.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens 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', Energiebesparingstips.

7.3 Instelling: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.

- Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
- Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op **OK**. Het display toont de temperatuur.
- Stel de temperatuur in. Druk op **OK**.
- Druk op **START**.
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
- STOP** - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
- Schakel het apparaat uit.

7.4 Instelling: Stoomverwarmingsfunctie

- Het apparaat inschakelen. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
- Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
- Druk op **OK**. Het display toont de temperatuurinstellingen.
- Stel de temperatuur in.
- Druk op **OK**.
- Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.
- Vul het waterreservoir tot het maximale niveau (ongeveer 900 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.

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.

- Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
- Druk op **START**.
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

10. Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.

11. Schakel het apparaat uit. Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.

WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als je het waterreservoir ledigt.

Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek. Wacht na elk gebruik ten minste 60 min om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerklep komt.

7.5 Watertank legen

Indicatielampje waterreservoir



Het reservoir is vol.



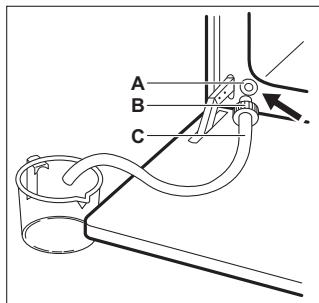
Het reservoir is halfvol.



Het reservoir is leeg. Vul het reservoir bij.

Indien u te veel water in het reservoir schenkt, leidt de veiligheidsafvoer het overtollige water naar de bodem van de ovenruimte.

- Schakel het apparaat uit. Laat de oven deur open en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Sluit de afvoerpijp **C** aan op de outlet valve **A** via de connector **B**.



3. Houd het uiteinde van de leiding onder het niveau van **A** en druk **B** herhaaldelijk om het resterende water op te vangen.
4. Koppel **C** en **B** los en droog de binnenkant van de oven met een zachte spons.



Gebruik het afgevoerde water niet om het waterreservoir opnieuw mee te vullen.

7.6 Menu

Druk op om het menu te openen.

| 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. |

Submenu voor: Reinigen

| Submenu | Toepassing |
|-----------------------------------|-------------------|
| Pyrolytische reiniging, kort | Duur: 1 h. |
| Pyrolytische reiniging, normaal | Duur: 1 h 30 min. |
| Pyrolytische reiniging, intensief | Duur: 2 h 30 min. |

Submenu voor: Opties


| Submenu | Toepassing |
|-----------------------|---|
| Binnenverlichting | Schakelt de lamp in en uit. |
| Kinderslot | Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. |
| Snel Opwarmen | Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. |
| Reinigingsherinnering | Schakelt de herinnering in en uit. |
| Tijdisindicatie | Schakelt de klok in en uit. |
| Digitale Klokstijl | Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding. |

Submenu voor: Aansluitingen

| Submenu | Beschrijving |
|-----------------------------------|---|
| Wi-Fi | Om in en uit te schakelen: Wi-Fi. |
| Bediening op afstand | Om de bediening op afstand 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. |

| Submenu | Beschrijving |
|-----------------|---|
| Vergeet Netwerk | Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat. |

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. |
| Dagtijd | Stelt de huidige tijd en datum in. |

Submenu voor: Service

| Submenu | Beschrijving |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Demofunctie | Activerings-/deactiveringscode: 2468 |
| Softwareversie | Informatie over softwareversie. |
| Terug naar fabrieksinstellingen | Herstelt fabrieksinstellingen. |



7.7 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .


1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

8. EXTRA FUNCTIES


8.1 Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op .
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.



6. Druk op OK.

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

8.2 Toetsenblokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆, 🔔 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

8.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op 
3. Selecteer Opties / Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.

Kinderslot is geactiveerd.

Wanneer deze functie is geactiveerd, krijgt u toegang tot: Timer, Wi-Fi en lamp is beschikbaar.



Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

De deur wordt vergrendeld als deze functie wordt geactiveerd en het apparaat wordt uitgeschakeld.

8.4 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het

apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

|  (°C) |  (u) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximaal | 3 |

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd.

8.5 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.

9. KLOKFUNCTIES

9.1 Omschrijving klokfuncties


| Functie | Omschrijving |
|------------------|---|
| Timer | De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen. |
| Actie beëindigen | Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat. Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat. |

| Functie | Omschrijving |
|-------------------|---|
| Uitgestelde start | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |
| Tijd verlenging | Om de bereidingstijd te verlengen. |
| Uptimer | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. |

9.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.


9.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.



4. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. 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.

9.4 Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ●.
5. Druk op: Uitgestelde start.


6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

9.5 Instelling: Uptimer

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Druk op ● ● ●.
4. Druk op: Uptimer.
5. Schuif of druk op  om de baktijd op het hoofdscherm te zien.
6. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

9.6 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op **OK**.

10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

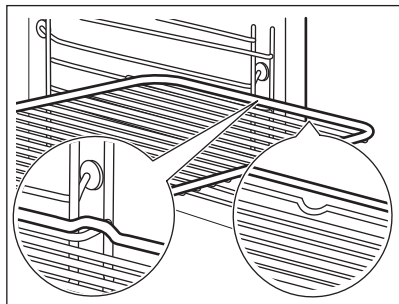
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Accessoires plaatsen

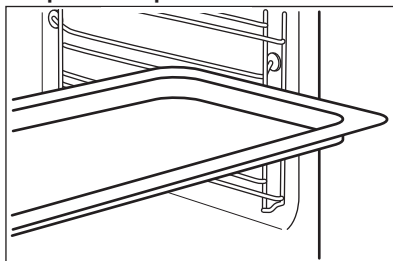
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

Bakplaat / Diepe schaal




Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

10.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat: minimaal 120 °C.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Voor de beste kookresultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

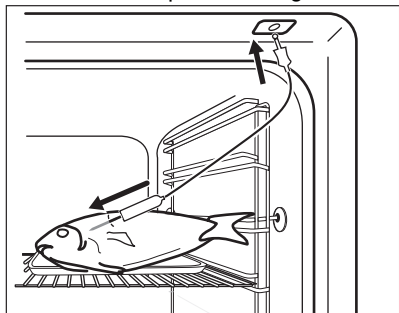
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heat worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

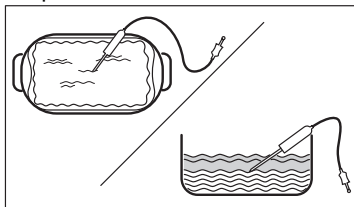
1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.




Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden

gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie 'Beschrijving van het product'.
- Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
 6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
 7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
 8. Druk op START .
Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
 9. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

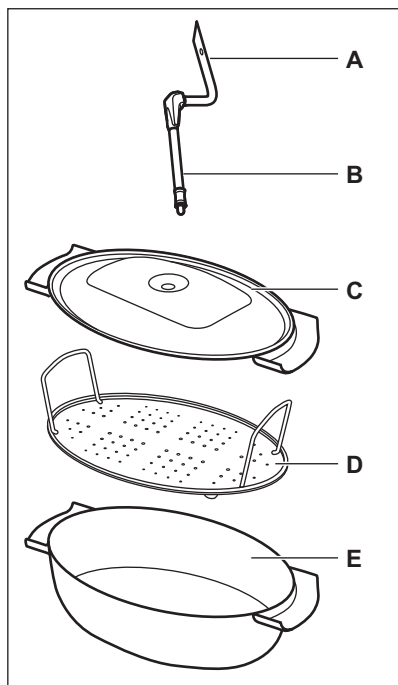
10.3 Stoompan voor stoomkoken



De stoompan wordt niet bij het apparaat geleverd. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

Dieetovenschotel bestaat uit:

- A. Injector - voor direct stoomkoken,
- B. Injectorbuis - voor stoomkoken,
- C. Deksel,
- D. stalen grill,
- E. glazen kom.



Niet doen:

- zet de hete stoompan op koude/natte oppervlakken.
- giet koude vloeistoffen in de stoompan wanneer deze heet is.
- gebruik de stoompan op een heet kookoppervlak.
- reinig de stoompan met schuurmiddelen, schuurponsjes en poeders.

10.4 Stoomkoken in de stoompan

1. Plaats het voedsel op de stalen grill in de stoompan en dek het af met het deksel.
2. Plaats de injectorslang in het gat in het deksel.
3. Plaats de stoompan vanaf de bodem op de tweede rekstand.
4. Sluit de injectorslang aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
5. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

10.5 Direct stoomkoken

Plaats het voedsel op de stalen grill in de stoompan. Voeg wat water toe. Gebruik het deksel niet. Wanneer u grote porties vlees kookt, plaatst u de injector in het gerecht.

WAARSCHUWING!

De injector kan heet zijn als het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Verwijder de spuitmond uit het apparaat als je geen stoomfunctie gebruikt.

1. Plaats de injector in de injectorslang. Sluit het andere uiteinde aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
2. Plaats de stoompan vanaf de bodem op de eerste of tweede rekstand. Zorg ervoor dat de injectorslang niet vastzit. Houd de injector uit de buurt van het verwarmingselement.
3. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

11.1 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.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

| | |
|---|--------------------|
|  | Soort voedsel |
|  | Verwarmingsfunctie |
|  | Temperatuur |
|  | Accessoire |
|  | Inzetniveau |



Kooktijd (min)





11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires





Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

11.3 Warmelucht (vochtig)






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Zoete broodjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Broodjes, 9 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg | bakrooster | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biscuitrol | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | bakplaat of lekschaal | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 stuks | keramieken vormpjes op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Luchtige flanbodem | flanvorm op rooster | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoriataart met jamvulling | ovenschaal op rooster | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hele vis, 0,2 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Visfilet, 0,3 kg | pizzavorm op rooster | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Sjasliëk, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 25 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 24 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | Hetelucht | Bakrooster | 2 en 4 | 160 | 40 - 60 |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Zandtaartdeeg | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |



Toast 1)



Grillen



Bakrooster



4



max.



1 - 5

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

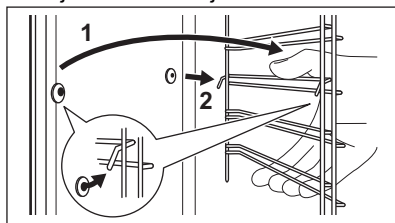
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

12.3 Pyrolytische reiniging

Gebruik het om het apparaat te reinigen en de resten te verbranden.



WAARSCHUWING!


Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigungsmiddel.
4. Het apparaat inschakelen.
5. Druk op  / Reinigen.

6. Selecteer de reinigingsmodus.

| Optie | Duur |
|-----------------------------------|------------|
| Pyrolytische reiniging, kort | 1 h |
| Pyrolytische reiniging, normaal | 1 h 30 min |
| Pyrolytische reiniging, intensief | 2 h 30 min |

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.

Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

7. Wanneer de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.





8. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek. Verwijder het residu van de bodem van de oven.

12.4 Reinig het waterreservoir.

1. Schakel het apparaat uit.

- Plaats een diepe pan onder de stoominlaat.
- Giet water in de waterlade: 850 ml. Voeg citroenzuur toe: 5 theelepels. Wacht op 60 min.
- Schakel het apparaat in en stel de functie in: Lage vochtigheid. Stel de temperatuur in op 230 °C.
- Schakel het apparaat uit en wacht 25 min tot het is afgekoeld.
- Schakel het apparaat in en stel de functie in: Lage vochtigheid. Stel de temperatuur in tussen de 130 en 230 °C.
- Schakel het apparaat na 10 min uit en wacht tot het is afgekoeld.
- Maak het waterreservoir leeg. Raadpleeg in 'Dagelijks gebruik' het hoofdstuk 'Legen van het waterreservoir'.
- Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkresten met een zachte doek.
- Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Onderstaande tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingniveau en de waterkwaliteit. Als het waterhardheidsniveau 4 overschrijdt, vul je het waterreservoir met flessenwater.

| Waterhardheid | | Teststrip | Calciumafzetting (mg/l) | Waterclassificatie | Het waterreservoir reinigen om de |
|---------------|---------|---|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Niveau | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | zacht | 75 cycli - 2,5 maand |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | gematigd hard | 50 cycli - 2 maanden |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | hard | 40 cycli - 1,5 maand |
| 4 | 22 - 28 |  | meer dan 151 | zeer hard | 30 cycli - 1 maand |

12.5 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.Re

12.6 De deur verwijderen en installeren

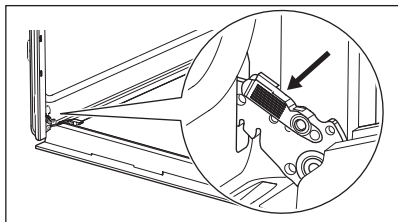
De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van

installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

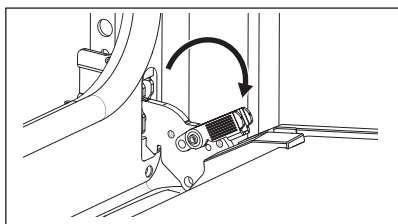
⚠ LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

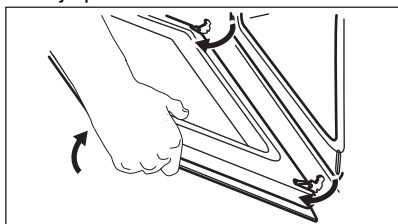
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



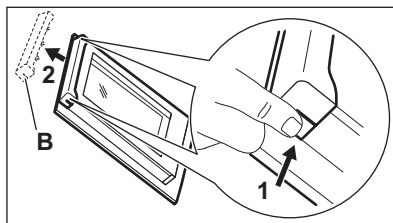
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



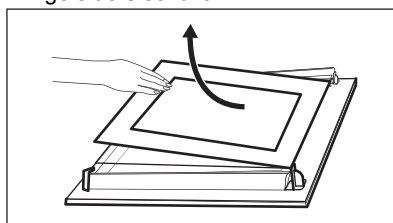
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

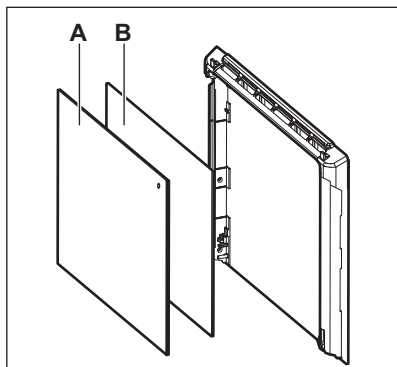


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

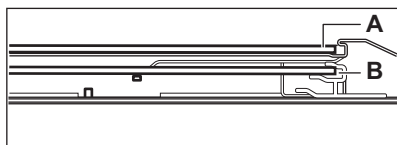
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



12.7 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

⚠ LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.


13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

| Probleembeschrijving | Pauseren en hervatten |
|---|---|
| Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken. | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. |

| Probleembeschrijving | Pauzeren en hervatten |
|--|---|
| Het apparaat warmt niet op. | De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen. |
| | De deur is niet goed gesloten. |
| | 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 electricien. |
| | Kinderslot is geactiveerd. |
| De lamp is uit. | De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'. |
| Er zit water in de ovenruimte van het apparaat. | Het waterreservoir was met te veel water gevuld. |
| De bereiding met stoom werkt niet. | Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Er zit geen water in het waterreservoir. |
| Het duurt meer dan drie min om het waterreservoir te legen, of het water lekt uit de stoomtoevoeropening. | Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Reinig het waterreservoir. |
| <p> Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.</p> | |
| 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 bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal. |

13.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

| Code en omschrijving | Oplossing |
|---|--|
| C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging. | Verwijder de Voedselsensor. |
| C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging. | Sluit de deur. |
| F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst. | Steek de Voedselsensor in het stopcontact. |

| Code en omschrijving | Oplossing |
|---|--|
| 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 het Wi-Fi-sigitaal. | Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding. |
| F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1) | Schakel het apparaat uit en weer in. |

1) 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.

13.3 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 het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

| | |
|---|--|
| Naam leverancier | AEG |
| Modelnummer | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energie-efficiëntie-index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 72 l |

| | | |
|------------|------------|---------|
| Soort oven | Inbouwoven | |
| | BSE778380B | 34.0 kg |
| Massa | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

14.2 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

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 en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

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.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

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.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel 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.

Stand-bymodus

Na 2 min. schakelt het display over naar de stand-bymodus.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. 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.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 112 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 114 |
| 3. INSTALLATION..... | 117 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 119 |
| 5. CONTROL PANEL..... | 119 |
| 6. BEFORE FIRST USE..... | 120 |
| 7. DAILY USE..... | 121 |
| 8. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 125 |
| 9. CLOCK FUNCTIONS..... | 126 |
| 10. USING THE ACCESSORIES..... | 127 |
| 11. HINTS AND TIPS..... | 129 |
| 12. CARE AND CLEANING..... | 131 |
| 13. TROUBLESHOOTING..... | 134 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY..... | 136 |
| 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 137 |

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 the app.
- 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 supply cord 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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

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.

| | |
|---|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 590 (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 ap- pliance | 595 mm |
| Width of the back of the ap- pliance | 559 mm |
| Depth of the appliance | 569 mm |
| Built in depth of the appli- ance | 548 mm |
| Depth with open door | 1022 mm |
| Ventilation opening mini- mum 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.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm²) |
|------------------------|--|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

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.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

- 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 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 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.

2.8 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.9 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.

3. INSTALLATION

WARNING!

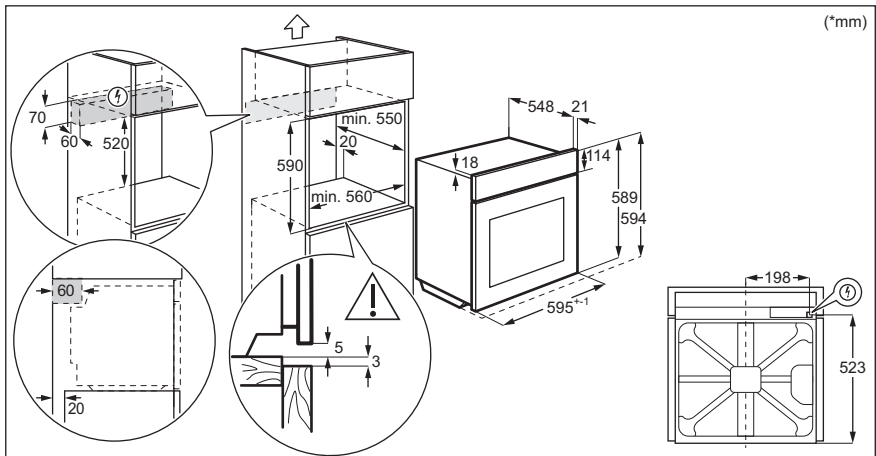
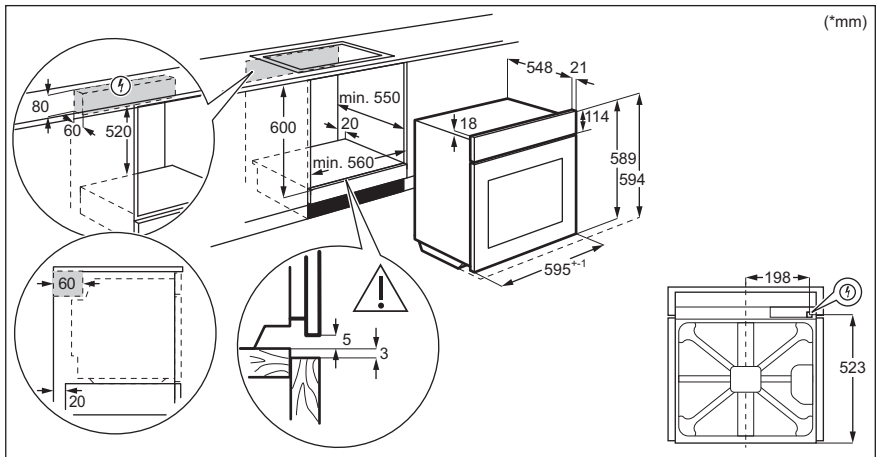
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

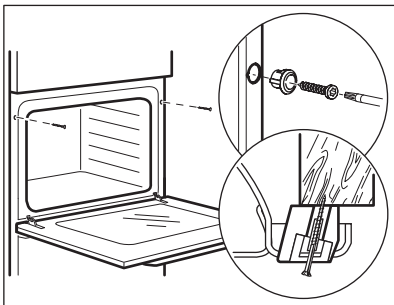
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



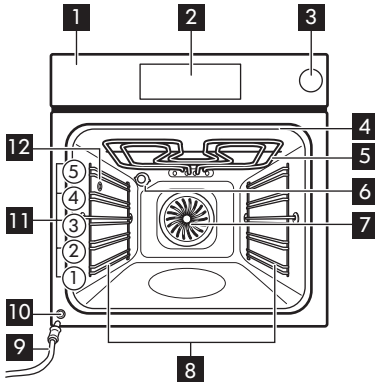


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan

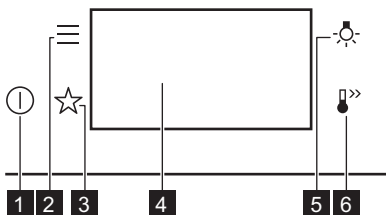
- 8** Shelf support, removable
- 9** Draining pipe
- 10** Water outlet valve
- 11** Shelf positions
- 12** Steam inlet

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Telescopic runners**
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

5. CONTROL PANEL

5.1 Control panel overview

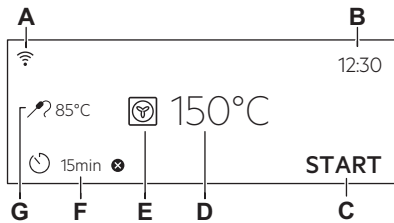


- | | | |
|----------|------------|--|
| 1 | ON / OFF | Press and hold to turn the appliance on and off. |
| 2 | Menu | Lists the appliance functions. |
| 3 | Favourites | Lists the favourite settings. |

- | | | |
|----------|--------------|--|
| 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. |

5.2 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

OK To confirm the selection / setting.

< To go one level back in the menu.

Display indicators

↶ To undo the last action.

⏻ To turn the options on and off.

🔔 The sound alarm function is activated.

🔔 STOP The sound alarm and stop cooking function is activated.

🗨️ Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

⊗ To cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📶 Remote Operation is turned on.

6. BEFORE FIRST USE

⚠️ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

6.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press **≡**. Select: Settings / Connections.

5. **⏻** - slide or press to turn on or off: Wi-Fi. The appliance wireless module starts within 90 sec.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 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 |


6.3 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).

6.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

7. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Heating functions

STANDARD



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 bake gratins and to brown.



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



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 bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance 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



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 professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.



Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.

7.2 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 tips.

7.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

7.4 Setting: Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Set the steam heating function.
3. Press **OK**. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature.
5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water drawer to open it.
7. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ 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.

8. Push the water drawer to its initial position.
 9. Press **START**.
- When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
 11. Turn off the appliance.
Empty the water drawer after cooking ends.




⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

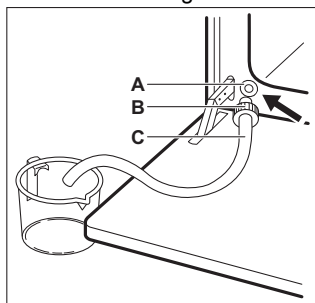
7.5 Emptying water tank

Water tank indicator

| | |
|---|-------------------------------------|
|  | The tank is full. |
|  | The tank is half full. |
|  | The tank is empty. Refill the tank. |

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

7.6 Menu

Press **≡** to enter the menu.

| Menu item | Application |
|------------------|-----------------------------|
| Assisted Cooking | Lists automatic programmes. |

| Menu item | Application | |
|------------|-------------------------------------|---|
| 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. |

Submenu for: Cleaning

| Submenu | Application |
|-----------------------------|-----------------------|
| Pyrolytic cleaning, quick | Duration: 1 h. |
| Pyrolytic cleaning, normal | Duration: 1 h 30 min. |
| Pyrolytic cleaning, intense | Duration: 2 h 30 min. |


Submenu for: Options

| Submenu | Application |
|---------------------|--|
| Light | Turns the lamp on and off. |
| Child Lock | Prevents accidental activation of the appliance. |
| Fast Heat Up | Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating 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. |

Submenu for: Connections

| Submenu | Description |
|-----------------------|--|
| Wi-Fi | To enable and disable: Wi-Fi. |
| Remote Operation | To enable and disable remote operation. 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. |

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. |
| Time of Day | Sets the current time and date. |

Submenu for: Service

| Submenu | Description |
|--------------------|--------------------------------------|
| Demo Mode | Activation / deactivation code: 2468 |
| Software Version | Information about software version. |
| Reset All Settings | Restores factory settings. |

7.7 Setting: Assisted Cooking



Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable

setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.




1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START .

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS



8.1 Favourites ☆

You can save your favourite settings, such as heating function, cooking time, temperature or cleaning function. You can save 3 favourite settings.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.


8.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
 2. Set a heating function.
 3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.
- ☆,  - press at the same time to turn off the function.

8.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.

4. Press the code letters in an alphabetical order.

Child Lock is activated.



When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

The door is locked when this function is activated and the appliance is turned off.

8.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

8.5 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.

9. CLOCK FUNCTIONS


9.1 Clock functions description

| Function | Description |
|----------------|---|
| Timer | To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action. |
| End Action | Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. |
| | Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. |
| | Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. |
| Delayed start | To postpone the start and / or end of cooking. |
| Time Extension | To extend the cooking time. |
| Uptimer | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance. |

9.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.


9.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.



You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

9.4 Setting: Delayed start


1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ● .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

9.5 Setting: Uptimer

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Press ● ● ● .
4. Press: Uptimer.
5. Slide or press  to see the baking time on the main screen.
6. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

9.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

10. USING THE ACCESSORIES

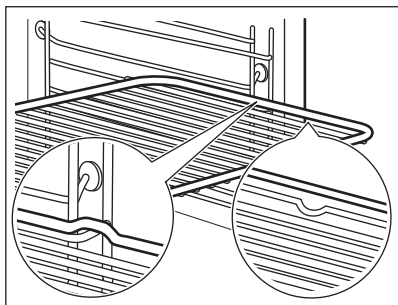
WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting accessories

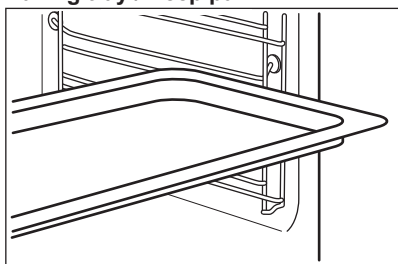
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray / Deep pan




Push the tray between the guide bars of the shelf support.

10.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance: minimum 120°C .

-  - the food core temperature. For the best cooking results:

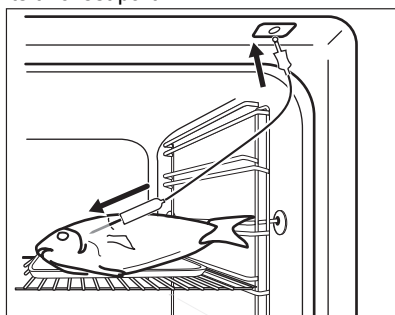
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish. The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

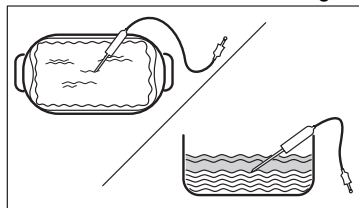
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the centre of meat or fish at its thickest part.



Casserole


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.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description".

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
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.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.

When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

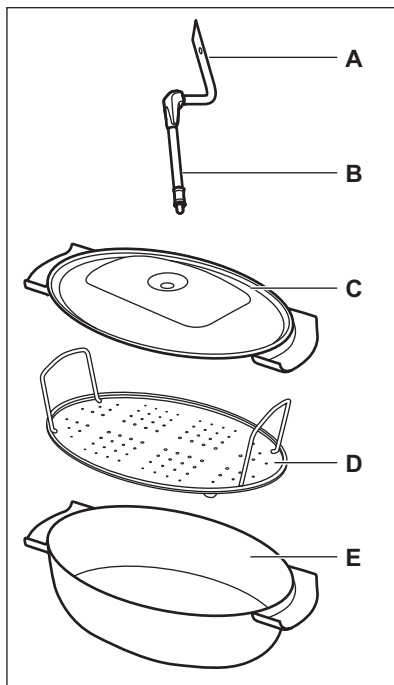
10.3 Steam pot for steam cooking



The steam pot is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Dietary baking dish consists of:

- A. Injector - for direct steam cooking,
- B. Injector tube - for steam cooking,
- C. Lid,
- D. Steel grill,
- E. Glass bowl.



Do not:

- put the hot steam pot on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the steam pot when it is hot.
- use the steam pot on a hot cooking surface.
- clean the steam pot with abrasives, scourers and powders.

10.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

10.5 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the steam pot. Add some water. Do not use the lid. When you cook large portions of meat, put the injector inside the dish.

WARNING!

The injector may be hot when the appliance operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the appliance when you do not use the steam function.

1. Put the injector into the injector tube. Connect the other end to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
2. Put the steam pot onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
3. Set the appliance for the steam cooking function.

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.



Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.




Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

| | |
|---|------------------|
|  | Food type |
|  | Heating function |
| °C | Temperature |

| | |
|---|--------------------|
|  | Accessory |
|  | Shelf position |
|  | Cooking time (min) |





11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

11.3 Moist Fan Baking






For the best results follow suggestions listed in the table below.







|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Sweet rolls, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 220 | 2 | 10 - 15 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Swiss Roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 pieces | ceramic ramekins on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sponge flan base | flan base tin on wire shelf | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria sandwich | baking dish on wire shelf | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poached fish, 0.3 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fish fillet, 0.3 kg | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Savory pastry, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Small cakes, 20 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾ | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾ | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾ | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 and 4 | 160 | 40 - 60 |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Short bread | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Toast ¹⁾ | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 1 - 5 |

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

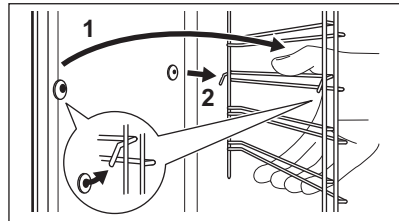
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

12.3 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.


WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

| Option | Duration |
|-----------------------------|------------|
| Pyrolytic cleaning, quick | 1 h |
| Pyrolytic cleaning, normal | 1 h 30 min |
| Pyrolytic cleaning, intense | 2 h 30 min |

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.



Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.



7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

12.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.
6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
7. Turn off the appliance after 10 min and wait until it is cold.
8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying water tank" chapter.
9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

| Water hardness | | Test strip | Calcium deposit (mg/l) | Water classification | Clean the water tank every |
|----------------|--------|---|------------------------|----------------------|----------------------------|
| Level | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | soft | 75 cycles - 2.5 months |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | moderately hard | 50 cycles - 2 months |

| Water hardness | | Test strip | Calcium deposit (mg/l) | Water classification | Clean the water tank every |
|----------------|---------|---|------------------------|----------------------|----------------------------|
| Level | dH | | | | |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | hard | 40 cycles - 1.5 months |
| 4 | 22 - 28 |  | over 151 | very hard | 30 cycles - 1 month |

12.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

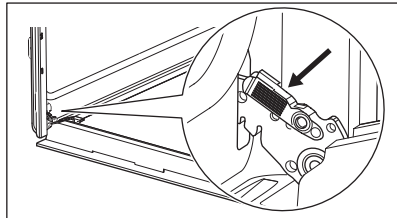
12.6 Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

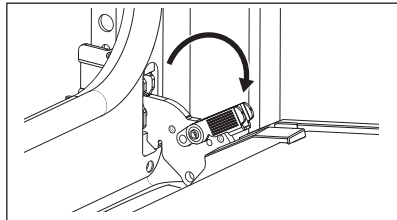
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

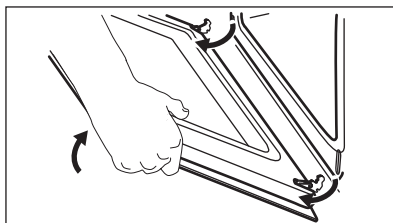
1. Open the door fully and hold both hinges.



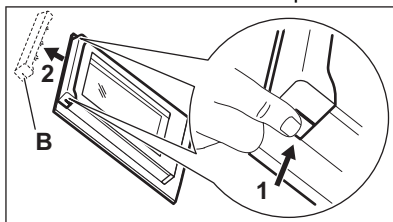
2. Lift and pull the latches until they click.



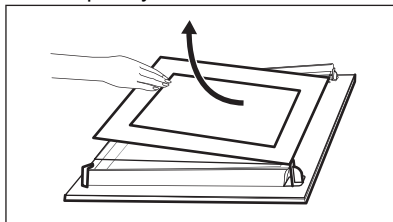
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

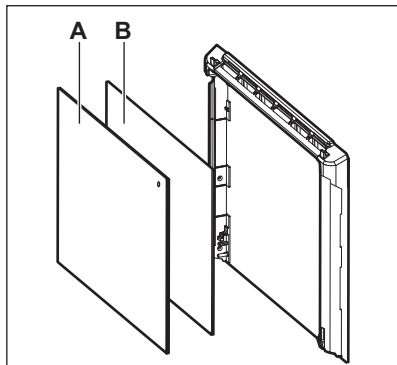


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

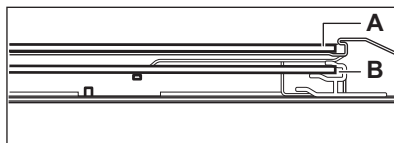
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.7 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

⚠ CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

| Problem description | Cause and remedy |
|---|--|
| You cannot activate or operate the appliance. | The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. |

| Problem description | Cause and remedy |
|---|--|
| The appliance does not heat up. | The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter. |
| | The door is not closed correctly. |
| | The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician. |
| | Child Lock is activated. |
| The lamp is turned off. | The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter. |
| There is water in the appliance cavity. | The water tank was filled with too much water. |
| The steam cooking does not work. | There is lime residue in the steam inlet opening. |
| | There is no water in the water tank. |
| It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening. | There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank. |
| i Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure. | |
| 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 microwave oven placed near the appliance. | Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal. |

13.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

| Code and description | Remedy |
|---|---|
| C2 - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning. | Take out the Food Sensor. |
| C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning. | Close the door. |
| 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. |

| Code and description | Remedy |
|---|--|
| 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) | Turn the appliance off and on. |

1) When the following error message 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 usual.

13.3 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 located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

| | |
|--|--|
| Supplier's name | AEG |
| Model identification | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energy Efficiency Index | 81.2 |
| Energy efficiency class | A+ |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.69 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source | Electricity |
| Volume | 72 l |
| Type of oven | Built-In Oven |

| | | |
|------|------------|---------|
| Mass | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

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 and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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 keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the 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.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food 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.

Standby mode

After 2 min the display switches to standby mode.

15. 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.

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 138 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 140 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 143 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 145 |
| 5. JUHTPANEEL..... | 145 |
| 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 146 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 147 |
| 8. LISAFUNKTSIOONID..... | 151 |
| 9. KELLA FUNKTSIOONID..... | 152 |
| 10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE..... | 153 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 155 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 157 |
| 13. VEAOTSING..... | 160 |
| 14. ENERGIATÖHUSUS..... | 162 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 163 |

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 ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- 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 kasutuskoormust.
- 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi 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).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

| | |
|--|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 590 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
| Seadme tagaosaga kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosaga laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 569 mm |
| Sisesehitatud seadme sügavus | 548 mm |
| Sügavus avatud uksega | 1022 mm |

| | |
|--|-----------|
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskruidid | 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 elektriõhutatud 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 ukse on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise

lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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

- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallsemeid.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
 - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
 - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud

lastele ega krooniliste haigustega isikutele.

- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.7 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 .

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

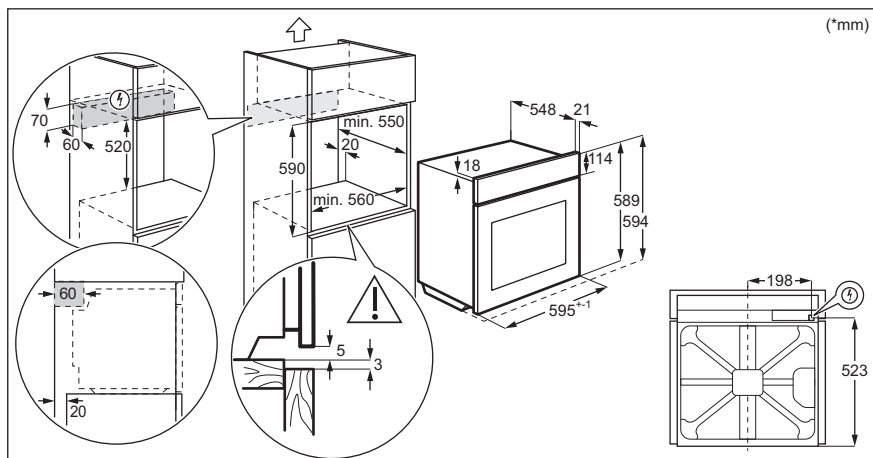
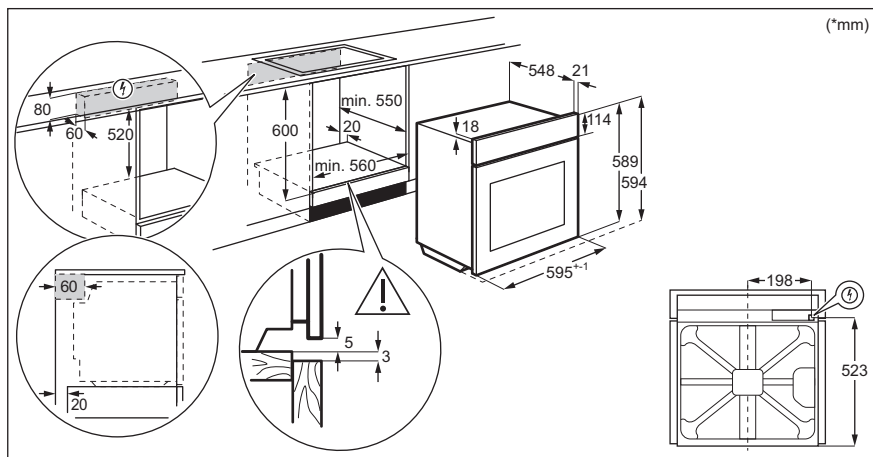
3.1 Sissehitamine



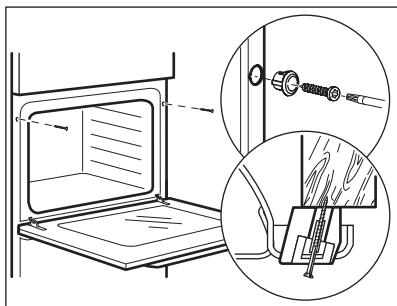
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



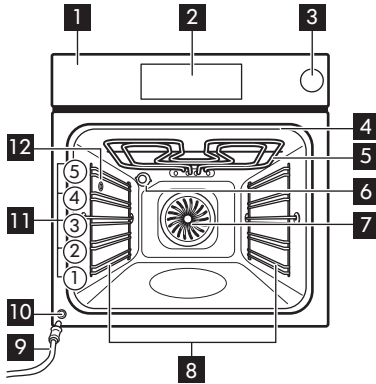


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator

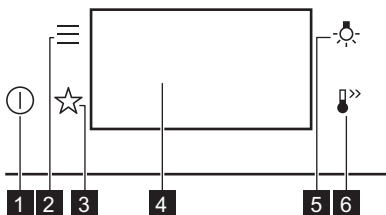
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Äravoolutoru
- 10 Vee väljalaskeklapp
- 11 Riili asendid
- 12 Auru sisselaskeava

4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestihõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

5. JUHTPANEEL

5.1 Juhtpaneeli ülevaade

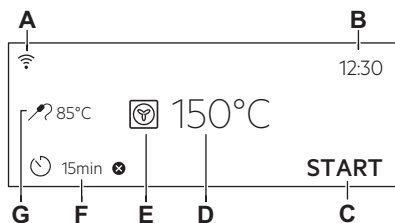


- | | | |
|---|---------------|---|
| 1 | Sees / Väljas | Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada. |
| 2 | Menüü | Loetleb seadme funktsioonid. |
| 3 | Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |

- | | | |
|---|--------------|--|
| 4 | Ekraan | Näitab seadme praeguseid säatteid. |
| 5 | Lambi lüliti | Lambi sisse ja välja lülitamiseks. |
| 6 | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

5.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Wi-Fi
- B. Kellaeg
- C. START / STOPP
- D. Temperatuur
- E. Küpsetusrežiimid
- F. Taimer
- G. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

OK Valiku või seade kinnitamiseks.

Ekraani indikaatorid

- < Men us uhe taseme v orra tagasi liikumiseks.
- ↶ Viimase toimingu t histamiseks.
- ⏻ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
- 🔔 H iresignaali funktsioon on aktiveeritud.
- 🔔 STOP Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
- 🔔 Aktiveeritud on ainult h pikakna sõnum.
- 🕒 Viitkäivitus on aktiveeritud.
- ⊗ Seade t histamiseks.
- 📶 Wi-Fi  hendus on sisse lülitatud.
- 📶 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmakordne  hendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervituss numi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

6.2 Juhtmevaba  hendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti- hendusega WiFi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Lülitage seade sisse.
 4. Vajutage . Valige: Seaded / ühendused.

5. – libistage või vajutage, et lülitada sisse või välja: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korrake ühendamist.

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 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 |

6.3 Tarkvaralitsentsid




Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi 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).

6.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Külmutatud toiduained

Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Alumine kuumutus

Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.



Taina kergitamine

Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.



Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus:
Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

MUU



Hoidistamine

Köögiljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.



Kuivatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.



Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AUR



Kuumutamine auruga

Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna 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.



Madal niiskus

Funktsioon sobib lihale, linnuliha, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaselt ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.



Pitsa

Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.

7.2 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 töötamise 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 jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige kuumutusfunktsioon ja vajutage OK. Ekraanil näidatakse temperatuuri.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START. Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Tardrikute kasutamine, toidutermomeeter".
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

7.4 Seaded: Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Seadke auruküpsetuse režiim.
3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätteid.
4. Seadke temperatuur.
5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 900 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

⚠ HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destileeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma kohale.
 9. Vajutage nuppu START .
- Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
10. Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
 11. Lülitage seade välja.
- Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.

⚠ HOIATUS!

Seade on kuum. Eksisteerib põletusoht. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.

Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui seade on maha jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 min, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeventiilist.

7.5 Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator



Paak on täis.



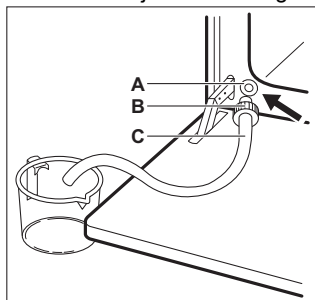
Paak on poolltäis.



Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

1. Lülitage seade välja. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni seade maha jahtub.
2. Ühendage tühjendustoru C konnektori A kaudu väljalaskeventiiliga B.



3. Hoidke toru otsa A-tasemest madalamal ja vajutage B-d korduvalt järelejäänud vee kogumiseks.
4. Eraldage C ja B ning kuivatage ahju sisemust pehme käsnaaga.



Ärge kasutage väljavoolanud vett veemahuti uuesti täitmiseks.

7.6 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus

Kasutamine

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Juhendatud küpsetamine | Kuvab automaatprogrammid. |
| Puhastamine | Kuvab puhastusprogrammid. |
| Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |

| Menüüüksus | | Kasutamine |
|--------------|--------------|--|
| Funktsioonid | | Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks. |
| Seaded | Ühendused | Võrgukonfiguratsiooni määramiseks. |
| | Seadistamine | Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks. |
| | Hooldus | Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni. |

Alammenüü: Puhastamine

| Alammenüü | Kasutamine |
|----------------------------------|---------------------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire | Kestus: 1 h. |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | Kestus: 1 h 30 min. |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Kestus: 2 h 30 min. |


Alammenüü: Funktsioonid

| Alammenüü | Kasutamine |
|---------------------------|---|
| Sisevalgustus | Lülitab lambi sisse ja välja. |
| Lapselukk | Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. |
| Kiirkuumus | Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga. |
| Puhastamise Meeldetuletus | Lülitab meenutuse sisse ja välja. |
| Aja näitamine | Lülitab kella sisse ja välja. |
| Kellanaät | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut. |

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. |

Alammenüü: Seadistamine

| Alammenüü | Kirjeldus |
|-----------------|---|
| Keel | Seadistab seadme keele. |
| Ekraani heledus | Seab ekraani heleduse. |
| Nuputoonid | Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada. |
| Helitugevus | Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust. |
| Kellaaeg | Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva. |

Alammenüü: Hooldus

| Alammenüü | Kirjeldus |
|---------------------|--|
| Demorežiim | Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468 |
| Tarkvaraversioon | Info tarkvaraversiooni kohta. |
| Taasta tehaseseaded | Lähtestab tehaseseaded. |

7.7 Seaded: Juhendatud küpsetamine



Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps

- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.




1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduaned seadmesse ja vajutage START .

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

8. LISAFUNKTSIOONID





8.1 Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks kuumutusfunktsiooni, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Valige sobiv seade.
 3. Vajutage nuppu .
 4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
 5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
 6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.


8.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

8.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.



Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer, Wi-Fi ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni aktiveerimisel ja seadme väljalülitamisel on uks lukus.

8.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimum | 3 |

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

8.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

9. KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

| Funktsioon | Kirjeldus |
|----------------------|---|
| Taimer | Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp. |
| Tegevuse lõpp | Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaali. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaali ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaali ja kuumutusrežiimi lülitub välja. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. |
| Viitkäivitus | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. |
| Küpsetusaja pikendus | Küpsetusaja pikendamiseks. |
| Uptimer | Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. |

9.2 Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu **OK**.

9.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. Vajutage nuppu .

3. Seadke kellaaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ●.

4. Vajutage **OK**. Korra te toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

9.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.

2. Vajutage nuppu .

3. Seadke küpsetusaeg.

4. Vajutage nuppu ● ● ●.


5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.

6. Valige soovitud algusaeg.

7. Vajutage **OK**. Korra te toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.


9.5 Seaded: Uptimer

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.

2. Vajutage nuppu .

3. Vajutage nuppu ● ● ●.

4. Vajutage nuppu: Uptimer.

5. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.

6. Vajutage **OK**. Korra te toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

9.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .

2. Seadke taimeriväärtus.

3. Vajutage nuppu OK.

10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

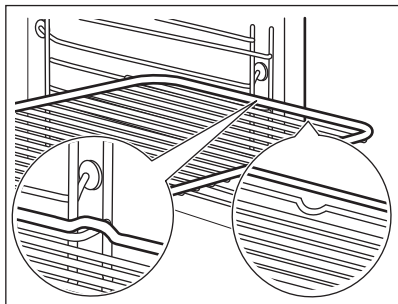
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Tarvikute sisestamine

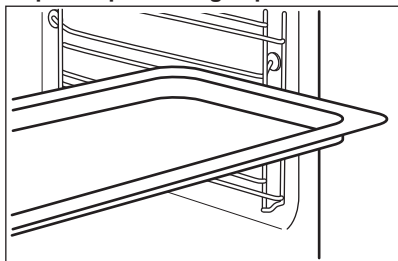
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

Küpsetusplaat / Sügav pann




Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

10.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C - temperatuur ahju sees: miinimum 120 °C.
-  - toidu sisetemperatuur. Parimateks küpsetustulemusteks:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

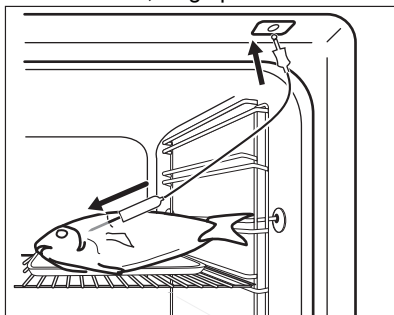
Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

⚠ HOIATUS!

Põletusohk, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

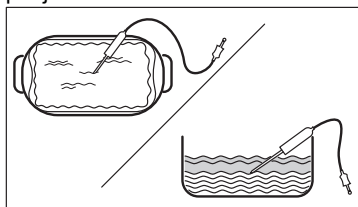
1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**
Sisestage toidutermomeetri ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes

kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



- Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupesasse. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

- vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
- – vajutage, et seada sobiv valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.
- Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt **OK**.
- Vajutage nuppu **START**. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
- Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10.3 Aurupott auruga toiduvalmistamiseks

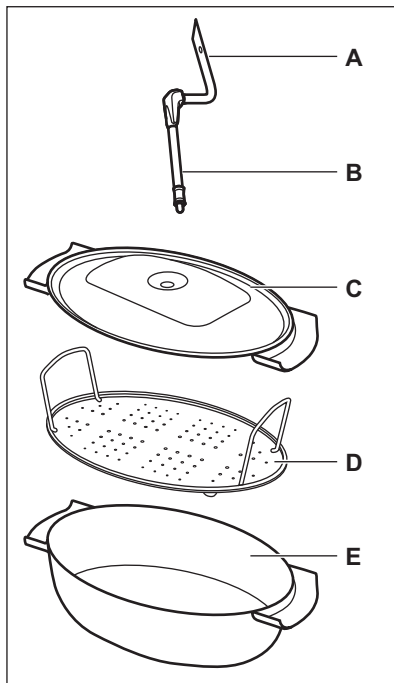


Aurupott ei ole seadmega kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Dieetroogade küpsetusnõu koosneb:

- Injektor - otseauruga toiduvalmistamiseks,
- Injektori toru - auruga toiduvalmistamiseks,
- Kaas,

- Terasvõre,
- Klaaskauss.



Ärge:

- asetage kuum aurupott külmale/märjale pinnale.
- valage külm vedelik aurupotti kuni see on kuum.
- kasutage aurupotti kuumal keedupinnal.
- puhastage aurupotti abrasiivsete puhastusvahenditega, küürimisvahendite ja pulbritega.

10.4 Auruga toiduvalmistamine aurupotis

- Asetage toiduained aurupoti terasvõrele ja katke see kaanega.
- Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku.
- Asetage aurumahuti alt teisele riuliasendile.
- Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
- Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

10.5 Otseauruga toiduvalmistus

Asetage toiduained aurupoti terasrestile. Lisage vett. Ärge kaant kasutage. Kui küpsetate suuri lihaportsjoneid, asetage injektor roa sisse.

HOIATUS!

Injektor võib ahju töötamise ajal olla kuum. Kasutage alati ahjukindaid. Kui te ei kasuta aurufunktsiooni, eemaldage injektor ahjust.

1. Asetage injektor injektori torusse. Ühendage teine ots auru sisselaskeavaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
2. Asetage aurupott alt esimesele või teisele riiliasendile. Veenduge, et pihustitoru ei oleks ummistunud. Hoidke pihustit küttekehast eemal.
3. Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.




Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiage igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaohutus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

| | |
|---|----------------|
|  | Toiduaine tüüp |
|  | Küpsetusrežiim |
|  | Temperatuur |



Lisatarvik



Riili asend



Küpsetusaeg (min)






11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud





Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.







|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Magusad rullid, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rullid, 9 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 30 - 40 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg | traatrest | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šokolaadikook | küpsetusplaat või rasvapann | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflee, 6 tükki | keramilised ahjuvormid traatrestil | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskviitaignast põhi | pirukavorm traatrestil | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria võileib | ahjuvorm ahjuresil | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilee, 0,3 kg | pitsaplaat traatrestil | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlõkk, 0,5 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroonid, 24 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Soolased kondiitritooted, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegan-omlett | pitsaplaat traatrestil | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetusplaat | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetusplaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1) | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1) | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm 1) | Pöördõhk | Traatrest | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 |
| Liivaküpsised | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Liivaküpsised | Pöördõhk | Küpsetus-plaat | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Liivaküpsised | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetus-plaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Röstleib/-sai 1) | Grill | Traatrest | 4 | max | 1 - 5 |

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske

seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

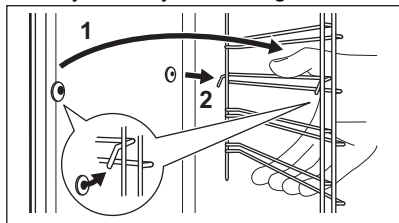
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeisena küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeisena küljest lahti ja eemaldage.



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

12.3 Pürolüüspuhastamine

Kasutage seda seadme puhastamiseks ja jääkide põletamiseks.

⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

⚠ ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Lülitage seade sisse.
5. Vajutage / Puhastamine.
6. Valige puhastusrežiim.

| Funktsioon | Kestus |
|----------------------------|--------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire | 1 h |

| | |
|----------------------------------|------------|
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | 1 h 30 min |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | 2 h 30 min |

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.

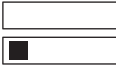



Ärge kasutage seadet enne, kui ukسلuku sümbol kaob ekraanilt.

7. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
8. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga. Eemaldage jäägid ahju põhjast.

12.4 Veepaagi puhastamine

1. Lülitage seade välja.
2. Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
3. Kallake veesahhtlisse vesi: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikatäit. Oodake 60 min.
4. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuuriks 230 °C.
5. Lülitage seade 25 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C.
7. Lülitage seade 10 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
8. Tühjendage veepaak. Vt ptk "Igapäevane kasutamine", alapeatükk "Veepaagi tühjendamine".
9. Loputage veepaak ja eemaldage katlakivijäägid pehme lapi abil.
10. Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse astmed (°dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga. Kui vee karedusaste on üle 4, täitke veesahtel pudeliveega.

| Vee karedus | | Testriba | Kaltsiumisete (mg/l) | Vee klassifikatsioon | Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud |
|-------------|---------|---|----------------------|----------------------|--|
| Tase | °dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | pehme | 75 tsükli - 2,5 kuud |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | mõõdukalt kare | 50 tsükli - 2 kuud |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | kõva | 40 tsükli - 1,5 kuud |
| 4 | 22 - 28 |  | üle 151 | väga kare | 30 tsükli - 1 kuu |

12.5 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

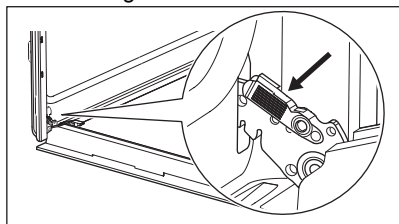
12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

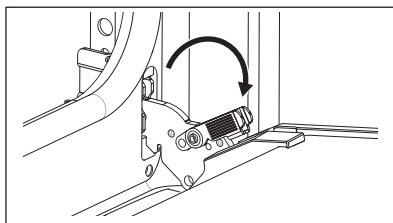
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

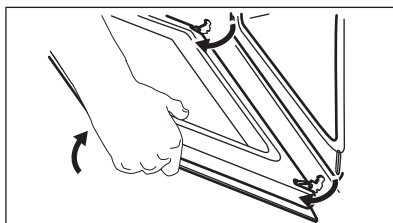
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



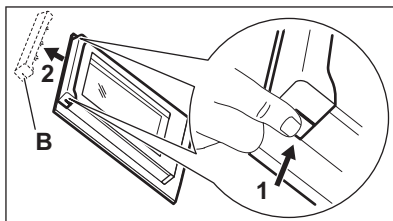
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



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

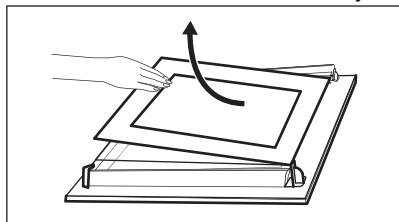


4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummatki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libeks hoidikutest täielikult välja.

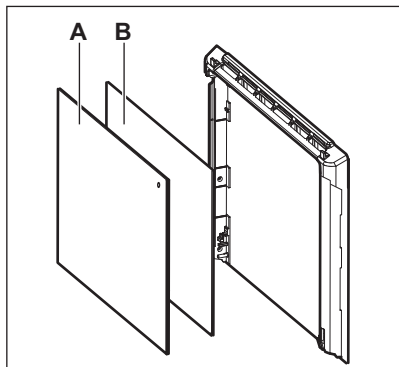


8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

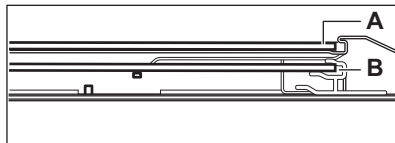
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp


1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

| Probleemi kirjeldus | Põhjus ja abinõu |
|---|---|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valessti ühendatud. |
| Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene. | Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikri poole. Lapselukk on sisse lülitatud. |
| Lamp on välja lülitatud. | Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastus ja hooldus". |
| Seadme sisemuses on vett. | Veemahutis oli liiga palju vett. |
| Auruküpsetus ei tööta. | Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Veemahutis ei ole vett. |
| Veepaagi tühjendamiseks kulub üle 3 min või vee vesi lekib auru sisselaskeavast. | Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Puhastage veepaaki. |
|  Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingut. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut. | |
| 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 mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali. |

13.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist.

| Kood ja kirjeldus | Kõrvaldamise abinõu |
|--|---|
| C2 – Toidutermomeeter on seadme sees Pürolüüspuhastamine ajal. | Võtke Toidutermomeeter välja. |
| C3 – uks ei ole korralikult kinni Pürolüüspuhastamine ajal. | Sulgege uks. |
| F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud. | Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa. |

| Kood ja kirjeldus | Kõrvaldamise abinõu |
|--|---|
| F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt. | Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust. |
| F601 - probleem Wi-Fi signaaliga. | Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus. |
| F604 - esimene Wi-Fi ühendus 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1) | Lülitage seade sisse ja välja. |

1) 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 seadmfunktsioonid oma tavapärasest toimimisest.

13.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

14. ENERGIATÕHUSUS

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

| | |
|---|--|
| Tarnija nimi | AEG |
| Mudeli tunnus | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energiatõhususe indeks | 81.2 |
| Energiatõhususe klass | A+ |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93 kWh/tsükel |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69 kWh/tsükel |
| Kambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72 l |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi |

| | | |
|------|------------|---------|
| | BSE778380B | 34.0 kg |
| Mass | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

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

14.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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.

Ooterežiim

Ekraan lülitub 2 minuti pärast ooterežiimile.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 164 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 166 |
| 3. INSTALLATION..... | 170 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 172 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE..... | 172 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 173 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 174 |
| 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 179 |
| 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 180 |
| 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 181 |
| 11. CONSEILS..... | 183 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 186 |
| 13. DÉPANNAGE..... | 189 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 191 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 193 |

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 n'utilisent pas l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- 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'utilisateur 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires 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.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

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.

| | |
|--|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (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 | 569 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm ²) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- 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 de dommages à 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 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après

le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.7 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.

2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.9 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.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

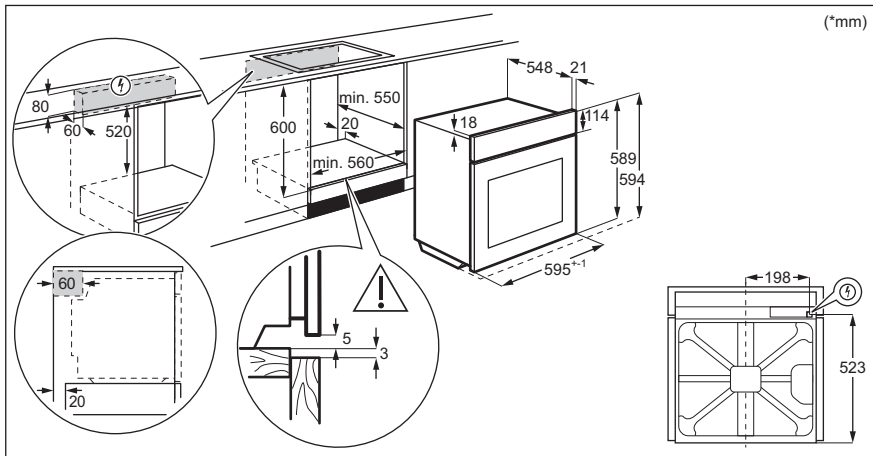
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

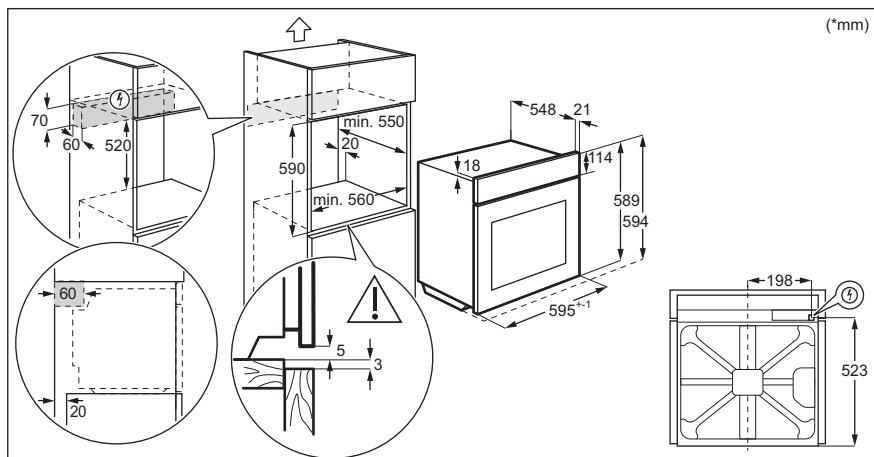
3.1 Encastrement



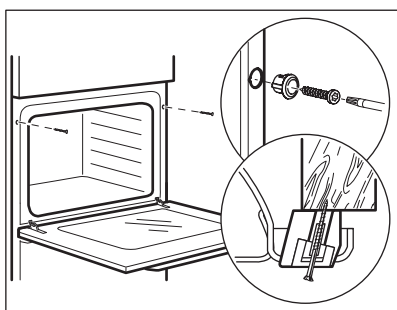
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



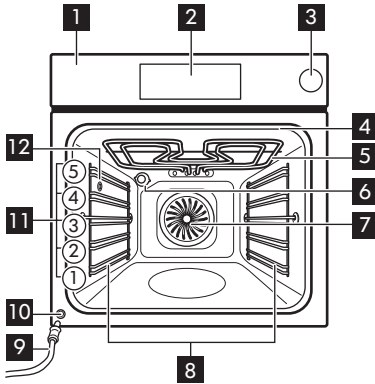


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 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** Support de grille, amovible

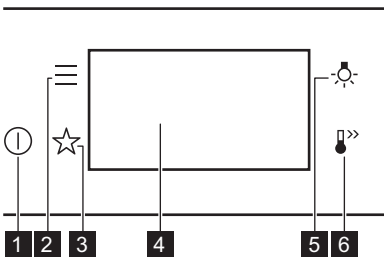
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Niveaux de la grille
- 12** Tuyau d'arrivée de la vapeur

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

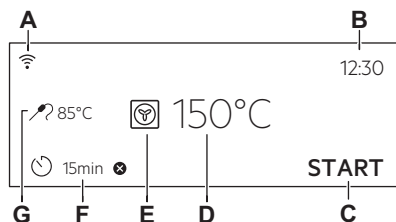


- 1** Activez / Désactivez
- Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

| | | |
|----------|------------------------|--|
| 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 |

5.2 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

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage

- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour activer et désactiver les options.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- La fonction de Démarrage retardé est activée.
- Pour annuler le réglage.
- La connexion Wi-Fi est activée.
- La Télécommande est activée.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

6.2 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel

d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
 3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 4. Appuyez sur . Sélectionnez : Configurations / Connections.
 5. - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : Wi-Fi.
- Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.



Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Fréquence | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocoles | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Puissance max. | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Module Wi-Fi | NIUS-50 |

6.3 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).

6.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des

aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD



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 cuire des gratins et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



Chaleur tournante, Chauffage Haut/ Bas :
Lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

PROGRAMMES SPÉCIAUX



Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



Chauffe-plats

Pour réchauffer 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.



Gratin

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



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 l'appareil 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



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 des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat 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.



Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.

7.2 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 », Conseils d'économie d'énergie.

7.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK. La température s'affiche.
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START. Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

7.4 Réglage : Mode de cuisson vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température.

5. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

8. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche START. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
11. Mettez à l'arrêt l'appareil. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.

AVERTISSEMENT!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

7.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



Le réservoir est à moitié plein.

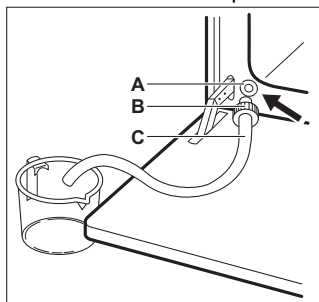
Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
4. Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.



N'utilisez pas l'eau vidangée pour remplir à nouveau le réservoir d'eau.

7.6 Menu

Appuyez sur  pour accéder au 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. |

Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu | Application |
|-----------------------------------|---------------------|
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Durée : 1 h. |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Durée : 1 h 30 min. |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Durée : 2 h 30 min. |


Sous-menu pour : Options

| Sous-menu | Application |
|---------------------|--|
| Eclairage four | Allume et éteint l'éclairage. |
| Sécurité enfants | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. |
| Préchauffage Rapide | Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson. |
| Nettoyage Conseille | Active et désactive le rappel. |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge. |
| Affichage Heure | Change le format de l'affichage de l'heure. |

Sous-menu pour : Connexions

| Sous-menu | Description |
|---------------------------------------|---|
| Wi-Fi | Pour activer et désactiver : Wi-Fi. |
| Télécommande | Pour activer et désactiver la télécommande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi. |
| Fonctionnement à distance automatique | Pour lancer automatiquement la télécommande 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. |

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. |
| Heure actuelle | Règle l'heure et la date actuelles. |

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. |



7.7 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START .


Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.


8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur la touche .
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur la touche OK.


 - appuyez pour réinitialiser le réglage.

 - appuyez pour annuler le réglage.

8.2 Verrouillage des touches


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

8.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.



Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

La porte est verrouillée lorsque cette fonction est activée et que l'appareil est à l'arrêt.

8.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

8.5 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.

9. FONCTIONS DE L'HORLOGE


9.1 Description des fonctions de l'horloge

| Fonction | Description |
|--------------------------|---|
| Minuteur | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action. |
| Fin de l'action | Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. |
| Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| Prolongation de la durée | Pour rallonger le temps de cuisson. |
| Compteur | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. |

9.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.


9.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.



Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.

4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. 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.

9.4 Réglage : Démarrage retardé


1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche ● ● ●.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

9.5 Réglage : Compteur

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur la touche ● ● ●.
4. Appuyez sur Compteur.
5. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher le temps de cuisson sur l'écran principal.
6. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

9.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

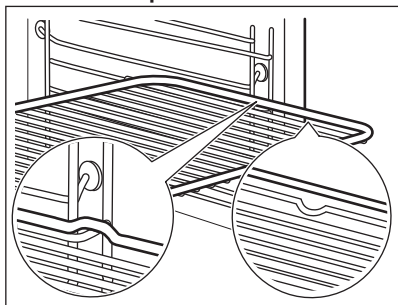
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

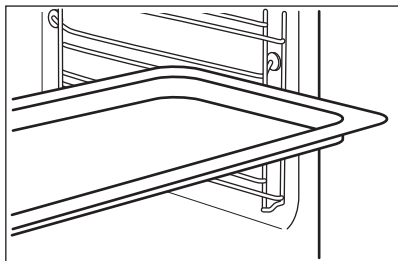
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir




Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

10.2 Sonde de cuisson

Cela 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 - la température à l'intérieur de l'appareil : minimum 120 °C.
 -  - la température à cœur des aliments.
- 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'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

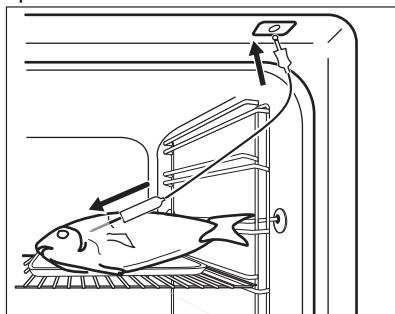
⚠ AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

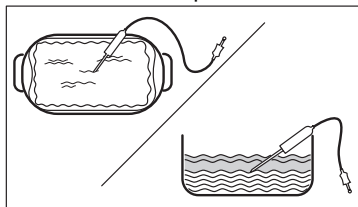
Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson à sa partie la plus épaisse.




Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stabilisée 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 la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5.  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
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.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche **START**. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

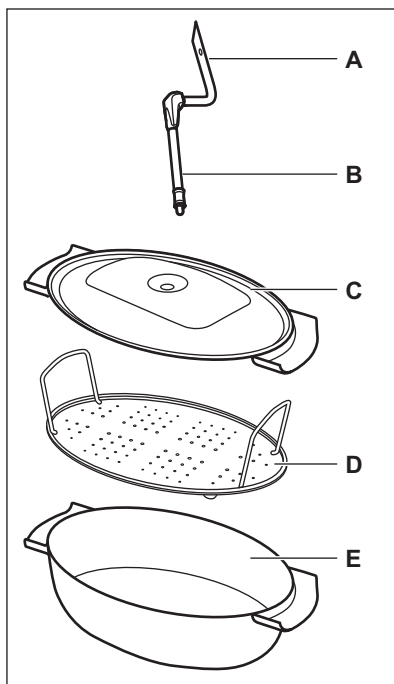
10.3 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur



La marmite à vapeur n'est pas fournie avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Plat de cuisson alimentaire se compose de :

- A. Injecteur - pour la cuisson à la vapeur directe,
- B. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
- C. Couvercle,
- D. Gril en acier,
- E. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- placez la marmite à vapeur chaude sur des surfaces froides / humides.
- versez des liquides froids dans la marmite à vapeur lorsqu'il fait chaud.
- utilisez la marmite à vapeur sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyez la marmite à vapeur avec des abrasifs, des éponges et des poudres.

10.4 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

1. Placez la nourriture dans le grill en acier situé dans la marmite à vapeur et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez la marmite à vapeur sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10.5 Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur le grill en acier dans la marmite à vapeur. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle. Lorsque vous

faites cuire de grandes portions de viande, placez l'injecteur à l'intérieur du plat.

AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

1. Placez l'injecteur dans le tube de l'injecteur. Raccordez l'autre extrémité à l'entrée de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
2. Placez la marmite à vapeur sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
3. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)





11.2 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** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.3 Chaleur Tournante Humide






Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Petits pains sucrés, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petits pains, 9 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 morceaux | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartelettes, 8 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾ | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾ | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾ | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 et 4 | 160 | 40 - 60 |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Sablé | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Pain grillé ¹⁾ | Gril | Grille métallique | 4 | max. | 1 - 5 |

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 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.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

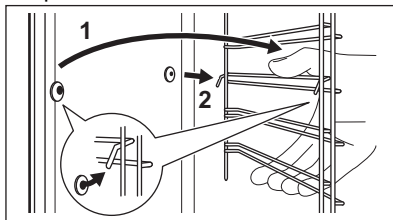
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.3 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.


⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur  / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

| Option | Durée |
|--------------------------------|-------|
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | 1 h |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Nettoyage par pyrolyse, normale | 1 h 30 min |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | 2 h 30 min |

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.

N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

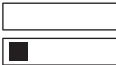



- Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
- Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

12.4 Nettoyage du réservoir d'eau

- Mettez à l'arrêt l'appareil.
- Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
- Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendre 60 min.

- Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
- Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après 10 min et attendez qu'il refroidisse.
- Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».
- Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
- Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

| Dureté de l'eau | | Bandelette de test | Dépôt de calcium (mg/l) | Classification de l'eau | Nettoyez le réservoir d'eau tous les |
|-----------------|---------|---|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Niveau | tH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | douce | 75 cycles - 2,5 mois |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | modérément dure | 50 cycles - 2 mois |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | dure | 40 cycles - 1,5 mois |
| 4 | 22 - 28 |  | plus de 151 | très dure | 30 cycles - 1 mois |

12.5 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

12.6 Retrait et installation de la porte

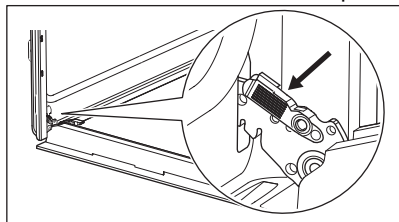
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et

installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

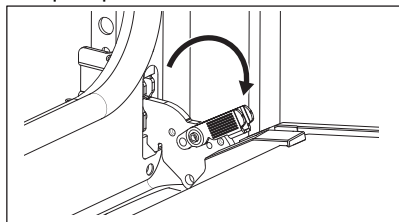
⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

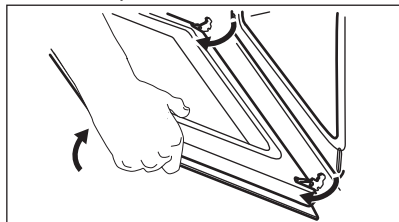
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



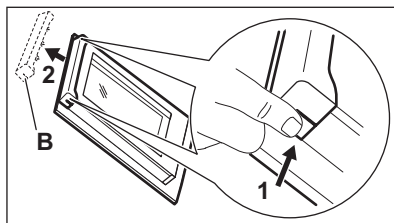
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



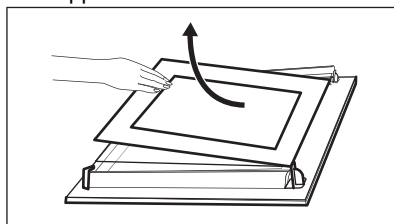
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. 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.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

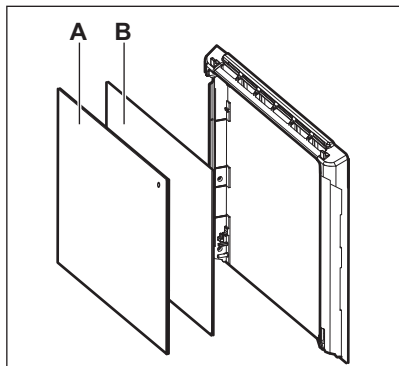
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

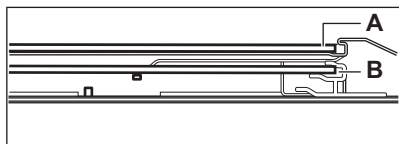
Veillez à replacer les panneaux de verre

(**A** et **B**) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impresion sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



12.7 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.


13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

| Description du problème | Cause et solution |
|---|--|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner. | L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. |

| Description du problème | Cause et solution |
|---|--|
| L'appareil ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». |
| | La porte n'est pas correctement fermée. |
| | 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. |
| | Sécurité enfants est activée. |
| L'éclairage est éteint. | L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». |
| De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil. | Le réservoir d'eau était rempli avec trop d'eau. |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. | Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. |
| | Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau. |
| Il faut plus de 3 min pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. | Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau. |
|  Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant. | |
| 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. |
| 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 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. |

13.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

| Code et description | Solution |
|---|--|
| C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Retirez la Sonde de cuisson. |
| C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Refermez la porte. |
| F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. | Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise. |

| Code et description | Solution |
|--|---|
| 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 - problème au niveau du signal Wi-Fi. | Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. | Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement 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. | Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil. |
| F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1) | Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. |

1) Lorsque le message d'erreur suivant 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.

13.3 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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

| | |
|--|--|
| Nom du fournisseur | AEG |
| Identification du modèle | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle |

| | | |
|-------------------|------------------|---------|
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 72 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la 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.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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.

Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

15. 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.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 194 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 196 |
| 3. MONTAGE..... | 200 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 202 |
| 5. BEDIENFELD..... | 202 |
| 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 203 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 204 |
| 8. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 209 |
| 9. UHRFUNKTIONEN..... | 210 |
| 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 211 |
| 11. TIPPS UND HINWEISE..... | 213 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 215 |
| 13. FEHLERSUCHE..... | 219 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 220 |
| 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 222 |

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 mobilen Geräten mit der App 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 nur 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.
- **ACHTUNG:** 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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.

| | |
|--|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 590 (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 | 569 mm |
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380 | 3x0.75 |
| maximal 2300 | 3x1 |
| maximal 3680 | 3x1.5 |

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

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.

- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren 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 Edeldahlbeschichtung 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!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des

Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- 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 Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und

Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:

- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfaren.

2.7 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 .

2.8 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.9 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.

3. MONTAGE

⚠️ WARNUNG!

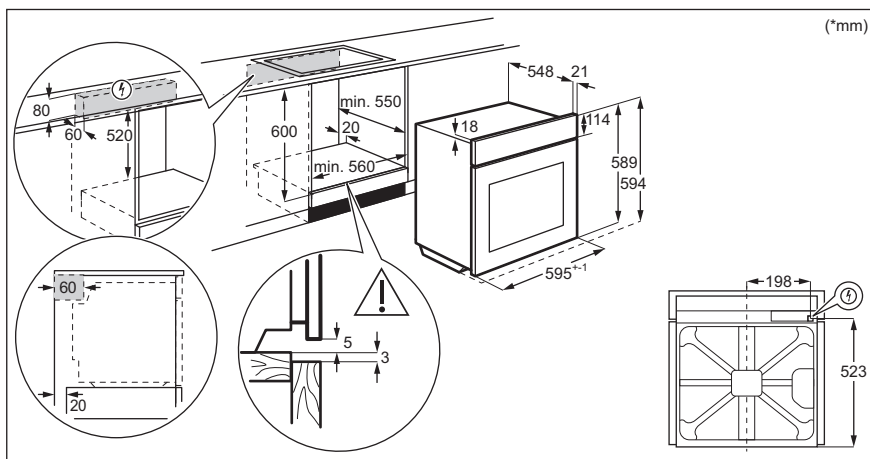
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

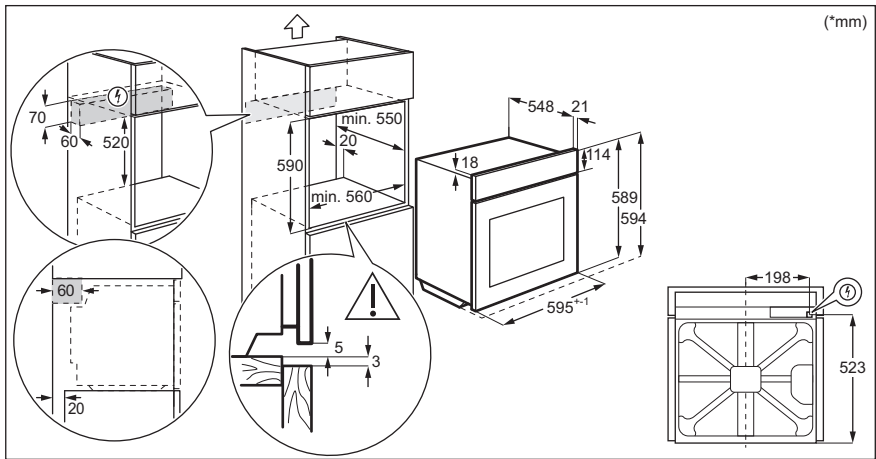
3.1 Montage



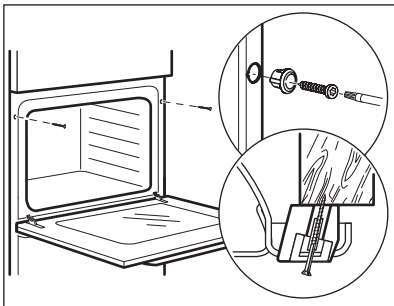
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



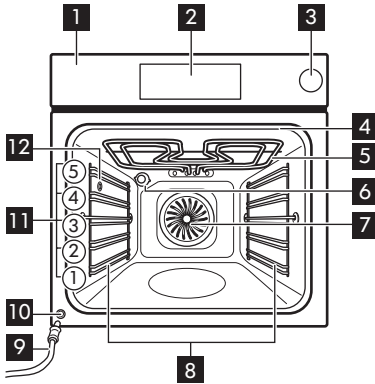


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Ablaufschlauch
- 10** Wasserauslassventil
- 11** Einschubebenen
- 12** Dampfeinlass

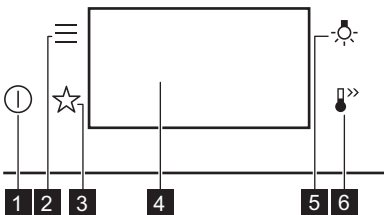
- 10** Wasserauslassventil
- 11** Einschubebenen
- 12** Dampfeinlass

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

5. BEDIENFELD

5.1 Überblick – Bedienfeld

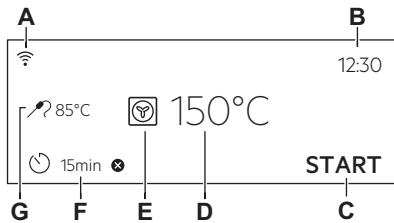


- | | | |
|----------|-----------|---|
| 1 | Ein / Aus | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Menü | Listet die Gerätefunktionen auf. |

| | | |
|----------|---------------------|--|
| 3 | Favoriten | Liste der bevorzugten Einstellungen. |
| 4 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |
| 5 | Lichtschalter | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| 6 | Schnell- aufheizung | Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung |

5.2 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

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

Display-Anzeigen

- Zurückblättern um eine Menüebene.
- Rückgängig machen der letzten Aktion.
- Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
- Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
- Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
- Abbrechen der Einstellung.
- Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
- Fernsteuerung ist eingeschaltet.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit .

6.2 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.

4. Drücken Sie . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.
Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Frequenz | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max. Leistung | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi-Modul | NIUS-50 |




6.3 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).

6.4 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Heißluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofen verteilt.



Tiefkühlgerichte

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Unterhitze

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.











Gärstufe

Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.







Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn Sie die Temperatur auf unter 80 °C einstellen, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.

SONDERFUNKTIONEN

| | |
|---|---|
|  | Einkochen Um Gemüse und Obst einzuwecken, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition. |
|  | Dörren Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen. |
|  | 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 Backen von Gratins und zum Bräunen. |
|  | Niedertemperatur Garen Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten. |
|  | Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab. |
|  | 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

| | |
|---|--|
|  | Regenerieren Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen 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 und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste. |
|  | 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. |
|  | Pizzastufe Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen. |

7.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft


Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und 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.

7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Heizfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START .
Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
6. Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

7.4 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
5. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 900 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

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.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
9. Drücken Sie START .
Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
10. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

WARNUNG!

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

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 Lappen. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Min, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

7.5 Entleeren des Wassertanks

Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.



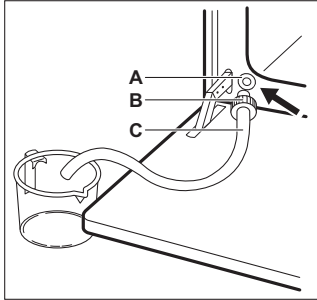
Der Tank ist halb voll.



Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Gerät kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.



3. Halten Sie das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücken Sie mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Lösen Sie **C** und **B** und trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Schwamm.



Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht erneut, um den Wassertank zu befüllen.

7.6 Menü

Drücken Sie **≡**, um das Menü aufzurufen.

| Menüpunkt | Anwendung |
|----------------|--------------------------------------|
| Koch-Assistent | Liste der automatischen Programme. |
| Reinigung | Liste der Reinigungsprogramme. |
| Favoriten | Liste der bevorzugten Einstellungen. |
| Optionen | Konfigurieren des Geräts. |

| Menüpunkt | Anwendung | |
|--------------------|-------------------|--|
| Einstellun- gen | Verbindun- gen | Einstellen der Netzwerk- konfiguration. |
| | Setup | Konfigurieren des Ge- räts. |
| Service | | Anzeige der Software- version und Konfigurati- on. |

Untermenü für: Reinigung

| Unterme- nü | Anwendung |
|--|--------------------|
| Pyrolytische Reinigung, kurz | Dauer: 1 h. |
| Pyrolytische Reinigung, normal | Dauer: 1 h 30 min. |
| Pyrolytische Reinigung, intensiv | Dauer: 2 h 30 min. |

Untermenü für: Optionen

| Unterme- nü | Anwendung |
|--|---|
| Backofenbe- leuchtung | Ein- und Ausschalten der Beleuch- tung. |
| Kindersiche- rung | Verhindert ein versehentliches Ein- schalten des Geräts. |
| Schnellauf- heizung | Verringert die Aufheizzeit. Die Funkti- on ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. |
| Erinnerungs- funktion Rei- nigen | Ein- und Ausschalten der Erinne- rungsfunktion. |
| Zeitanzeige | Ein- und Ausschalten der Uhr. |
| Digitale Uhr- zeitanzeige | Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit. |

Untermenü für: Verbindungen

| Untermenü | Beschreibung |
|---------------------------|---|
| Wi-Fi | Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi: |
| Fernsteuerung | Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung. 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 | Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät. |

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: ①. |
| Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale. |
| Uhrzeit | Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums. |

Untermenü für: Service

| Untermenü | Beschreibung |
|-----------|--|
| DEMO | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468 |

| Untermenü | Beschreibung |
|---|---|
| Softwareversion | Informationen zur Softwareversion. |
| Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Wiederherstellung der Werkseinstellungen. |



7.7 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.




1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie START .

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

8. ZUSATZFUNKTIONEN



8.1 Favoriten ☆

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Garzeit, Temperatur oder Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
 3. Drücken Sie .
 4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
 5. Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
 6. Drücken Sie OK.
-  – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
-  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.


8.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
 3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
- ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

8.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Kindersicherung ist aktiviert.



Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe sind verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Die Tür ist verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert und das Gerät ausgeschaltet ist.

8.4 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - max. | 3 |

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

8.5 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.

9. UHRFUNKTIONEN


9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| Funktion | Beschreibung |
|----------------------|--|
| Kurzzeitwecker | Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf. |
| Optionen nach Ablauf | Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Alarmsignal und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |
| Zeitvorwahl | Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. |
| Zeitverlängerung | Verlängern der Garzeit. |
| Uptimer | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts. |

9.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

9.3 Einstellung: Kurzzeitwecker


1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.

Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.



4. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

9.4 Einstellung: Zeitvorwahl


1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie ● ● ●.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

9.5 Einstellung: Uptimer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie ● ● ●.
4. Drücken Sie: Uptimer.
5. Schieben oder drücken Sie , um die Backzeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
6. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

9.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

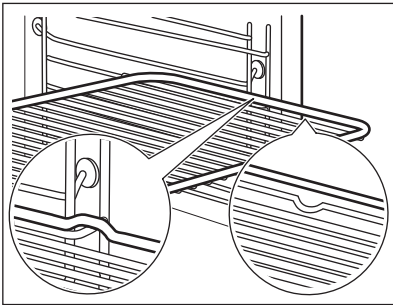
⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

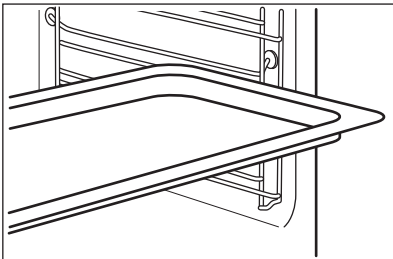
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

10.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät: mindestens 120 °C.
- 🔪 - Die Kerntemperatur der Speise.
Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt werden.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

Garen mit Temperatursensor

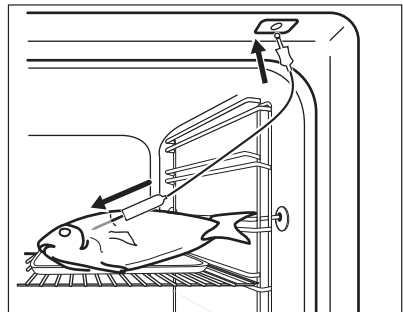
⚠️ **WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

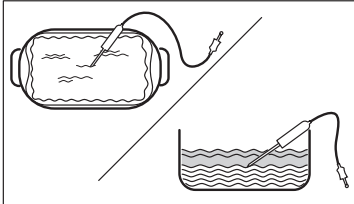
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie **START**.

Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

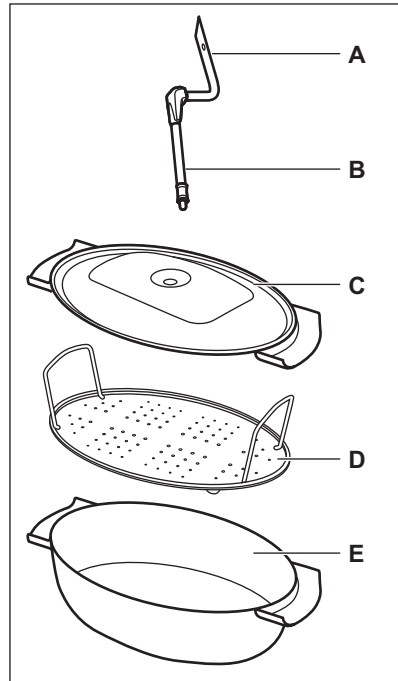
10.3 Dampftopf zum Dampfgaren



Der Dampftopf ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Diätbräter besteht aus:

- A. Injektor - zum direkten Dampfgaren,
- B. Injektionsrohr - zum Dampfgaren,
- C. Deckel,
- D. Stahlgrill,
- E. Glasschüssel.



Nicht erlaubt:

- den heißen Dampftopf auf kalte/feuchte Oberflächen zu stellen.
- kalte Flüssigkeiten in den Dampftopf zu gießen, wenn er heiß ist.
- den Dampftopf auf einer heißen Kochfläche zu verwenden.
- den Dampftopf mit Scheuermitteln, Kratzschwämmen und Pulvern zu reinigen.

10.4 Dampfgaren im Dampftopf

1. Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Dampftopf und decken Sie sie ihn mit dem Deckel ab.
2. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel.
3. Stellen Sie den Dampftopf in die zweite Einschubebene von unten.
4. Schließen Sie den Injektorschlauch an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
5. Stellen Sie das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

10.5 Direktdampfgaren

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Dampftopf. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Verwenden Sie nicht den Deckel. Wenn Sie große Portionen Fleisch garen wollen, legen Sie den Injektor in das Gericht.

WARNUNG!

Der Injektor kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe. Entfernen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie keine Dampffunktion verwenden.

1. Setzen Sie den Injektor in den Injektorschlauch ein. Schließen Sie das andere Ende an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
2. Setzen Sie den Dampftopf in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfstrahlrohr nicht verstopft ist. Halten Sie die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.
3. Stellen Sie das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als 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, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

| | |
|---|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion |
|  | Temperatur |



Zubehör



Einschubebene



Garzeit (Min)





11.2 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** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm






11.3 Feuchte Umluft






Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Brötchen, süß, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Brötchen, 9 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg | Kombirost | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Backblech oder tiefes Blech | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 Stück | Keramikförmchen auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombirost | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombirost | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Fisch, pochiert, 0.3 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Fisch, ganz, 0.2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0.3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Fleisch, pochiert, 0.25 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik 0.5kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronen, 24 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gemüse, pochiert, 0.4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 35 |

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾ | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾ | Heißluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Mürbeteiggebäck | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Toast ¹⁾ | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 |

¹⁾ Gerät 10 Minuten vorheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür

niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

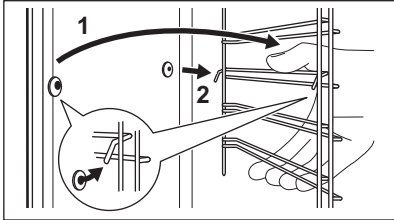
Zubehör

- 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 Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskoplaufwerken müssen nach vorne zeigen.

12.3 Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus.

| Option | Dauer |
|----------------------------------|------------|
| Pyrolytische Reinigung, kurz | 1 h |
| Pyrolytische Reinigung, normal | 1 h 30 min |
| Pyrolytische Reinigung, intensiv | 2 h 30 min |

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
8. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.





12.4 Reinigung des Wassertanks

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Setzen Sie eine Auflauffanne unter dem Dampfeinlass ein.
3. Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min lang.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.
5. Schalten Sie das Gerät nach 25 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.
7. Schalten Sie das Gerät nach 10 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
8. Wassertank leeren. Siehe „Täglicher Gebrauch“, Kapitel „Wassertank leeren“.
9. Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.

10. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) mit dem

zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte Grad 4, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

| Wasserhärte | | Teststreifen | Calcium-Ablagerung (mg/l) | Wassereinstufung | Reinigen Sie den Wassertank alle |
|-------------|---------|---|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Grad | °dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | weich | 75 Zyklen - 2,5 Monate |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | mittelhart | 50 Zyklen - 2 Monate |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | hart | 40 Zyklen - 1,5 Monate |
| 4 | 22 - 28 |  | über 151 | sehr hart | 30 Zyklen - 1 Monat |

12.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

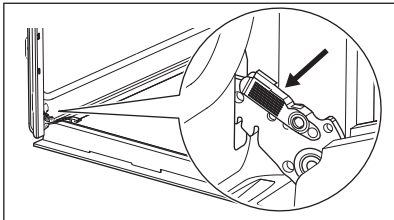
12.6 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

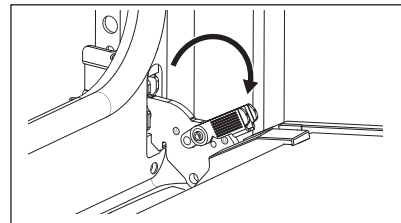
VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

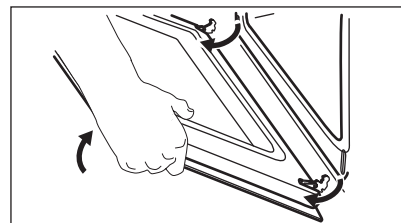
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



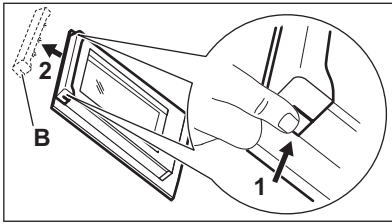
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



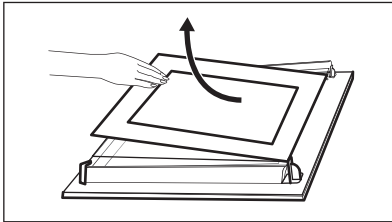
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

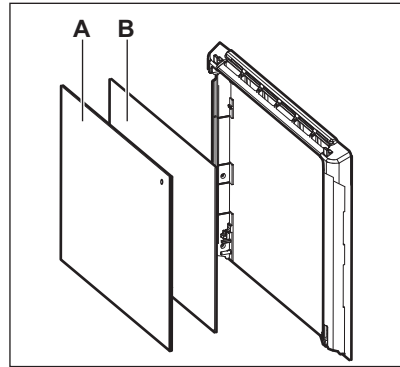


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

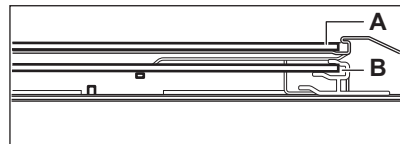
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



12.7 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

⚠️ VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Hintere Lampe


1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problembeschreibung | Ursache und Abhilfe |
|--|--|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. 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. Kindersicherung ist aktiviert. |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“. |
| Im Garraum des Geräts befindet sich Wasser. | Der Wassertank wurde mit zu viel Wasser gefüllt. |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt. | Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Es ist kein Wasser im Wassertank. |
| Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als 3 Min, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus. | Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank. |
| Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde. | |
| 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 Configuration 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 Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. | Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal. |

13.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

| Code und Beschreibung | Problembesehung |
|--|---|
| C2 – Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum des Geräts. | Nehmen Sie den Temperatursensor heraus. |
| C3 – Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür. |
| F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt. | Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse. |
| 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 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal. | Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung. |
| F604 – Die erste Verbindung mit dem 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. |
| F602, F603 – Kein Wi-Fi verfügbar. ¹⁾ | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. |

¹⁾ Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. 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.

13.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

| | |
|----------------------|--|
| Name des Lieferanten | AEG |
| Modellbezeichnung | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |

| | | |
|---|----------------------|---------|
| Energieeffizienzindex | 81.2 | |
| Energieeffizienzklasse | A+ | |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm | |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus | 0.69 kWh/Programm | |
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Lautstärke | 72 l | |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen | |
| Masse | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

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 die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

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.

Standby-Modus

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

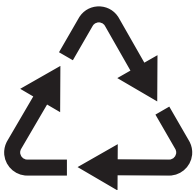
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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.

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 224 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 227 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 230 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 232 |
| 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ..... | 232 |
| 6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 233 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 234 |
| 8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ..... | 239 |
| 9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 240 |
| 10. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΩΝ..... | 241 |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 243 |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 246 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 250 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 251 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 253 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή

τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το

Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

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

| | |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 590 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού | 560 mm |
| Βάθος ντουλαπιού | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 594 mm |
| Ύψος πίσω μέρους της συσκευής | 576 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 569 mm |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής | 548 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1022 mm |

| | |
|---|-----------|
| Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξεαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φισ τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιπρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φισ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φισ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φισ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φισ τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φισ τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φισ και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

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

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380 | 3x0.75 |
| μέγιστο 2300 | 3x1 |
| μέγιστο 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.

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

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που

χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισμού και την αρχική προθέρμανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
 - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
 - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σαχρών, πλευρικών σαχρών κ.λπ., που παρέχονται με τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα φύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
 - να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από την αρχική προθέρμανση.
- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον

άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

- Κρατήστε μικρά κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική προθέρμανση. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, τασιών, μαχαιροπίρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

2.6 Μαγείρεμα με Ατμό

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα:
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.7 Εσωτερικός φωτισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.8 Σέρβις

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

2.9 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

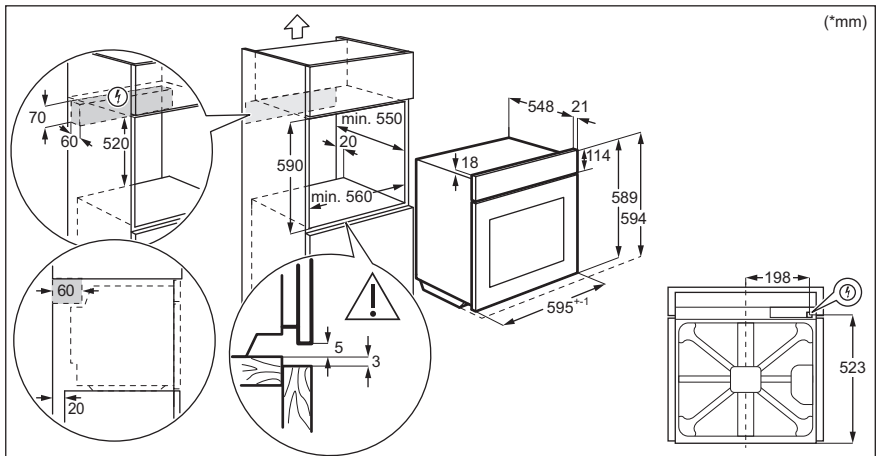
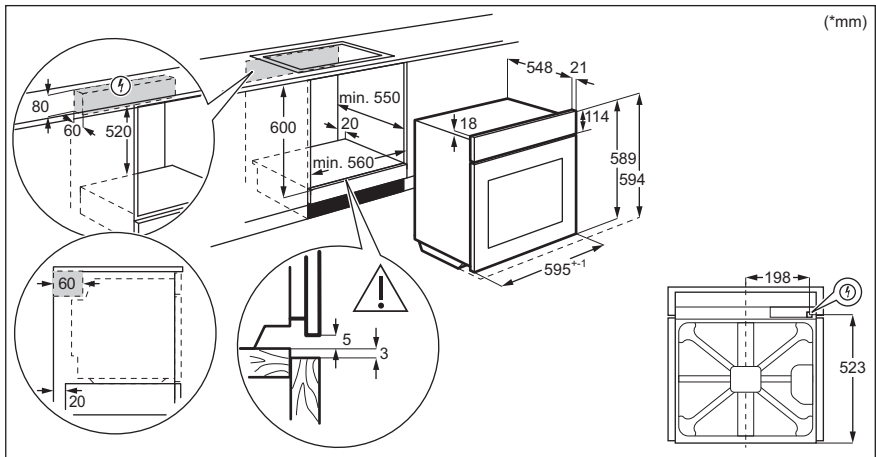
3.1 Εντοχισμός



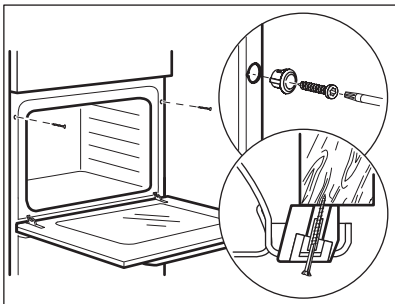
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



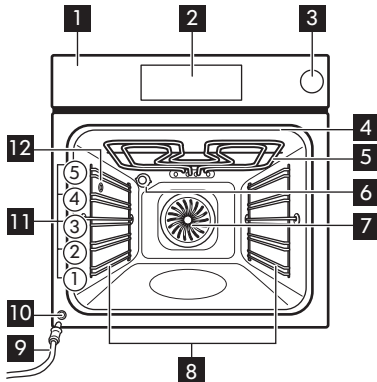


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 θερμαντικό στοιχείο
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη

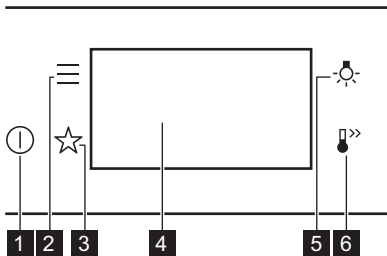
- 9 Σωλήνας αποχέτευσης
- 10 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 11 Θέσεις σάκας
- 12 Εισαγωγή ατμού

4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για φόρμες κέικ, πτυρίμαχα πιάτα, πιάτα για ψήσιμο, μαγειρικά σκεύη / πιάτα.
- **Ταψί ψησίματος**
Για υγρά κέικ, ψητά αρτοσκευάσματα, ψωμί, μέγιστη ψητά, κατεψυγμένα γεύματα και για τη συλλογή υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος όταν ψήνετε το φαγητό σε μεταλλική σχάρα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Αισθ. Φαγητού**
Για τον έλεγχο του μαγειρέματος με βάση τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

5.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

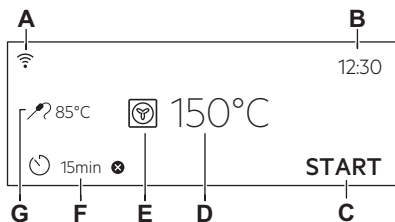


- 1 ON / OFF Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

| | | |
|---|--------------------|--|
| 2 | Μενού | Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής. |
| 3 | Αγαπημένα | Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις. |
| 4 | Οθόνη | Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής. |
| 5 | Διακόπτης λαμπτήρα | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα. |
| 6 | Ταχεία προθέρμανση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση. |

5.2 Οθόνη

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.



- A. Wi-Fi
- B. Ώρα
- C. ΎΠΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ
- D. Θερμοκρασία
- E. Προγράμματα θέρμανσης
- F. Χρονοδιακόπτης
- G. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης

- OK Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.
- < Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.

Ενδείξεις οθόνης

- Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.
- Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
- Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ηχητικού συναγερμού.
- Ο ηχητικός συναγερμός και η λειτουργία διακοπής μαγειρέματος έχουν ενεργοποιηθεί.
- Το αναδυόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
- Η λειτουργία Χρονοκαυστήρησης είναι ενεργοποιημένη.
- Για ακύρωση της ρύθμισης.
- Η σύνδεση Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη.
- Η ένδειξη Απομακρυσμένη λειτουργία είναι αναμμένη.

6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ώρα .

6.2 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
 - Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.
1. Για να κατεβάσετε την εφαρμογή, σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο του εγχειριδίου χρήστη. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.

2. Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής στην εφαρμογή.
 3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
 4. Πατήστε το . Επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις.
 5. - σύρετε ή πιέστε για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση: Wi-Fi.
- Η ασύρματη μονάδα της συσκευής ξεκινά εντός 90 δευτ.



Για λόγους ασφαλείας, η απομακρυσμένη λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώ. Επαναλάβετε τη διαδικασία εισαγωγής, εάν απαιτείται.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Συχνότητα | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Πρωτόκολλο | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Μέγιστη Ισχύς | EIRP < 20 dBm (100 mW) |

6.3 Άδειες χρήσης λογισμικού




Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η AEG αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (φάκελος NIUS).

6.4 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα.

Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Προγράμματα θέρμανσης

ΒΑΣΙΚΟ



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Θερμός Αέρας

Για ψήσιμο κρέατος και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.



Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τέλειο για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανιτές πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολς).



Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



Κάτω Θέρμανση

Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.



Φούσκωμα ζύμης

Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.



Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



Διατήρηση

Για τη διατήρηση λαχανικών και φρούτων, τοποθετήστε τα βάζα κονσερβοποίησης σε σαβί ψησίματος γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας βάζα ανθεκτικά στη θερμότητα με μπαγιονέτ ή βιδωτά πώματα ίδιου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.



Αποξήρανση

Για στέγνωμα φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες. Για να μπορεί ο κορεσμένος με υγρασία αέρας να διαφύγει και τα φρούτα να στεγνώσουν καλύτερα, συνιστάται να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.



Ζέσταμα πιάτων

Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.



Απόψυξη

Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.



Ογκρατέν

Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Χαμηλή Θερμοκρασία

Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανικό για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών (π.χ. βοδινό, μοσχάρι ή αρνί).



Διατήρηση Θερμότητας

Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Σημειώστε ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να στεγνώνουν ενώ παραμένουν ζεστά. Εάν χρειάζεται, σκεπάστε τα πιάτα.



Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.

ΑΤΜΟΣ



Ζέσταμα με ατμό

Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει το στέγνωμα της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεσταίνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.



Ψήσιμο Ψωμιού

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.



Χαμηλή Υγρασία

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τραφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.



Λειτουργία Πίτσα

Ιδανικό για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.

7.2 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας


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

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

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

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

7.3 Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε το OK. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πιέστε το κουμπί START .
Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση των εξαρτημάτων, Αισθητήρας φαγητού».
6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

7.4 Ρύθμιση: Πρόγραμμα ατμού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
2. Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
3. Πιέστε OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
5. Πιέστε το κουμπί OK.
6. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.

7. Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 900 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί το μήνυμα στην οθόνη. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχείλισης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.

8. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
9. Πιέστε το κουμπί START .
Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.
10. Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού.
11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε τη θήκη νερού.

Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. Περιμένετε τουλάχιστον 60 λεπτά μετά από κάθε χρήση για την αποφυγή εξόδου καυτού νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.

7.5 Άδειασμα του δοχείου νερού

Ένδειξη δοχείου νερού



Το δοχείο είναι γεμάτο.

Ένδειξη δοχείου νερού



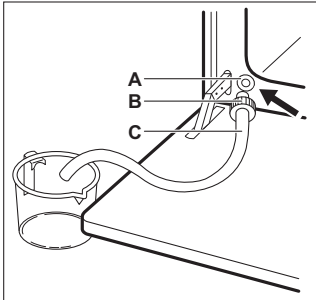
Αν το δοχείο ήταν γεμάτο μέχρι τη μέση.



Το δοχείο είναι άδειο. Γεμίστε ξανά το δοχείο.

Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, η έξοδος ασφαλείας αδειάζει το επιπλέον νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
2. Συνδέστε τον σωλήνα αποχέτευσης **C** στο outlet valve **A** μέσω του συνδέσμου **B**.



3. Κρατήστε το άκρο του σωλήνα κάτω από το επίπεδο **A** και σπρώξτε το **B** επανειλημμένα για να συλλέξετε το υπόλοιπο νερό.
4. Αποσυνδέστε το **C** και το **B** και στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό σφουγγάρι.



Μη χρησιμοποιείτε το νερό της αποστράγγισης για να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού.

7.6 Μενού

Πιέστε το για να μπείτε στο μενού.

| Στοιχείο μενού | Εφαρμογή |
|----------------------|------------------------------------|
| Μαγείρεμα με βοήθεια | Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα. |

Στοιχείο μενού

Εφαρμογή

| | | |
|------------|--|--|
| Καθαρισμός | Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού. | |
| Αγαπημένα | Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις. | |
| Επιλογές | Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής. | |
| Ρυθμίσεις | Συνδέσεις | Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του δικτύου. |
| | Ρύθμιση | Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής. |
| | Σέρβις | Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση. |

Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού

Εφαρμογή

Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος

Διάρκεια: 1 h.

Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός

Διάρκεια: 1 h 30 min.

Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος

Διάρκεια: 2 h 30 min.

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού

Εφαρμογή

Φωτισμός Φούρνου

Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.

Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

Ταχεία προθέρμανση

Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα ζεστάματος.

Υπενθύμιση Καθαρισμού

Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.

Ένδειξη Χρόνου

Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.

| Υπομενού | Εφαρμογή |
|-----------------------|---|
| Ψηφιακό στυλ ρολογιού | Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας. |

Υπομενού για: Συνδέσεις

| Υπομενού | Περιγραφή |
|----------------------------|---|
| Wi-Fi | Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση: Wi-Fi. |
| Απομακρυσμένη λειτουργία | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της απομακρυσμένης λειτουργίας. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi. |
| Λειτουργία με τηλεχειρισμό | Για την εκκίνηση της απομακρυσμένης λειτουργίας αυτόματα αφού πιέσετε το ΕΝΑΡΞΗ . Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi. |
| Δίκτυο | Για τον έλεγχο της κατάστασης δικτύου και της ισχύος σήματος του: Wi-Fi. |
| Απόρριψη δικτύου | Για την απενεργοποίηση της αυτόματης σύνδεσης του τρέχοντος δικτύου με τη συσκευή. |

Υπομενού για: Ρύθμιση

| Υπομενού | Περιγραφή |
|--------------------|--|
| Γλώσσα | Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής. |
| Φωτεινότητα Οθόνης | Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης. |
| Ήχοι Πληκτρων | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για 1 . |
| Ένταση Βομβητή | Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων. |
| Ωρα | Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία. |

Υπομενού για: Σέρβις

| Υπομενού | Περιγραφή |
|------------------------------|---|
| Λειτουργία Demo | Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468 |
| Έκδοση λογισμικού | Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού. |
| Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων | Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις. |

7.7 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από ένα σύνολο πρόσθετων λειτουργιών και προγραμμάτων που είναι σχεδιασμένα για πιάτα με ειδική μαγειρική. Κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού διαθέτει μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους.


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί **≡**.
3. Πιέστε το **✂**. Εισαγάγετε Μαγείρεμα με βοήθεια.
4. Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και πιέστε το **START**.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατηρείτε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεταιται.

8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

8.1 Αγαπημένα ☆

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πιέστε το κουμπί .
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.
6. Πιέστε το κουμπί OK.


 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

8.2 Κλείδωμα πλήκτρων


Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

8.3 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλείδ. ασφ. για παιδ..
4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.



Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, μεταβείτε στο: Χρονοδιακόπτης, Wi-Fi και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος.

Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

Η πόρτα είναι κλειδωμένη όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη και η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

8.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

|  (°C) |  (ώ) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - μέγιστο | 3 |

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος.

8.5 Ανεμιστήρας ψύξης

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

9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


9.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

| Λειτουργία | Περιγραφή |
|----------------------------|--|
| Χρονοδιακόπτης | Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπτ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τι συμβαίνει όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί ρυθμίζοντας την προτιμώμενη ρύθμιση: Τέλος ενέργειας. |
| Τέλος ενέργειας | Ηχητική προειδοποίηση - όταν τελειώσει ο χρόνος ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί ακούγεται το σήμα και το πρόγραμμα απενεργοποιείται. Μόνο Pop up μηνύματα - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. |
| Χρονοκαθυστερήση έναρξης | Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος. |
| Παράταση Χρόνου | Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος: |
| Χρονοδιακόπτης Λειτουργίας | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπτ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. |

9.2 Ρύθμιση: Ώρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε το κουμπί OK.


9.3 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .



3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας ● ● ● .

4. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε +1min για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1.

9.4 Ρύθμιση: Χρονοκαθυστερήση έναρξης


1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί ● ● ● .
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστερήση έναρξης.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

9.5 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε το κουμπί ● ● ● .
4. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
5. Σύρετε ή πιέστε  για να δείτε το χρόνο ψήσιματος στην κύρια οθόνη.
6. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

9.6 Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.

3. Πιέστε το κουμπί OK.

10. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

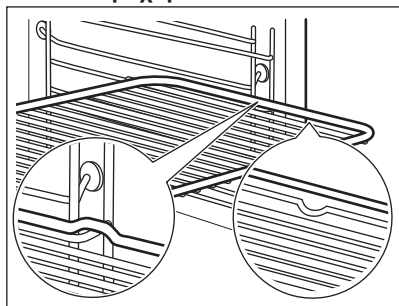
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

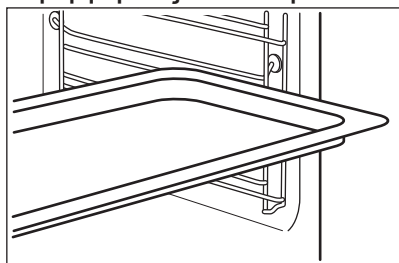
Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



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

Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί




Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

10.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής: ελάχιστο 120 °C.
-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητ. φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

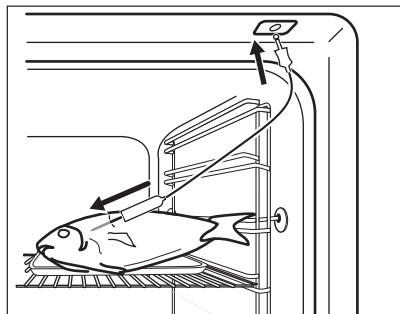
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:

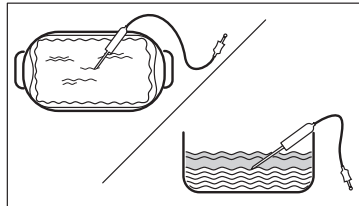
Κρέας, πουλερικά και ψάρι

Εισαγάγετε το άκρο του αισθητ. φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, εάν είναι δυνατόν.




Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθητήρας Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στο «Περιγραφή προϊόντος».

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5.  - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
6. ●●● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
 - Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
 - Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.

7. Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα το OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

8. Πιέστε το κουμπί START . Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.

9. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

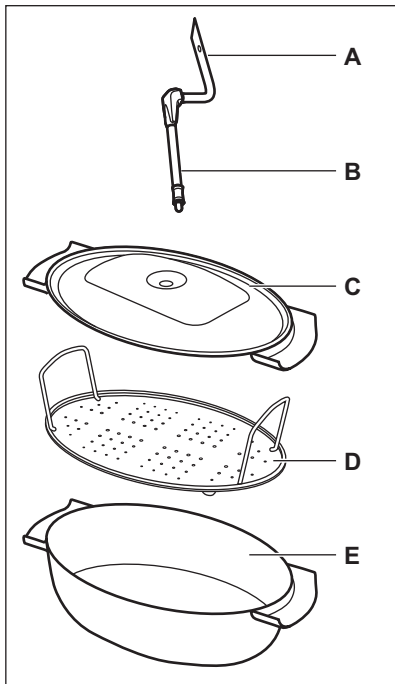
10.3 Κατσαρόλα ατμού για μαγείρεμα με ατμό



Η κατσαρόλα ατμού δεν παρέχεται με τη συσκευή. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.

Το Σκεύος ψησίματος διαίτης αποτελείται από:

- A. Εγχυτήρα - για απευθείας μαγείρεμα με ατμό,
- B. Σωλήνα εγχυτήρα - για μαγείρεμα με ατμό,
- C. Καπάκι
- D. Ατσάλινη σχάρα,
- E. Γυάλινο μπολ.



ΜΗΝ:

- τοποθετείτε τη ζεστή κατσαρόλα ατμού σε κρύες / υγρές επιφάνειες.
- ρίχνετε κρύα υγρά στην κατσαρόλα ατμού όταν είναι ζεστή.
- χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα ατμού σε θερμή επιφάνεια μαγειρέματος.
- καθαρίζετε την κατσαρόλα ατμού με λειαντικά, συρμάτινα σφουγγάρια και σκόνες.

10.4 Μαγείρεμα με ατμό στην κατσαρόλα ατμού

1. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη χαλύβδινη σχάρα στην κατσαρόλα ατμού και καλύψτε την με το καπάκι.

2. Τοποθετήστε τον σωλήνα εγχυτήρα μέσα στην οπή στο καπάκι.
3. Τοποθετήστε την κατσαρόλα ατμού στη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω.
4. Συνδέστε τον σωλήνα εγχυτήρα στην εισαγωγή ατμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».
5. Ρυθμίστε τη συσκευή για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

10.5 Άμεσο μαγείρεμα με ατμό

Τοποθετήστε το φαγητό στη χαλύβδινη σχάρα της κατσαρόλας ατμού. Προσθέστε λίγο νερό. Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι. Όταν μαγειρεύετε μεγάλες μερίδες κρέατος, τοποθετείτε τον εγχυτήρα μέσα στο σκεύος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο εγχυτήρας μπορεί να είναι ζεστός όταν λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Αφαιρέστε τον εγχυτήρα από τον φούρνο όταν δεν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.

1. Τοποθετήστε τον εγχυτήρα στον σωλήνα έγχυσης. Συνδέστε το άλλο άκρο στην εισαγωγή ατμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».
2. Τοποθετήστε την κατσαρόλα ατμού στην πρώτη ή στη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας εγχυτήρα δεν είναι μπλοκαρισμένος. Κρατήστε τον εγχυτήρα μακριά από το θερμαντικό στοιχείο..
3. Ρυθμίστε τη συσκευή για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές,

καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή






που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

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

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση».

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

| | |
|---|---------------|
|  | Τύπος φαγητού |
|  | Πρόγραμμα |
|  | Θερμοκρασία |
|  | Αξεσουάρ |
|  | Θέση σχάρας |



Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)





11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ





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

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικό, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρα, μη ανακλαστική, διαμέτρου 28cm

11.3 Υγρός Θερμός Αέρας






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






|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Ψωμάκια, 9 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg | μεταλλική σχάρα | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Κέικ Κορμός | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Κέικ brownie | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Σουφλέ, 6 τεμάχια | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Κέικ «σάντουιτς» | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 20 - 25 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Σουβλάκια, 0.5 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Μπισκότα, 16 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Μακαρόν, 24 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Κέικ Muffins, 12 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Ταρτάκια, 8 τεμάχια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Χορτοφαγική ομελέτα | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 70 - 90 |

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1) | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1) | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm 1) | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 και 4 | 160 | 40 - 60 |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Τοστ 1) | Γκριλ | Μεταλλική σχάρα | 4 | μέγ. | 1 - 5 |

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη

συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

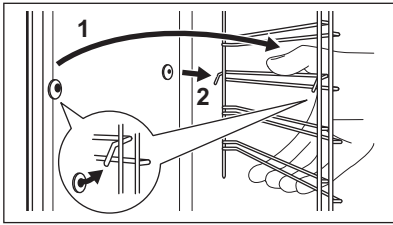
Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

12.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

12.3 Πυρολυτικός Καθαρισμός

Χρησιμοποιήστε την για να καθαρίσετε τη συσκευή και να καούν τα υπολείμματα.


⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
3. Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
5. Πιέστε το  / Καθαρισμός.
6. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού.

| Επιλογή | Διάρκεια |
|-----------------------------------|------------|
| Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος | 1 h |
| Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός | 1 h 30 min |

Πυρολυτικός καθαρισμός,
έντονος

2 h 30 min

Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.

STOP - Πιέστε για να διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού πριν ολοκληρωθεί.

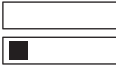



Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να σβήσει από την οθόνη το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας.

7. Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσει.
8. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του φούρνου.

12.4 Καθαρισμός του δοχείου νερού

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε ένα βαθύ ταψί κάτω από την εισαγωγή ατμού.
3. Ρίξτε νερό στη θήκη νερού: 850 ml. Προσθέστε κηρίκο οξύ: 5 κουταλάκια. Περιμένετε 60 λεπτά.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230 °C.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 25 λεπτά και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τη λειτουργία: Χαμηλή Υγρασία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 10 λεπτά και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
8. Άδειασμα του δοχείου νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, κεφάλαιο «Άδειασμα του δοχείου νερού».
9. Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθίσεις αλάτων με ένα μαλακό πανί.
10. Καθαρίστε τον σωλήνα αποστράγγισης με ζεστό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με το αντίστοιχο επίπεδο επικάλυψης ασβεστίου και την ποιότητα του νερού. Όταν η σκληρότητα νερού ξεπερνά το επίπεδο 4, γμιζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

| Σκληρότητα νερού | | Λωρίδα δοκιμής | Επικάλυψη ασβεστίου (mg/l) | Ταξινόμηση νερού | Καθαρίζετε το δοχείο νερού κάθε |
|------------------|---------|---|----------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Επίπεδο | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | μαλακό | 75 κύκλοι - 2,5 μήνες |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | μέσης σκληρότητας | 50 κύκλοι - 2 μήνες |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | σκληρό | 40 κύκλοι - 1,5 μήνες |
| 4 | 22 - 28 |  | πάνω από 151 | πολύ σκληρό | 30 κύκλοι - 1 μήνας |

12.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία:

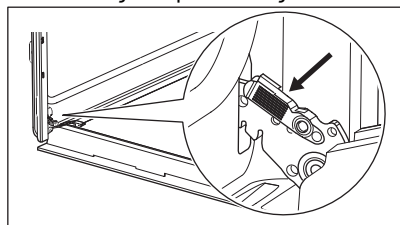
12.6 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

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

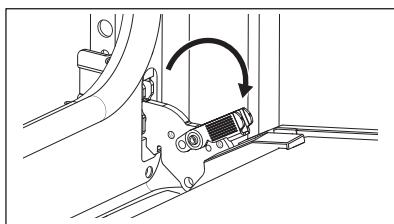
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

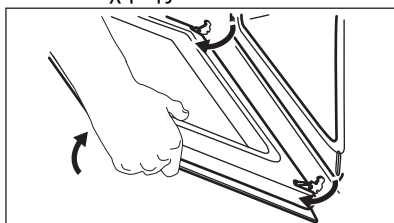
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



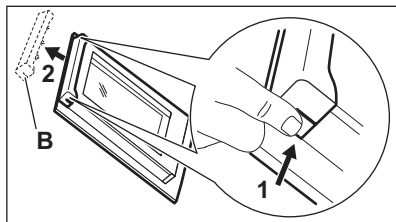
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



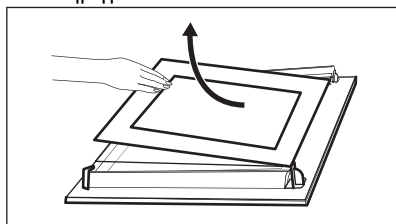
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



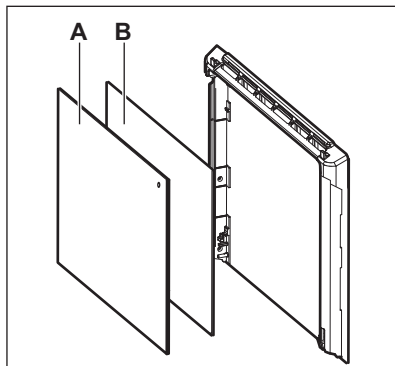
6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



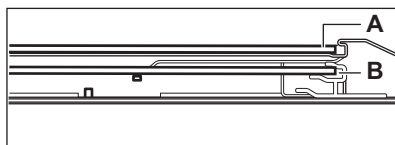
8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια πλαισίου (A και B) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Κάθε ένα από τα τζάμια έχει διαφορετική εμφάνιση ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυρμαρμολόγηση και συναρμολόγηση.

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



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



12.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Πίσω λαμπτήρας


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

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

| Περιγραφή προβλήματος | Αιτία και αποκατάσταση |
|---|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά. |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού». Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο. η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη. |
| Ο λαμπτήρας είναι σβηστός. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθαρισμός». |
| Υπάρχει νερό στο εσωτερικό της συσκευής. | Το δοχείο νερού έχει γεμίσει με πολύ νερό. |
| Το μαγείρεμα με ατμό δεν λειτουργεί. | Υπάρχει επικάλυψη αλάτων στην οπή εισαγωγής ατμού. Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού. |
| Χρειάζονται περισσότερα από 3 λεπ για να αδειάσει το δοχείο νερού ή για να διαρρεύσει το νερό από το άνοιγμα εισαγωγής ατμού. | Υπάρχει επικάλυψη αλάτων στην οπή εισαγωγής ατμού. Καθαρίστε το δοχείο νερού. |
|  Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος. | |
| Πρόβλημα με το σήμα του ασύρματου δικτύου. | Ελέγξτε αν η κινητή συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο. Ελέγξτε το ασύρματο σας δίκτυο και τον δρομολογητή. Κάντε επανεκκίνηση στον δρομολογητή. |
| Εγκαταστάθηκε νέος δρομολογητής ή άλλαξε η ρύθμιση παραμέτρων του δρομολογητή. | Για να ρυθμίσετε πάλι τις παραμέτρους της συσκευής και της κινητής συσκευής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση. |
| Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές. | Μετακινήστε τον δρομολογητή όσο πιο κοντά γίνεται στη συσκευή. |
| Το ασύρματο σήμα επηρεάζεται από έναν φούρνο μικροκυμάτων που βρίσκεται κοντά στη συσκευή. | Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων. Αποφεύγετε τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων και της απομακρυσμένης λειτουργίας της συσκευής ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα εμποδίζουν το σήμα WiFi. |

13.2 Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα.

| Κωδικός και περιγραφή | Αντιμετώπιση |
|---|---|
| C2 - ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός. | Αφαιρέστε τον Αισθ. Φαγητού. |
| C3 - η πόρτα δεν έχει κλείσει πλήρως κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός. | Κλείστε την πόρτα. |
| F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή. | Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή. |
| F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά. | Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής. |
| F601 - υπάρχει πρόβλημα με το σήμα Wi-Fi. | Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου σας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση. |
| F604 - η πρώτη σύνδεση στο Wi-Fi απέτυχε. | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση. |
| F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου. | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή. |
| F602, F603 - Wi-Fi δεν είναι διαθέσιμο. 1) | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή. |

1) Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

13.3 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίξετε

την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.):

Κωδικός προϊόντος (PNC):

Σειριακός αριθμός (S.N.):

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ

Όνομα προμηθευτή

AEG

| | |
|--|--|
| Ταυτότητα μοντέλου | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 81.2 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A+ |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.93 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.69 kWh/κύκλο |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Ένταση | 72 l |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος |
| Μάζα | BSE778380B 34.0 kg |
| | BSE778380M 33.6 kg |
| | BSK778380M 33.5 kg |

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

14.2 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

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

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.


Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά


από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Λειτουργία αναμονής

Μετά από 2 λεπ., η οθόνη μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|---|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 254 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 256 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 260 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 262 |
| 5. KEZELŐPANEL..... | 262 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 263 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 264 |
| 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 268 |
| 9. ÓRAFUNKCIÓK..... | 269 |
| 10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 270 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 272 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 275 |
| 13. HIBAEELHÁRÍTÁS..... | 278 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 280 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 281 |

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 Gyermek 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 fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek

kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel 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.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

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.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

590 (600) mm

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti

rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

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

| Összteljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|----------------------|---|
| maximum 3680 | 3x1,5 |

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

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- 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.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon

súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszer-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az első szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hullók) nagyon érzékenyek lehetnek

a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.

- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.7 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 szelsőséges 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.

2.8 Szolgáltatások

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

2.9 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

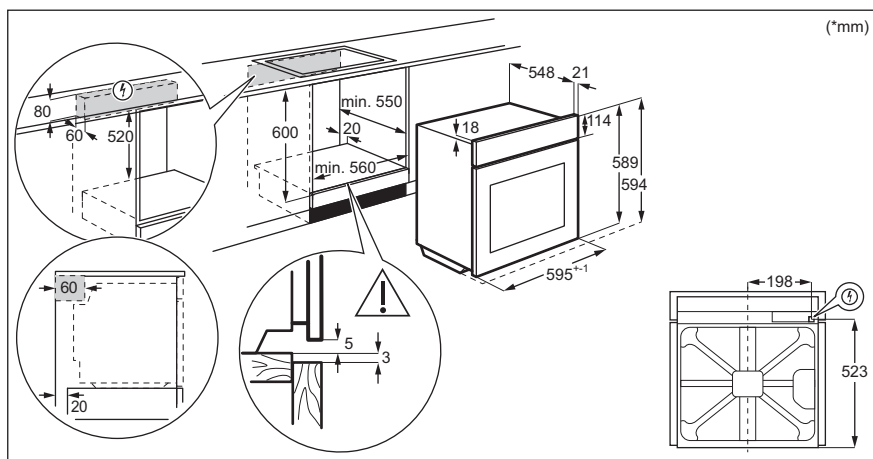
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

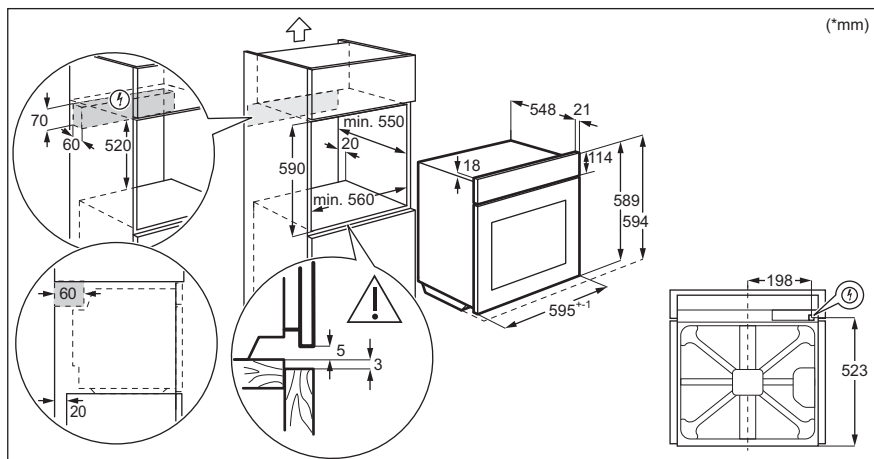
3.1 Beépítés



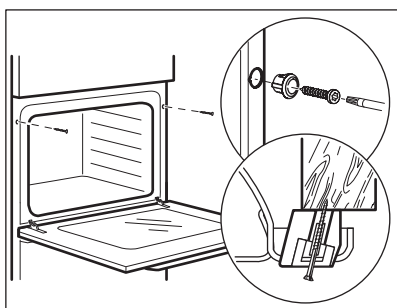
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



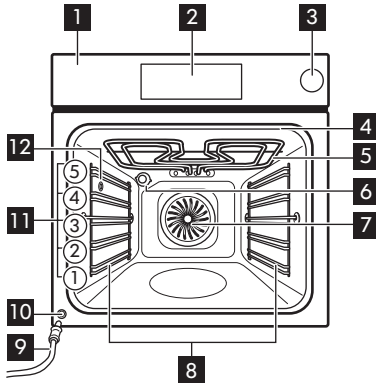


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Poltartó, eltávolítható

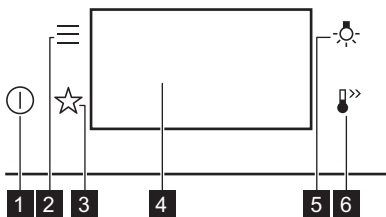
- 9 Lefolyócső
- 10 Vízeeresztő szelep
- 11 Polcpozíciók
- 12 Gőz bemenet

4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültes edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

5. KEZELŐPANEL

5.1 A kezelőpanel áttekintése

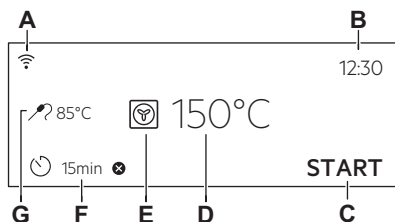


- | | | |
|---|---------|--|
| 1 | Be / Ki | Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához. |
| 2 | Menü | A készülékfunkciók listázása. |

| | | |
|---|----------------|--|
| 3 | Kedvencek | Kedvenc beállítások listázása. |
| 4 | Kijelző | A készülék aktuális beállításait mutatja. |
| 5 | Világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| 6 | Gyors Felfűtés | A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés. |

5.2 Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



- A. Wi-Fi
 B. Pontos idő
 C. START / LEÁLLÍTÁS
 D. Hőmérséklet
 E. Sütőfunkciók
 F. Időzítő
 G. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői

OK Választás / beállítás megerősítése.

< Visszalépés egy szinttel a menüben.

Kijelző visszajelzői

- Az utolsó művelet visszavonása.
- A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
- A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
- A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
- Csak a felugró üzenet van aktiválva.
- Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
- A beállítás törlése.
- Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.
- Távirányítás bekapcsolva.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, , Pontos idő, .

6.2 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.

2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Nyomja meg a gombot. Válassza a következőt: Beállítások / Csatlakoztatás.
5. – csúsztassa vagy nyomja meg a funkció be- vagy kikapcsolásához: Wi-Fi. A készülék vezeték nélküli modulja 90 mp időkereten belül működni kezd.



Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| 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) |

6.3 Szoftver licenck




A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken 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).

6.4 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket.

A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrásütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Fagyasztott ételek

Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).



Alsó + felső sütés

Egy sűtőszinten történő sűtéshez, valamint pörköléshez.



Alsó Sűtés

Válassza ezt a funkciót a sűtési folyamat után, hogy szükség esetén az étel alját jobban megpirítsa. A legalacsonyabb polcszintet használja.











Kelesztés

A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.







Alsó + felső sűtés. Ha a hőmérsékletet alacsonyabbra állítja, mint 80 °C, a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

| | |
|---|--|
|  | Tartósítás A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legalsó polcszintet. |
|  | Aszalás Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. Annak érdekében, hogy a nedvességgel telített levegő távozhasson, és a gyümölcs jobban száradhasson, a szárítási folyamat során célszerű időnként kinyitni a sütő ajtaját. |
|  | 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 Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez. |
|  | Melegen Tartás Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket. |
|  | Konvekciós levegő (nedves) A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete elterhet a beállított hőmérséklettel. A készülő maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves). |

GŐZÖLÉS

| | |
|---|---|
|  | 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 professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából. |
|  | Páratartalom, alacsony A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. |
|  | Pizza funkció A pizza és más, alulról több hőt igénylő ételek sütéséhez a legjobb. |

7.2 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 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.


A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

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 Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

7.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.

- Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
- Válassza a sütőfunkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot. A kijelzőről leolvasható a hőmérséklet.
- Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg a **OK** gombot.
- Nyomja meg a **START** gombot. Hűshőmérő szenzor – a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. További információk „A tartozékok használata” fejezet hűshőmérő szenzorral foglalkozó részében.
- STOP** - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
- Kapcsolja ki a készüléket.

7.4 Beállítás: Gőzlés sütőfunkció

- Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
- Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
- Nyomja meg a **OK** gombot. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
- Állítsa be a hőmérsékletet.
- Nyomja meg a **OK** gombot.
- Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
- Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 900 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bútort.

FIGYELMEZTETÉS!

Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

- Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
- Nyomja meg a **START** gombot. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
- Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.

- Kapcsolja ki a készüléket. A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a készülék lehűlt, puha törülőruhával törölje szárazra a sütőtérét. Minden használat után várjon legalább 60 perc erejéig, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.

7.5 A víztartály ürítése

Víztartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



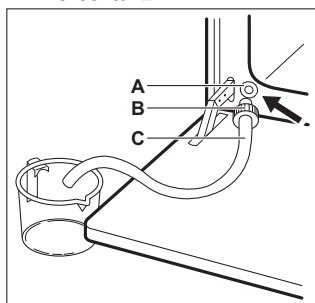
A tartály félig megtelt.



A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő belsejének aljára folytatja.

- Kapcsolja ki a készüléket. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Csatlakoztassa a leeresztő csövet a kimeneti **C** szelephez a **A** csatlakozón keresztül **B**.



- A cső végét tartsa az **A** szintje alatt, majd nyomja meg a **B** csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.

4. Válassza le a **C** és **B** alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.



Ne használja a leeresztett vizet a víztartály újbóli feltöltéséhez.

7.6 Menü

Nyomja meg a gombot a menübe lépéshez.

| 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. |
| | Szerviz | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |

Almenü ehhez: Tisztítás

| Almenü | Alkalmazás |
|---------------------------------|------------------------|
| Pirolitikus tisztítás, gyors | Időtartam: 1 h. |
| Pirolitikus tisztítás, normál | Időtartam: 1 h 30 min. |
| Pirolitikus tisztítás, intenzív | Időtartam: 2 h 30 min. |

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

| Almenü | Alkalmazás |
|-----------------------|--|
| Sütő világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| Gyerekszár | Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. |
| Gyors Felfűtés | Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. |
| Tisztítás Emlékeztető | Az emlékeztető be- és kikapcsolása. |
| Idő Kijelzés | Az óra be- és kikapcsolása. |
| Digitális óra stílus | Az idő kijelzés formátumának módosítása. |

Almenü ehhez: Csatlakoztatás

| Almenü | Leírás |
|------------------------|--|
| Wi-Fi | Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi. |
| Távírányítás | A távírányítás engedélyezéséhez és letiltásához. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi. |
| Automatikus távműködés | A távírányítás automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi. |
| Hálózat | A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi. |
| Hálózat el-ejtése | Az aktuális hálózat készülékhez való automatikus csatlakozásának letiltása. |

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: . |
| Figyelmeztető hangerő | A gombnyomások és jelzések hangerőjének beállítása. |

| Almenü | Leírás |
|------------|-----------------------------------|
| Pontos idő | A pontos idő és dátum beállítása. |

Almenü ehhez: Szerviz

| Almenü | Leírás |
|-------------------------------|--|
| Demo üzem- mód | Aktiváló / inaktíváló kód: 2468 |
| Szoftver ver- zió | Szoftver verzióra vonatkozó információk. |
| Összes beál- lítás törlése | Visszaállítás gyári beállításokra. |

7.7 Beállítás: Előre Programozott Sütés



Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő

beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.




1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg a  gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd nyomja meg a START gombot.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK


8.1 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. Kapcsolja be a készüléket.
 2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
 3. Nyomja meg a  gombot.
 4. Válassza ezt: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
 5. Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.
 6. Nyomja meg a OK gombot.
-  - nyomja meg a beállítás visszaállításához.
-  - nyomja meg a beállítás törléséhez.

8.2 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

8.3 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.



1. Kapcsolja be a készüléket.
 2. Nyomja meg a  gombot.
 3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.
 4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben. Gyerekzár bekapcsolva.
- Amikor ez a funkció be van kapcsolva, a következők érhetők el: Időzítő, Wi-Fi és lámpa is rendelkezésre áll.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit abécé sorrendben.

Amikor ez a funkció be van kapcsolva, az ajtó zárva van, és a készülék ki van kapcsolva.

8.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

|  (°C) |  (ó) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván

működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűhőmérő szenzor, Befejzési idő.

8.5 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.

9. ÓRAFUNKCIÓK


9.1 Órafunkciók leírása

| Funkció | Leírás |
|----------------------|--|
| Időzítő | A sütés hosszúságának beállításához. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése. |
| Művelet befejezése | Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltakor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltakor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol. Csak felugró üzenetek – az idő leteltakor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. |
| Késleltetett indítás | Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. |
| Idő Kiterjesztés | A sütési idő meghosszabbításához. |
| Működési-dőzítő | Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. |

9.2 Beállítás: Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg a  gombot.

9.3 Beállítás: Időzítő



1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejzés műveletet a  gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a  gombot. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.




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.

9.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a  gombot.

5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.
7. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismételve a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.


9.5 Beállítás: Működésidőztítő

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Nyomja meg: Működésidőztítő.
5. A főképernyőn a sütési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a  gombot.

6. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismételve a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

9.6 Időztítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Állítsa be az időztési értéket.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.

10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

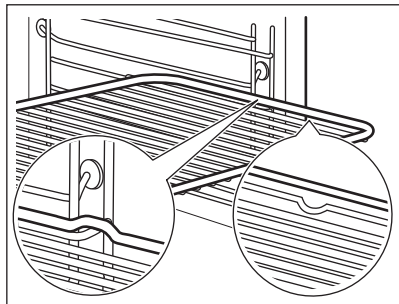
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

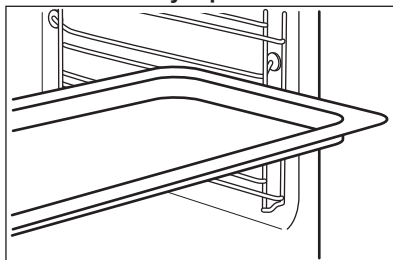
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

Sütőrács



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

Sütő tálcá / Mély tepsi




Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

10.2 Húshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$ - a készülék belsejében a hőmérséklet: minimum 120°C .
-  - az étel maghőmérsékletét.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

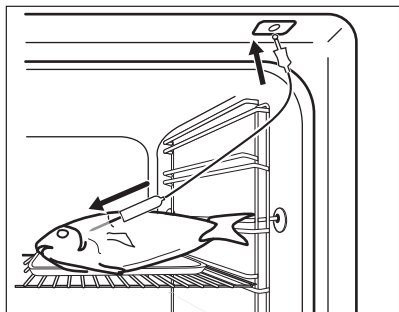
A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

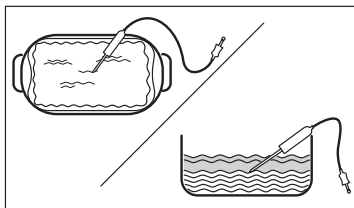
Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:
Hús, szárnyas és hal
Illessze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a hús vagy hal középebe a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfújtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfújtak középebe. A húshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd: „Termékleírás”.
- A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5. - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
 6. ● ● ● - 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. Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a OK gombot a főképernyőre lépéshez.
 8. Nyomja meg a START gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
 9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10.3 Gőzedény gőzsütéshez

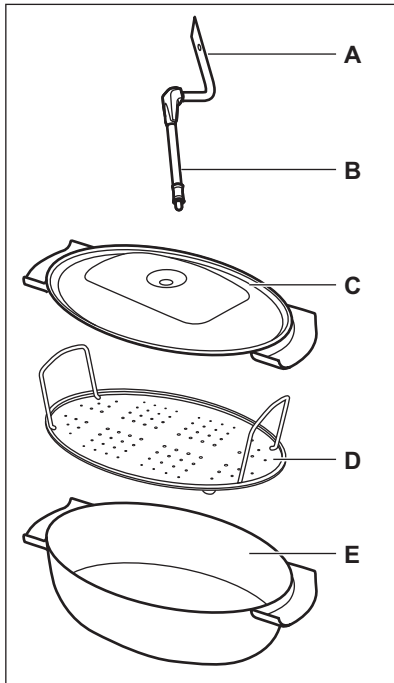


A gőzölőedény nincs mellékelve a készülékhez. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A(z) Diétás ételkészítő edény a következőkből áll:

- A. Injektor - közvetlen gőzsütéshez,
- B. Injektorcső - gőzsütéshez,
- C. Fedél,
- D. Acélrács,

E. Üvegtál.



Soha ne tegye ezt:

- tegye a forró gőzedényt hideg/nedves felületre.
- öntsön hideg folyadékokat a gőzedénybe, amikor az forró.
- használja forró főzőfelületen a gőzölőedényt.
- tisztítsa meg a gőzedényt dörzsölő anyaggal, súrolószerekkel és porokkal.

10.4 Gőzsütés a gőzölőedényben

1. Helyezze a gőzölőedényben az ételt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.
2. Illesse a befúvó tömlőt a fedő furatába.
3. Helyezze a gőzölőedényt alulról a második polcszintre.
4. Csatlakoztassa a befúvó tömlőt a gőzbemenethez. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.
5. Állítsa be a készüléket a gőzsütés funkcióhoz.

10.5 Közvetlen gőzsütés

Helyezze az ételt a gőzedényben lévő acélrácsra. Adjon hozzá némi vizet. Ne használja a fedőt. Ha nagy mennyiségű húst süt, helyezze a fűvókát az ételbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék működése közben a fűvóka forró lehet. Mindig használjon edényfogó kesztyűt. A fűvókát távolítsa el a készülékből, ha nem használja a gőz funkciót.

1. Helyezze a befecskendezőt a befecskendező csőbe. Csatlakoztassa a másik végét a gőzbemenethez. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.
2. A gőzedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne legyen összenyomva. A fűvókát tartsa távol a fűtőelemtől.
3. Állítsa be a készüléket a gőzsütés funkcióhoz.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

11.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süti. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési







időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

| | |
|---|-------------------|
|  | Étel típusa |
|  | Sütőfunkció |
|  | Hőmérséklet |
|  | Tartozék |
|  | Polcpozíció |
|  | Főzési idő (perc) |

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok





Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő





képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

11.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Édes roládok, 16 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Péksütemény, 9 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg | Huzalpolc | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Keksztekercs | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Csokoládés sütemény | sütőlap vagy rács | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak rácson | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Piskóta tortaalap | tortaforma rácson | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Piskótatorta | sütőforma rácson | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | Pizzaserpenyő rácson | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőlap vagy rács | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőlap vagy rács | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 24 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sós aprósütemény, 20 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 25 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőlap vagy rács | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Kosárka, 8 db | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Párolt zöldségek, 0,4 kg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omlett | Pizzaszerpenyő rácson | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőlap vagy rács | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütő tálca | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Almáspite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Almáspite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾ | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾ | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾ | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütőrács | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 |
| Linzer | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Linzer | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Linzer | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Toast kenyér ¹⁾ | Grill | Sütőrács | 4 | max. | 1 - 5 |

¹⁾ Melegítse elő a készüléket 10 percre.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószerek

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerral, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerral távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

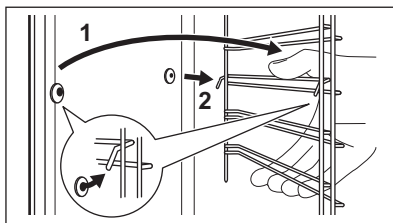
Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerral végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

12.3 Pirolitikus tisztítás

Használja a készülék tisztításához és a maradványok leégetéséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

⚠ VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Távolítson el minden tartozékokat.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerral tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg a / Tisztítás gombot.
6. Válassza a tisztítás üzemmódot.

| Kiegészítő funkció | Időtartam |
|-------------------------------|------------|
| Pirolitikus tisztítás, gyors | 1 h |
| Pirolitikus tisztítás, normál | 1 h 30 min |

Pirolitikus tisztítás, intenzív

2 h 30 min

Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelve marad, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámokon működik a hűtőventilátor.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

Ne használja a készüléket, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

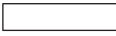




- Amikor a tisztítás véget ér, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Puha ronggyal tisztítsa meg a sütő belsejét. A sütő aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

12.4 Tisztítsa meg a víztartályt.

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
- Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 perc ideig.

- Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a következő funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra.
- 25 perc után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a következő funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa be a hőmérsékletet 130 és 230 °C közé.
- 10 perc után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víztartály kiürítése” c. szakaszt.
- Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.
- Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

| Vízkeménység | | Tesztcsík | Kalciumlerakódás (mg/l) | Vízminőség szintje | Tisztítsa meg a víztartályt minden |
|--------------|---------|--|-------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Szint | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |   | 0 - 50 | lágý | 75 ciklusonként - 2,5 havonta |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | mérsékeltlen kemény | 50 ciklusonként - 2 havonta |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | kemény | 40 ciklusonként - 1,5 havonta |
| 4 | 22 - 28 |  | 151 felett | nagyon kemény | 30 ciklusonként - havonta |

12.5 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót:

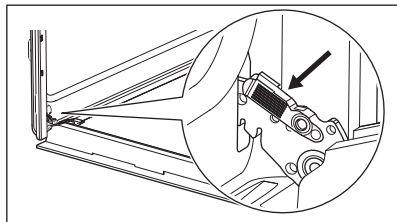
12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

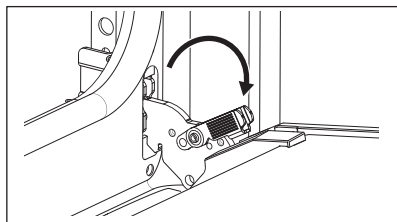
⚠ VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

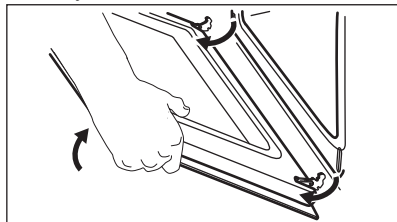
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



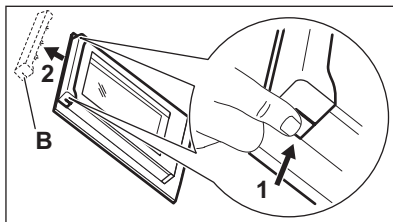
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



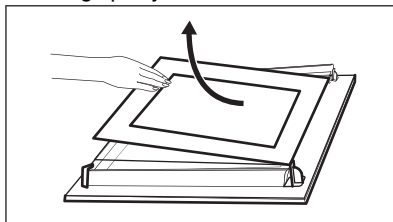
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



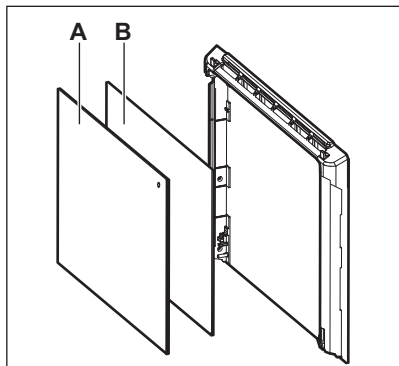
6. Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



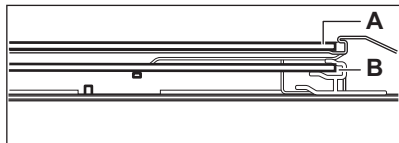
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (**A** és **B**) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánó hangot ad.



Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



12.7 A lámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

⚠ VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsímaradvány ne égjen rá a lámpára.

Hátsó lámpa

1. Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELEHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha ...

| A probléma leírása | Ok és megoldás |
|---|---|
| A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik. | A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. |

| A probléma leírása | Ok és megoldás |
|---|---|
| A készülék nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. Az óra beállításáról az „Órafunkciók” című fejezetben olvashat. Az ajtó nem csukódik rendesen. Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Gyerekszár bekapcsolva. |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva. | Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. További információért lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet. |
| Víz került a készülék sütőterébe. | A víztartály túl sok vízzel lett feltöltve. |
| A gőzben sütés nem működik. | Vízkömaradvány van a gőz bemenet nyílásánál. Nincs víz a víztartályban. |
| Több, mint 3 perc időtartamig is eltart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából. | Vízkömaradvány van a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt. |
| <p>i Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.</p> | |
| 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 távirányítás funkciójának egyidejű használatát. A mikrohullámok megszakítják a WiFi-jelet. |

13.2 Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja.

| Kód és leírás | Megoldás |
|--|---|
| C2 – A Hűshőmérő szenzor benne van a készülék sütőterében Pirolitikus tisztítás közben. | Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t. |
| C3 – Az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben. | Csukja be az ajtót. |
| F111 – A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve. | Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba. |
| F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően. | Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön. |

| Kód és leírás | Megoldás |
|--|---|
| F601 – Hiba merült fel a Wi-Fi jelnél. | Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét. |
| F604 – Az első csatlakozási kísérlet ehhez: Wi-Fi nem sikerült. | 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. |
| F602, F603 – A Wi-Fi nem érhető el. 1) | Kapcsolja ki és be a készüléket. |

1) Ha a következő hibaüzenet továbbra is megjelenik a kijelzőn, az azt jelenti, hogy egy 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.

13.3 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. Az ajtó

kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | |
|--|--|
| Gyártó neve | AEG |
| Modellazonosító | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energiahatékonysági szám | 81.2 |
| Energiahatékonysági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.69 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Elektromosság |
| Hangerő | 72 l |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő |

| | | |
|-------|------------|---------|
| | BSE778380B | 34.0 kg |
| Tömeg | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

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

14.2 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

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.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

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.

Készenléti állapot

2 perc elteltével a kijelző készenléti üzemmódba lép.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 282 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 284 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 287 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 289 |
| 5. VADĪBAS PANELIS..... | 289 |
| 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 290 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 291 |
| 8. PAPILDFUNKCIJAS..... | 295 |
| 9. PULKSTENA FUNKCIJAS..... | 296 |
| 10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA..... | 297 |
| 11. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 299 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 302 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 305 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 307 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 308 |

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.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- 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 numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- 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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- 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.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (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 | 569 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 548 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1022 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.

- Ierīci jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

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

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

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- 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 atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet 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;
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- 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 sabojāšanos.
- 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 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi

mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.

- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.7 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- 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.

2.8 Serviss

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

2.9 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

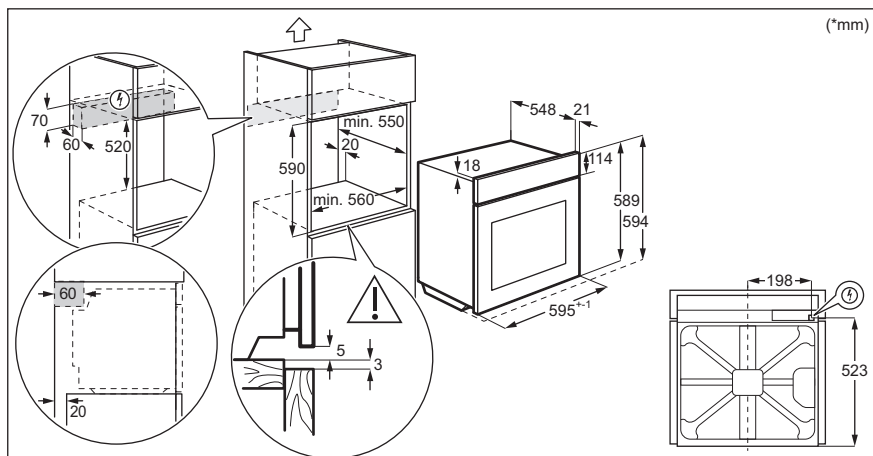
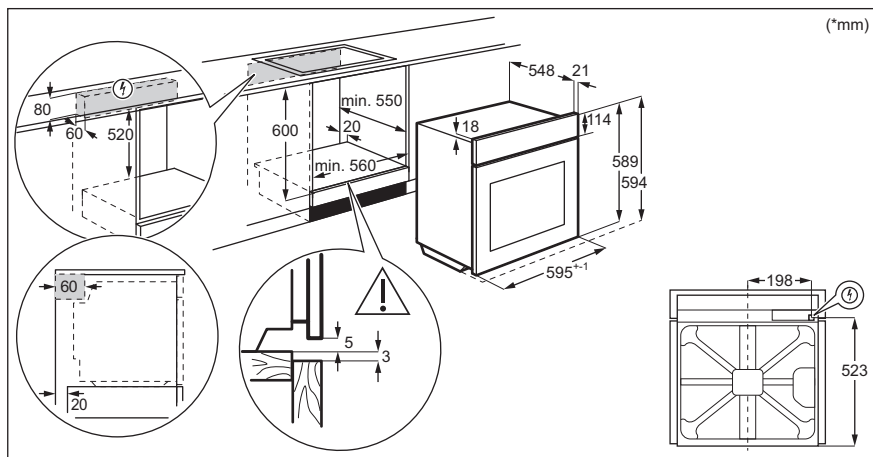
3.1 Iebūve



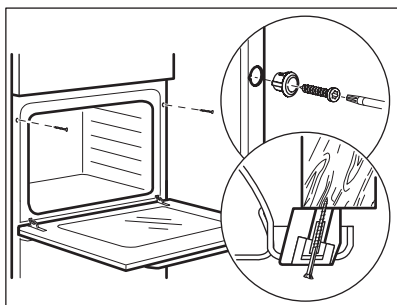
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



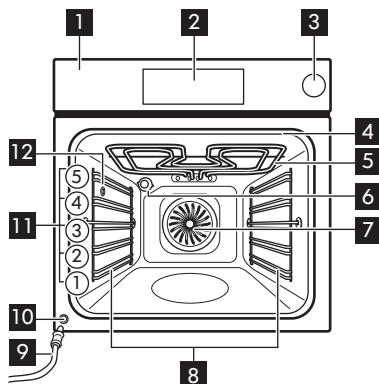


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams

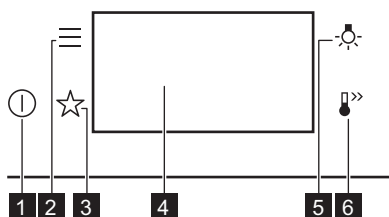
- 9 Novadcaurule
- 10 Ūdens izvades vārsts
- 11 Plauktu līmeņi
- 12 Tvaika pievads

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.
- **Grila/cepmā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**
Lai kontrolētu gatavošanu pēc temperatūras ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Vadības paneļa pārskats

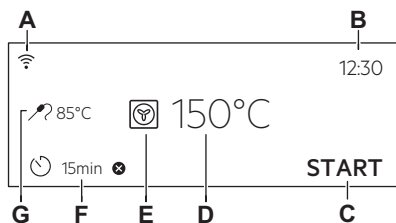


- | | | |
|---|-------------------|---|
| 1 | ieslēgt / izslēgt | Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci. |
| 2 | Izvēlne | Norāda ierīces funkcijas. |

- | | | |
|---|-----------------|--|
| 3 | Biezāk lietotie | 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. |

5.2 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

- OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
- < Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.

Displeja indikatori

- Pēdējās darbības atcelšana.
- Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
- Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
- Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
- Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
- funkcija Atliktais starts.
- Iestatījuma atcelšana.
- Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.
- Tālvadība ir ieslēgta.

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

6.2 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.

3. Ieslēdziet ierīci.

4. Nospiediet . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.

5. — pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi.

Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.



Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 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 |

6.3 Programmatūras licences




Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balsīti 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).

6.4 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš

uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



Saldēta pārtika

Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem fīr, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Apakškarsēšana

Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdienu apakšpusē. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.



Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Aplājiet mīklas virspusi, lai tā neizžūtu.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: Iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

**Konservēšana**

Dārzeņu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kuras piepildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.

**Žāvēšana**

Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu žāvēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.

**Trauku uzsildīšana**

Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

**Atkausēšana**

Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no saldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

**Sacepums**

Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.

**Lēnā gatavošana**

Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).

**Siltuma uzturēšana**

Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.

**Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces 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.

**Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku**

Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virmas izžūšanu. Karstums izplata lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu gašu 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**

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

**Zems mitrums**

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

**Picas funkcija**

Piemērots risinājums picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.

7.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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


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 nodaļas Ventilatora kars. ar mitrumu sadaļā "Ieteikumi un padomi". Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšanas padomi".

7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.

- Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
- Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK. Displejā ir redzama temperatūra.
- Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
- Nospiediet START .
Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu “Papildpiederumu izmantošana, Temperatūras sensors”.
- STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
- Izslēdziet ierīci.

7.4 Iestatījums: Tvaika karsēšanas funkcija

- Izslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
- Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
- Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
- Iestatiet temperatūru.
- Nospiediet OK.
- Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
- Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.

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.

- Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
- Nospiediet START .
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
- Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.

11. Izslēdziet ierīci.

Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.

BRĪDINĀJUMS!

Ierīce ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušie ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

7.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



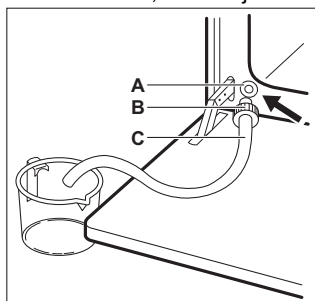
Tvertne ir daļēji pilna.



Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma novadīs lieko ūdeni cepeškrāsns iekšpuses pamatnes daļā.

- Izslēdziet ierīci. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse ir atdzisusi.
- Pievienojiet novadcauruli **C** izvades vārstam **A**, izmantojot savienotāju **B**.



- Turiet caurules galu zemāk par **A** līmeni, un nospiediet **B** atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.

4. Atvienojiet **C** un **B** un nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu sūkli.



Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

7.6 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

| Izvēlnes elements | | Izmantošana |
|--------------------|-----------------|---|
| Gatavošanas palīgs | | Uzskaita automātiskās programmas. |
| Tīrīšana | | Uzskaita tīrīšanas programmas. |
| Biežāk lietotie | | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| Iespējas | | Ierīces konfigurācijas iestatīšana. |
| Iestatījumi | Savienojums | Tīkla konfigurācijas iestatīšanai. |
| | Uzstādīšana | Ierīces konfigurācijas iestatīšana. |
| | Servisa izvēlne | Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju. |

Apakšizvēlne: Tīrīšana

| Apakšizvēlne | Lietošana |
|---------------------------------|---------------------|
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | Ilgums: 1 h. |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | Ilgums: 1 h 30 min. |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Ilgums: 2 h 30 min. |

Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne | Izmantošana |
|---------------------|---------------------------|
| Apgaisojums (lampa) | Ieslēdz un izslēdz lampu. |

| Apakšizvēlne | Izmantošana |
|-------------------------|--|
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. |
| Ātrā uzsilšana | Saisina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām. |
| Tīrīšanas Atgādinājums | Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu. |
| Laika indikācija | Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni. |
| Ciparu pulkstenis | Maina attēlotā laika formātu. |

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. |
| Tikls | Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi. |
| Aizmirst tīklu | Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei. |

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. |
| Diennakts laiks | Iestata pašreizējo laiku un datumu. |

Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|---------------------------|--|
| Demonstrācijas režīms | Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468 |
| Programmatūras versija | Informācija par programmatūras versiju. |
| Nozēst visus iestatījumus | Atjauno rūpnīcas iestatījumus. |



7.7 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.




1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet . Ievadiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Biežāk lietotie ☆

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
 3. Nospiediet .
 4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
 5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
 6. Nospiediet OK.
-  — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.
-  — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

8.2 Funkciju bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆, 🔒 – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

☆, 🔒 – nospiediet vienlaikus lai izslēgtu funkciju.

8.3 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.



Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Kad šī funkcija ir aktivizēta, iespējams piekļūt: Taimers, Wi-Fi un pieejams apgaismojums.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

Kad aktivizēta šī funkcija, durvis ir bloķētas un ierīce ir izslēgta.

8.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

|  (°C) |  (st) |
|--|--|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimāli | 3 |

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku,

iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.

8.5 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

| Funkcija | Apraksts |
|------------------|--|
| Taimers | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paiēs, iestatot vēlamo: Darbības beigās. |
| Darbības beigas | Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. |
| Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
| Laika regulēšana | Lai palielinātu gatavošanas laiku. |
| Laika skaitīšana | Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. |


9.2 Iestatījums: Diennakts laiks

- Ieslēdziet ierīci.
- Nospiediet Diennakts laiks.
- Iestatiet laiku.
- Nospiediet OK.


9.3 Iestatījums: Taimers


- Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
- Nospiediet .
- Iestatiet laiku.
Jūs varat izvēlēties darbības beigās, nospiežot ● ● ● .
- Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

9.4 Iestatījums: Atliktais starts

- Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
- Nospiediet .
- Iestatiet gatavošanas laiku.
- Nospiediet ● ● ● .
- Nospiediet Atliktais starts.
- Atlasiet vēlamo sākuma laiku.
- Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.


9.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

- Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
- Nospiediet .
- Nospiediet ● ● ● .
- Nospiediet Laika skaitīšana.

5. Pavelciet vai nospiediet , lai skatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
6. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

9.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

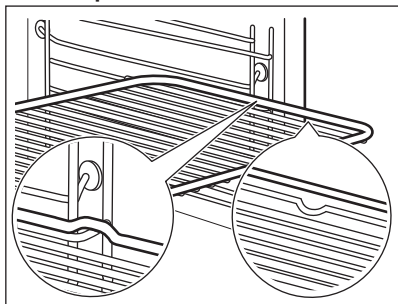
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Papildpiederumu ievietošana

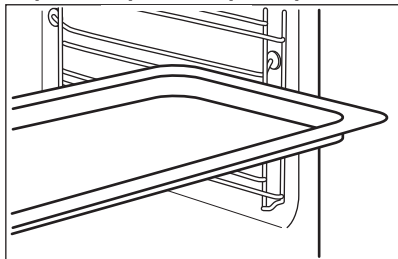
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

10.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūru ierīces iekšienē: minimāli 120 °C.

-  – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

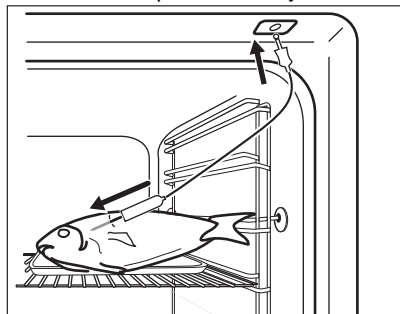
Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

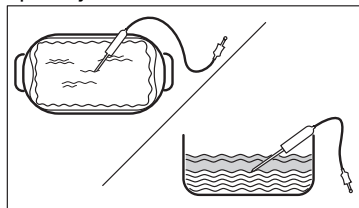
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet visu termozondes adatu galas vai zivs centrā pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



- Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

- nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
- - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
- Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
- Nospiediet START.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

- Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

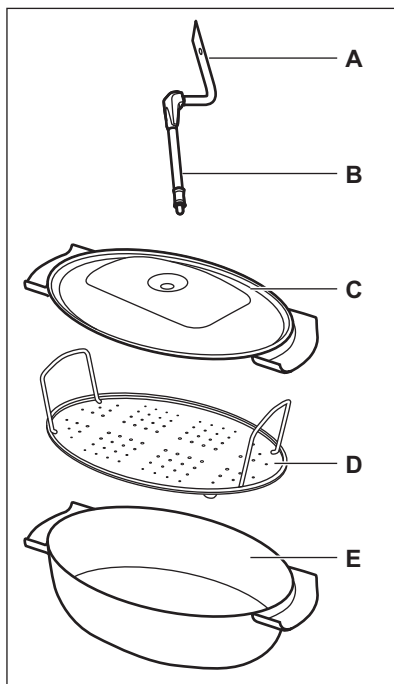
10.3 Tvaika katls gatavošanai ar tvaiku



Tvaika katls nav iekļauts ierīces komplektācijā. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo piegādātāju.

Cepamtrauks sastāv no:

- Inžektors – tiešai gatavošanai ar tvaiku,
- Inžektora caurule – gatavošanai ar tvaiku,
- Vāks,
- Metāla restes,
- Stikla bļoda.



Nemēģiniet:

- Nelieciet karstu tvaika katlu uz aukstām/slapjām virsmām.

- Nelejiet aukstus šķidrumus karstā tvaika katlā.
- Neizmantojiet tvaika katlu uz karstas gatavošanas virsmas.
- Nefīriet tvaika katlu ar abrazīviem, skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

10.4 Gatavošana tvaika katlā

1. Novietojiet tvaika katlu uz metāla restēm, un pārklājiet to ar vāku.
2. Novietojiet inžektora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā.
3. Novietojiet tvaika katlu otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
4. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
5. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

10.5 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā

Ievietojiet ēdienu tvaika katlā uz metāla restēm. Pievienojiet nedaudz ūdens.

Neizmantojiet vāku. Gatavojot lielas gaļas porcijas, ievietojiet inžektoru traukā.

BRĪDINĀJUMS!

Ierīces darbības laikā inžektors var sakarst. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus. Izņemiet inžektoru no ierīces, kad neizmantojat tvaika funkciju.

1. Ievietojiet inžektoru inžektora caurulē. Pievienojiet otro galu tvaika ievadei. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
2. Novietojiet tvaika katlu pirmā vai otrā plaukta pozīcijā no apakšas. Pārliecinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atrastos atstatos no karsējošā elementa.
3. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 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.





Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

| | |
|---|---------------------|
|  | Ēdiena veids |
|  | Karsēšanas funkcija |

| | |
|---|-------------------------|
|  | Temperatūra |
|  | Papildpiederums |
|  | Plaukta līmenis |
|  | Gatavošanas laiks (min) |





11.2 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 paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Maizītes, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pica, saldēta, 0,35 kg | Restots plaukts | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šok. kūkss ar riekstiem | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflē, 6 gabali | keramikas ramekini uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskvīt kūka ar pildījumu | sacepuma forma uz restotā plaukta | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Vārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makarūni, 24 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sājā mīkla, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartletes, 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā pannā | 170 | 2 | 20 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan-na | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Veģetārā omlete | picas paplāte uz restotā plauk-ta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg | cepamā paplāte vai dziļā pan-na | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Kūciņas, 20 paplātē | Augš./Apakškarsēšana | Cepamā Pa-plāte | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Pa-plāte | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Pa-plāte | 2 un 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Augš./Apakškarsēšana | Restots plaukts | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾ | Augš./Apakškarsēšana | Restots plaukts | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾ | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾ | Karsēšana ar ventilatoru | Restots plaukts | 2 un 4 | 160 | 40 - 60 |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Pa-plāte | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Pa-plāte | 2 un 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Smilšu mīkla | Augš./Apakškarsēšana | Cepamā Pa-plāte | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Karstmaize ¹⁾ | Grils | Restots plaukts | 4 | maks. | 1 - 5 |

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdiena ierīcē ilgāk par 20 minūtem. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

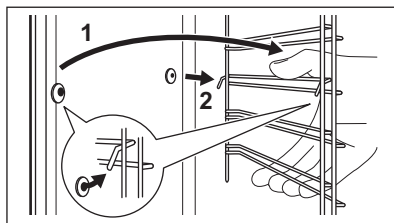
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērštiem uz priekšu.

12.3 Pirolītiskā tīrīšana

Izmantojiet to, lai tīrītu ierīci un nodedzinātu paliekas.


⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Nofīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Ieslēdziet ierīci.
5. Nospiediet  / Tīrīšana.
6. Atlasiet tīrīšanas režīmu.

| Iespēja | Darb. laiks |
|-------------------------------|-------------|
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | 1 h |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | 1 h 30 min |

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām.

Nelietojiet ierīci, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

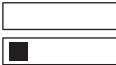



- Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu. Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

- Izslēdziet ierīci.
- Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.
- Ielejiet ūdens atvilktnē ūdeni: 850 ml. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.

- Izslēdziet cepeškrāsns un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet 230 °C temperatūru.
- Izslēdziet ierīci pēc 25 min un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Izslēdziet cepeškrāsns un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet 130 līdz 230 °C temperatūru.
- Izslēdziet ierīci pēc 10 min un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļā "Ikdienas lietošana".
- Izskalojiet ūdens tvertni un izīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.
- Izīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

| Ūdens cietība | | Ūdens pārbaudes sloksne | Kalcija nogulšnes (mg/l) | Ūdens klasifikācija | Iztīriet ūdens tvertni ik pēc |
|---------------|---------|---|--------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Pakāpe | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | mīksts | 75 cikliem — 2,5 mēnešiem |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | vidēji ciets | 50 cikliem — 2 mēnešiem |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | ciets | 40 cikliem — pusotra mēneša |
| 4 | 22 - 28 |  | vairāk nekā 151 | ļoti ciets | 30 cikliem — 1 mēnesim |

12.5 Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

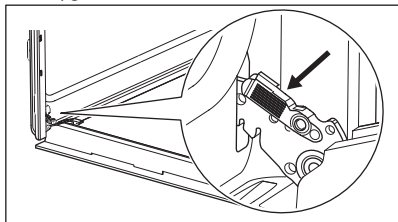
12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

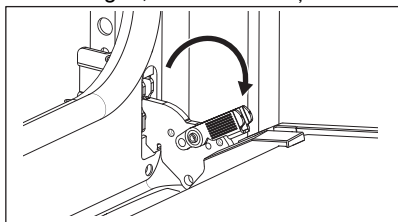
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneliem.

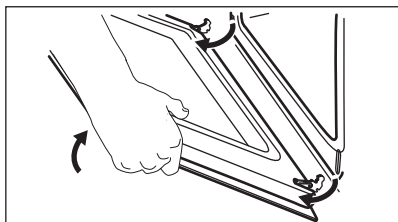
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



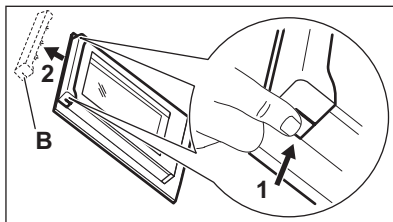
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



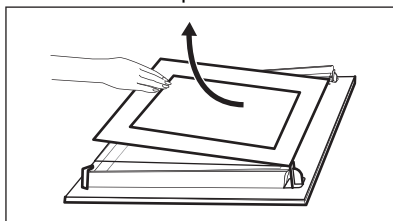
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārlicinieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.

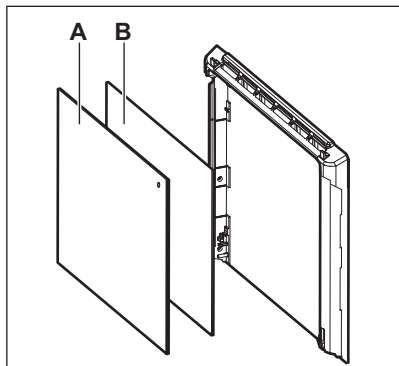


8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

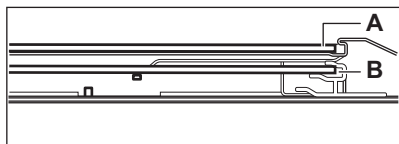
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārlicinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.7 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

| Problēmas apraksts | Pārtraukums un darbības atsākšana |
|----------------------------------|---|
| ierīci nevar ieslēgt vai lietot. | ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. |
| ierīce neuzsilst. | Pulkstenis nav iestatīts. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas". |
| | Durvis nav pareizi aizvērtas. |
| | Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. |

| Problēmas apraksts | Pārtraukums un darbības atsākšana |
|--|---|
| Apgaismojums ir izslēgts. | Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana". |
| Ierīces tilpnē ir ūdens. | Ūdens tvertne bija pārāk pilna. |
| Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku. | Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Ūdens tvertnē nav ūdens. |
| Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā 3 min vai no tvaika pievada atveres tek ūdens. | Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Izīriet ūdens tvertni. |
| <p>i Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.</p> | |
| Problēmas ar bezvadu signālu. | Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju. |
| 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 krāsns, kas atrodas ierīces tuvumā. | Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam. |

13.2 Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām.

| Kods un apraksts | Risinājums |
|---|---|
| C2 — Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Izņemiet Termozonde. |
| C3 — durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Aizveriet durvis. |
| F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā. |
| 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. |
| F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams. 1) | Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. |

1) 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

13.3 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 priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis.

Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

| | |
|--|--|
| Piegādātāja nosaukums | AEG |
| Modeļa identifikācija | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93 kWh/ciklā |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skalums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars | BSE778380B 34.0 kg |
| | BSE778380M 33.6 kg |
| | BSK778380M 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

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 un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots 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.

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.

Gaidstāves režīms

Displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā pēc 2 minūtēm.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 309 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 311 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 314 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 316 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS..... | 316 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 317 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 318 |
| 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 322 |
| 9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 323 |
| 10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS..... | 324 |
| 11. PATARIMAI..... | 326 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 329 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 332 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 334 |
| 15. APLINKOS APSAUGA..... | 335 |

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.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- 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, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- 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.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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 spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

| | |
|--|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu) | 590 (600) mm |
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 576 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 595 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 559 mm |
| Prietaiso gylis | 569 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 548 mm |
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1022 mm |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560x20 mm |

| | |
|--|---------|
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm |
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- 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 nelieštų 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.

- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

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

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

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- 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 uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, 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 grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
 - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.

- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirozilinių orkaičių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.7 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- 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.

2.8 Paslauga

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

2.9 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

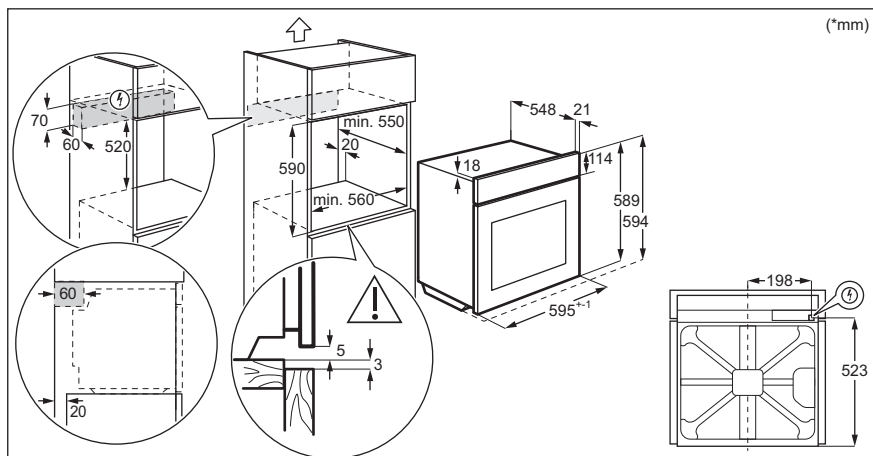
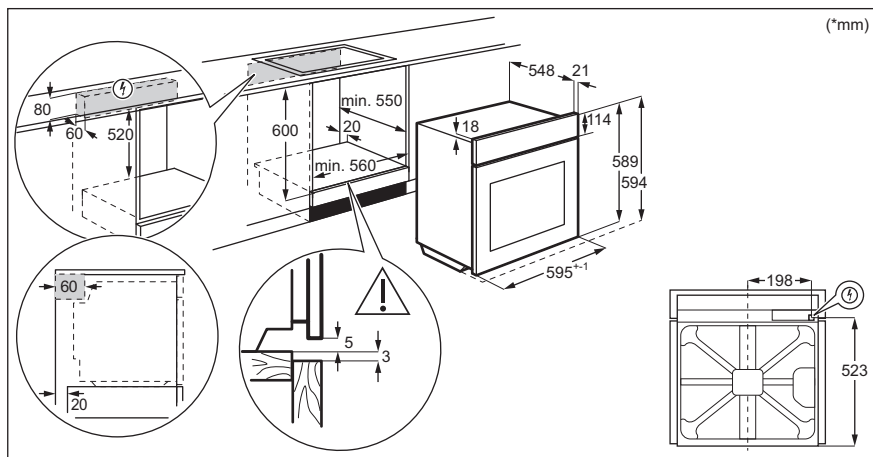
3.1 Įrengimas balduose



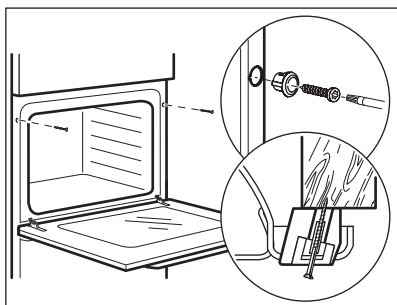
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



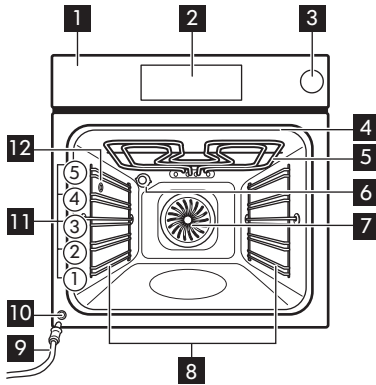


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius

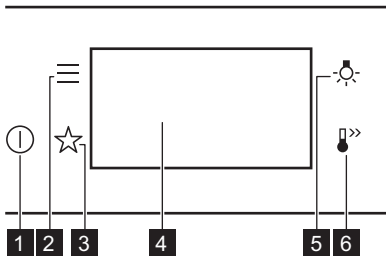
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Išleidimo vamzdelis
- 10 Vandens išleidimo vožtuvas
- 11 Vietos lentynoje
- 12 Garų įleidimas

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Keipimo skarda**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Valdymo skydelio apžvalga

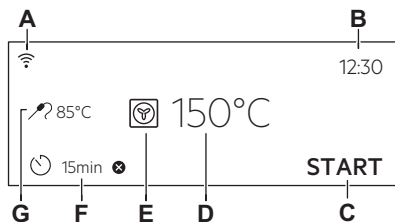


- 1 Įjungta / Išjungta Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
- 2 Meniu Prietaiso funkcijų sąrašas.

| | | |
|---|---------------------|---|
| 3 | Mėgstamiausias | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| 4 | Ekranas | Parodo esamas prietaiso nuostatas. |
| 5 | Lempučių jungiklis | Lemputei įjungti ir išjungti. |
| 6 | Greitas įkaitinimas | Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas. |

5.2 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)

Ekranų indikatoriai

OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.

Ekranų indikatoriai

- Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
- Panaikinti paskutinį veiksmą.
- Parinkti įjungti ir išjungti.
- Įspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
- Įspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
- Įjungta tik pranešimo funkcija.
- Atidėtas paleidimas funkcija.
- Atšaukti nustatymą.
- WiFi ryšys ryšys įjungtas.
- Nuotolinis valdymas yra įjungtas.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

6.2 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
 2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
 3. Įjunkite prietaisą.

4. paspauskite . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
5. – slinkite arba paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte: WiFi ryšys.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 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 |




6.3 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).

6.4 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikroplošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvas

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Karšto oro srautas

Kepti mėsa ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



Šaldytas maistas

Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Apatinis kaitinimas

Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prireikus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.



Tešlos kildinimas

Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.










Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Kai nustatysite žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

SPECIALIOS FUNKCIJOS





Konservavimas

Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.

| | |
|---|---|
|  | <p>Džiovinimas Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.</p> |
|  | <p>Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.</p> |
|  | <p>Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.</p> |
|  | <p>Apkepas Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.</p> |
|  | <p>Kepimas žemoje temperatūroje Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar avienai).</p> |
|  | <p>Šilumos palaikymas Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.</p> |
|  | <p>Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.</p> |

GARAI

| | |
|---|---|
|  | <p>Pašildymas garais Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. 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.</p> |
|  | <p>Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.</p> |



Maža drėgmė

Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.



Picos programa

Geriausiai tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.

7.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas


Ši funkcija naudota 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. Rekomendacijas, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

7.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūrą.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Paspauskite START. Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

7.4 Nustatymas: Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite **OK**. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite **OK**.
6. Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
7. Įpilkite į vandens stalčių šalto vandens iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Nepilkite į stalčiuką daugiau vandens nei leistina. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens stalčių nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.

8. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite **START**. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vandens stalčiuje baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite vandens stalčių.
11. Išjunkite prietaisą. Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš vandens stalčiaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Valydami vandens stalčiuką būkite atsargūs.

Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Prietaisui atvėsus nusausinkite jo vidų minkšta šluoste. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 min, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

7.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatorius



Vandens bakelis pilnas.



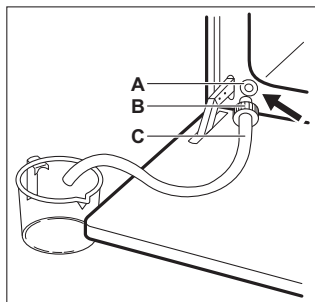
Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jei į rezervuarą pripilsite per daug vandens, jo perteklius nutekės per apsauginį nutekėjimo kanalą į orkaitės vidų.

1. Išjunkite prietaisą. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Naudodami jungtį **C** sujunkite vandens išleidimo vamzdelį **A** su vožtuvu „Outlet valve“ **B**.



3. Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau **A** ir spaudinėkite **B**, kad surinktumėte likusį vandenį.
4. Išimkite **C** ir **B**, tada nusausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.



Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

7.6 Meniu

Paspauskite **≡**, kad atvertumėte meniu.

| Menu elementas | Paskirtis | |
|----------------|---|--|
| Kepimo vadovas | Pateikiamas automatinų programų sąrašas. | |
| Valymas | Pateikiamas valymo programų sąrašas. | |
| Mėgstamiausios | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. | |
| Nustatymai | Kaip sukongigūruoti prietaisą. | |
| Nustatymai | Prisijungimo nustatymai | Tinklo konfigūracijai nustatyti. |
| | Pasirinkimas | Kaip sukongigūruoti prietaisą. |
| | Serviso duomenys | Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką. |

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|--------------------------------|---------------------|
| Greitas pirolyzinis valymas | Trukmė: 1 h. |
| Įprastas pirolyzinis valymas | Trukmė: 1 h 30 min. |
| Intensyvus pirolyzinis valymas | Trukmė: 2 h 30 min. |

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|------------------------|---|
| Orkaitės apšvietimas | Įjungia ir išjungia lempuotę. |
| Užraktas nuo vaikų | Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. |
| Greitas įkaitinimas | Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms. |
| Priminimas apie valymą | Įjungiamas ir išjungiamas priminimas. |
| Laiko rodmuo | Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis. |

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|--------------------|--------------------------------|
| Laikrodžio stilius | Pakeičia rodomo laiko formatą. |

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. |

Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

| Papildomas meniu | Aprašymas |
|-------------------------|--|
| Kalba | Parinka prietaiso kalbą. |
| Ekrano ryškumas | Nustato ekrano ryškumą. |
| Mygtukų tonai | Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima. |
| Įspėjamo signalo garsas | Nustato mygtukų ir signalų garsumą. |
| Paros laikas | Nustato esamą laiką ir datą. |

Papildomas meniu, skirtas: Serviso duomenys

| Papildomas meniu | Aprašymas |
|-----------------------------|---|
| Demonstracinis režimas | Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468 |
| Programinės įrangos versija | Informacija apie programinės įrangos versiją. |
| Atkurti visus nustatymus | Atkuriamos gamyklinės nuostatos. |

7.7 Nustatymas: Kepimo vadovas



Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkreitiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.


1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START .


Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Mėgstamiausios ☆

Dažniausiai naudojamus nustatymus, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymą, galite išsaugoti. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite norimą nuostatą.
3. Paspauskite .
4. Pasirinkite: Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
5. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.
6. Paspauskite OK.


 – paspauskite nuostatai atkurti.


 – paspauskite nuostatai atšaukti.

8.2 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.


1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.

3. ☆,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

8.3 Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.

4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Užraktas nuo vaikų – įjungta.



Kartu su šia funkcija atsiranda galimybė naudoti Laikmatis, WiFi ryšys ir apšvietimą.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

Įjungus šią funkciją durelės užsirakina, o prietaisas išsijungia.

8.4 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

|  (°C) |  (val) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maks. | 3 |

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia

automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

8.5 Ventilatorius

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

9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

| Funkcija | Aprašymas |
|---------------------|---|
| Laikmatis | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą. |
| Nutraukti veiksmą | Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas. Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas. |
| Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
| Laiko pratęsimas | Maisto gaminimo trukmei pratęsti. |
| Laikmatis | Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi. |


9.2 Nustatymas: Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.

2. Paspauskite: Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

9.3 Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2. Paspauskite .
3. Nustatykite laiką.


Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę



4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.




Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

9.4 Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite ● ● ●.
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujamą pradžios laiką.

7. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.


9.5 Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite .
4. Paspauskite: Laikmatis.
5. Paslinkite arba paspauskite , kad pagrindiniame ekrane matytumėte kepimo laiką.

6. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

9.6 Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite .
2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite **OK**.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

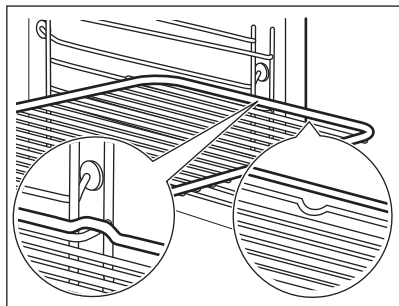
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų naudojimas

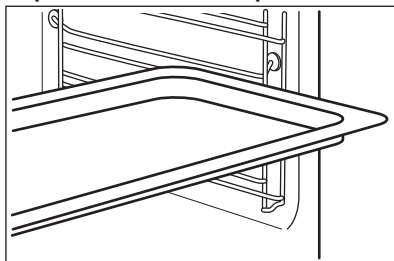
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

Grotelės



Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

Kepimo skarda / Gili kepimo skarda





Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

10.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

-  – temperatūra prietaiso viduje: min. 120 °C.
-  – maisto vidaus temperatūra.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

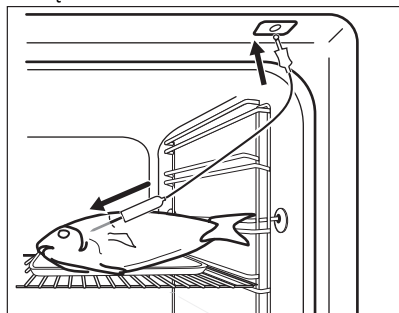
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
 - Nenaudokite skystiems patiekalams.
 - Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.
- Prietaisas apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

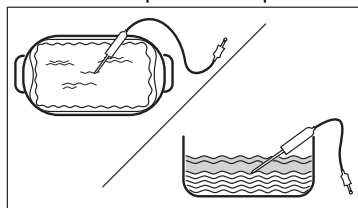
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaite skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą: **Mėsa, paukštiena ar žuvis**
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausio mėsos ar žuvies gabalo vidurį.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6. ● ● ● – 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. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite **OK**, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.
8. Paspauskite **START**. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
9. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

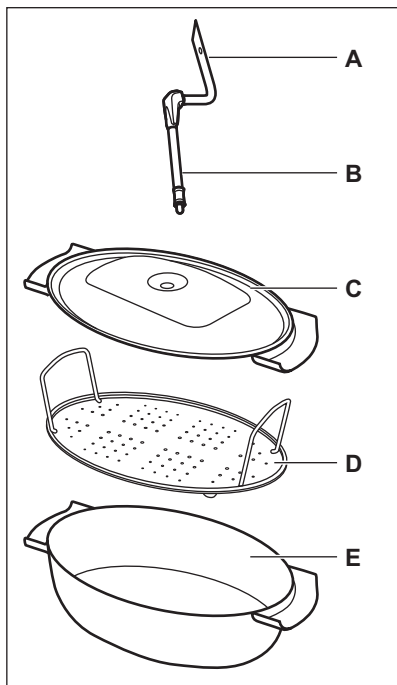
10.3 Garų puodas, skirtas gaminti maistą garuose



Garų puodas su prietaisu nepateikiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Maistinis kepimo indas sudaro:

- A. Purkštukas – tiesioginiam ruošimui garuose
- B. Purkštuko vamzdelis – ruošimui garuose
- C. Dangtelis,
- D. Plieninės grotelės,
- E. Stiklinis dubuo.



Dėmesio!

- Nedėkite įkaitusio garų puodo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį garų puodą.
- Nedėkite garų puodo ant karštų paviršių.
- Nevalykite garų puodo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

10.4 Maisto gaminimas garų puode

1. Sudėkite maistą į garų puodą ant plieninių grotelių ir uždenkite dangčiu.

2. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą.
3. Padėkite garų puodą ant lentynėlės antroje padėtyje nuo apačios.
4. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos. Žr. „Gaminio aprašymas“.
5. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

10.5 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Sudėkite maistą garų puode, ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio. Jei ruošiate didesnes mėsos porcijas, įdėkite purkštuką į indo vidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Prietaisui veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš prietaiso.

1. Įdėkite purkštuką į purkštuko vamzdelį. Prijunkite kitą galą prie garų įleidimo lizdo. Žr. „Gaminio aprašymas“.
2. Padėkite garų puodą ant lentynėlės pirmoje arba antroje padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.
3. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

11. PATARIMAI

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo







trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Lentynų padėties skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Lentelėse naudojami simboliai:

| | |
|---|------------------------------|
|  | Maisto tipas |
|  | Kaitinimo funkcija |
|  | Temperatūra |
|  | Priedai |
|  | Lentynos padėtis |
|  | Maisto gaminimo trukmė (min) |





11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai





Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

11.3 Drėgnas konvek. kepimas


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.







|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bandelės, 9 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg | vielinė lentynėlė | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šokoladiniai sausainėliai | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflė, 6 vnt. | keraminiai indeliai ant grotelių | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktorijos sumuštinis | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Žuvies filė, 0,3 kg | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 200 | 3 | 35 - 45 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Šašlykas, 0,5 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetariškas omletas | picos kepimo indas ant grotelių | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾ | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾ | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾ | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Skrebutis ¹⁾ | Grilis | Grotelės | 4 | maks. | 1 - 5 |

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

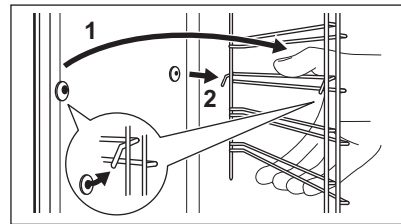
- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.

- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.3 Pirologinis valymas

Naudokite, kad išvalytumėte prietaisą ir išdegtumėte visus likučius.


ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
4. Įjunkite prietaisą.
5. Paspauskite  / Valymas.
6. Pasirinkite valymo režimą.

| Parinktis | Trukmė |
|--------------------------------|------------|
| Greitas pirolizinis valymas | 1 h |
| Įprastas pirolizinis valymas | 1 h 30 min |
| Intensyvus pirolizinis valymas | 2 h 30 min |

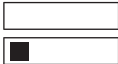



Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, prietaisu nesinaudokite.

7. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės.
8. Orkaitės vidų išvalykite švelnia šluoste. Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

12.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Padėkite gilų indą po garų išleidimo angą.
3. Įpilkite vandens į vandens stalčių: 850 ml. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelius citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
4. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą.
5. Po 25 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
6. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: Drėgmė maža. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą.
7. Po 10 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
8. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.
9. Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.
10. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį. Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniu pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

| Vandens kietumas | | Tikrinimo juostelė | Kalcio nuosėdos (mg/l) | Vandens klasifikacija | Valykite vandens bakelį kas |
|------------------|---------|---|------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Lygis | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | minkštas | 75 cikl. – 2,5 mėn. |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | vidutiniškai kietas | 50 cikl. – 2 mėn. |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | kietas | 40 cikl. – 1,5 mėn. |
| 4 | 22 - 28 |  | virš 151 | labai kietas | 30 cikl. – 1 mėn. |

12.5 Priminimas apie valymą

Suveikus prerinimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolyzinis valymas.

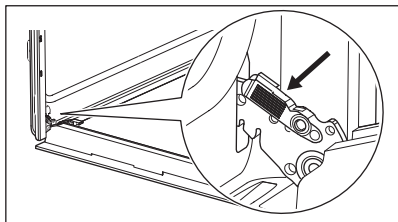
12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

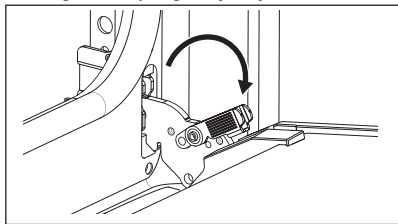
⚠ DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

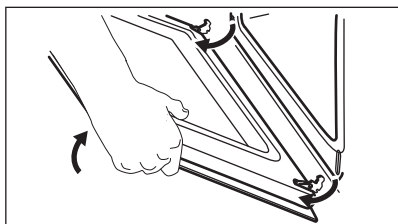
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



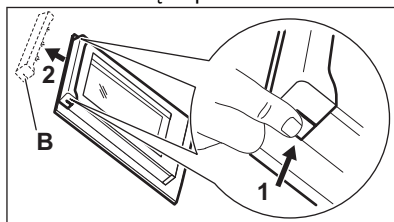
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



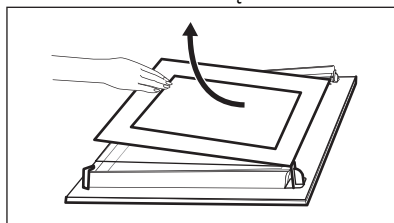
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



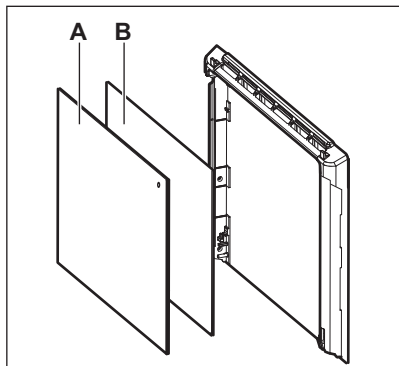
6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



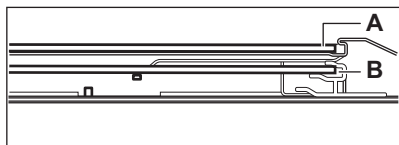
8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštės (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.7 Lempučių keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lempučių gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempučių laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempučių

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

| Problemų apibūdinimas | Priežastys ir problemų šalinimo priemonės |
|--|--|
| Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti. | Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo. |
| Prietaisas neįkaista. | Nenustatytas laikrodis. Dėl laikrodžio nustatymų žr. „Laikrodžio funkcijos“. Nevisiškai uždarytos durelės. Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Užraktas nuo vaikų – įjungta. |
| Lempučių išjungta. | Perdegę lempučių. Pakeiskite lempučių. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. |
| Prietaiso viduje yra vandens. | [vandens indą pripilta per daug vandens. |

| Problemos apibūdinimas | Priežastys ir problemų šalinimo priemonės |
|--|--|
| Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia. | Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Vandens inde nėra vandens. |
| Jei vanduo iš garų įleidimo angos netekės, išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtruks ilgiau nei 3 min. | Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį. |
| <p>i Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.</p> | |
| Nėra belaidžio tinklo ryšio. | Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių. |
| 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 mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelės trikdo „Wi-Fi“ signalą. |

13.2 Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje.

| Kodas ir aprašas | Veiksmai |
|---|---|
| C2 – Maisto termometras yra prietaiso viduje Pirolyziniis valymas metu. | Išimkite Maisto termometras. |
| C3 – Pirolyziniis valymas metu durelės nėra iki galo uždarytos. | Uždarykite dureles. |
| F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. | Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą. |
| F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai. | Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų. |
| F601 – yra problemų suWiFi ryšys signalu. | 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. |
| F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas. 1) | Išjunkite ir įjunkite prietaisą. |

1) Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

13.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

| | |
|---|--|
| Tiekėjo pavadinimas | AEG |
| Modelio identifikatorius | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 81.2 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A+ |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.93 kWh/ciklas |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.69 kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |
| Šilumos šaltinis | Elektra |
| Signalų garsumas | 72 l |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |
| Masė | BSE778380B 34.0 kg |
| | BSE778380M 33.6 kg |
| | BSK778380M 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gamavimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir giliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite

prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

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

Jeį 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 likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jeį išjungsitė prietaisą, valdymo skydelyje matysitė likutinio karščio reikšmę.

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkitė žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokitė likutinį karštį, kad palaikytumėtė patiekalų šilumą. Ekrane matysitė likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkitė. Įjunkitė jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas


Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.


Jeį naudositė šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galitė vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudositė daugiau energijos.

Parengties režimas

Po 2 min. įsijungs valdymo skydelio budėjimo režimas.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokitė perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskitė pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad jį būtų perdirbta. Padėkitė saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskitė šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokitė šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekitė su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 336 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 338 |
| 3. МОНТАЖА..... | 342 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 344 |
| 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА..... | 344 |
| 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА..... | 345 |
| 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 346 |
| 8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 351 |
| 9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ..... | 352 |
| 10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ..... | 353 |
| 11. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 355 |
| 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 358 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... | 362 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 363 |
| 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА..... | 365 |

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 апликацијата.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците 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 одржуваат 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 мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање 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 сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа 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.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од 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.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење) | 590 (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 | 569 мм |
| Вградена длабочина на апаратот | 548 мм |
| Длабочина со отворена врата | 1022 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.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот (мм ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и 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.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- 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 изbledување 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 додатоките.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'ргосувачкиот 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 повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- 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 влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Чистење со пиролиза

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.

- да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Готвење на параа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената параа може да предизвика изгореници:
 - Не отворајте ја вратата од апаратот додека готвите со параа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на параа.

2.7 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- 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.

2.8 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

2.9 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 напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

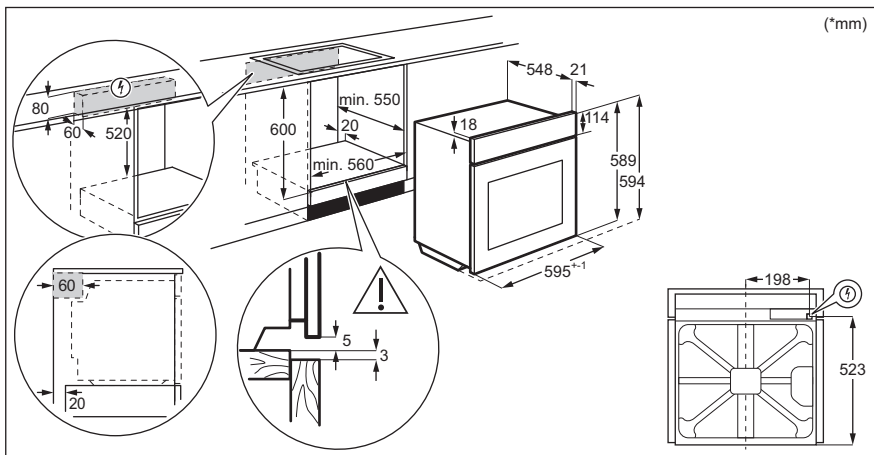
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

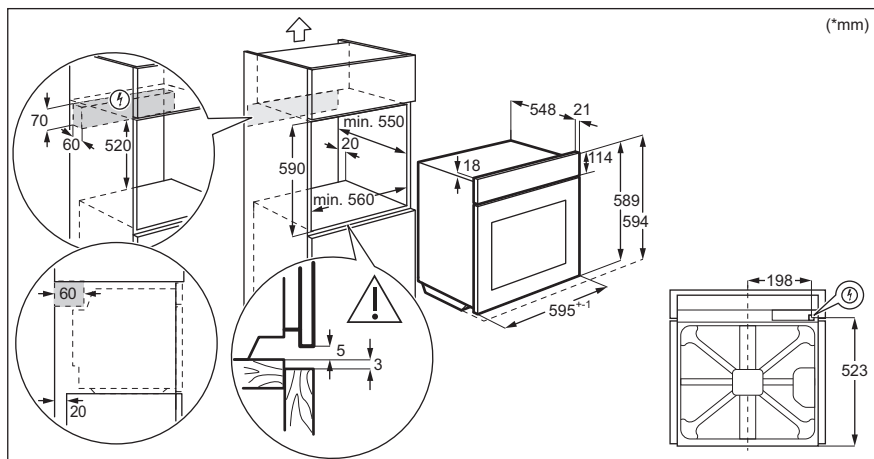
3.1 Вградување



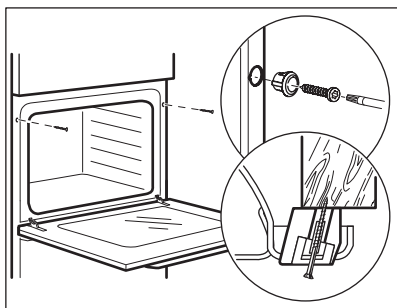
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



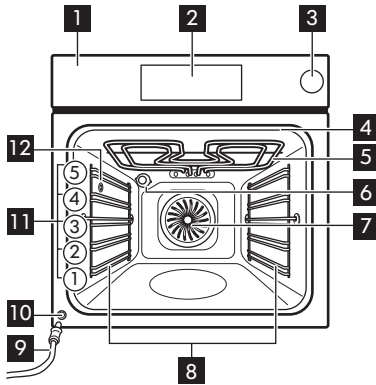


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Екран
- 3 Фиока за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Потпора за полици, мобилна

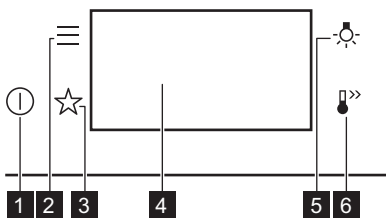
- 9 Цевка за цедење
- 10 Вентил за испуштање пареа
- 11 Позиции на полици
- 12 Довод на пареа

4.2 Додатоци

- **Решетка**
За плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.
- **Плех за печење**
За влажни колачи, печена храна, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**
За контрола на готвењето врз основа на температурата во внатрешноста на храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Преглед на контролната плоча

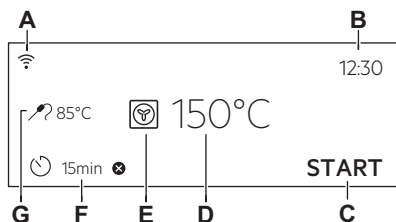


- 1 Вклучен о / Исклучено
Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.

| | | |
|---|-------------------|---|
| 2 | Мени | Ги наведува функциите на апаратот. |
| 3 | Омилен и | 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. |

5.2 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)

Показатели за екранот

OK За потврда на изборот / поставката.

Показатели за екранот

- За враќање назад едно ниво во менито.
- За да ја поништите последната акција.
- За вклучување и исклучување на опциите.
- Функцијата за звучен аларм е вклучена.
- Функцијата за звучен аларм и прекин на готвењето е вклучена.
- Само појавна порака е вклучена.
- Одложено активирање е активирана.
- За откажување на поставката.
- Wi-Fi поврзувањето е вклучено.
- Работење на далечина е вклучен.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновы На Копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.

6.2 Безжично поврзување

За да го поврзете апаратот ви треба:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан со истата безжична мрежа.

1. За да ја преземете апликацијата, скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната страна на упатството за употреба. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
3. Вклучете го апаратот.
4. Притиснете . Изберете: Нагодувања / Врски.
5. - лизгајте или притиснете за да вклучите или исклучите: Wi-Fi.

Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 сек.



Заради безбедносни причини, работењето на далечина автоматски се исклучува по 24 ч. Повторете го вклучувањето, доколку е потребно.

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 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 |




6.3 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).

6.4 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризма и чад. Проветрете ја собата за време на предзагревање.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
5. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
6. Исклучете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
7. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Функции на греење

СТАНДАРД



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 едно ниво на решетката. За запекнување и потпекување.



Готвење Со Вентилатор

За печење месо и печење колачи. Поставете пониска температура од онаа за конвенционално готвење бидејќи вентилаторот ја дистрибуира топлината рамномерно во внатрешноста на рерната.



Замрзната храна

Совршено за готови јадења (на пр., пржени компирчиња, крокети или пржени пролетни ролнички).



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Долен Грејач

Изберете ја оваа функција по процесот на готвење за да ја запечете храната повеќе на дното доколку е потребно. Користете го најниското ниво на решетката.



Киснато Тесто

За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Покријте ја површината на тестото за да спречите сушење.



Готвење Со Вентилатор,
Конвенционално готвење: Кога ќе ја поставите температурата под 80 °C, светилката автоматски се исклучува по 30 секунди.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ



Конзервирање

За да ги зачувате зеленчукот и овошјето, ставете тегли за конзервирање во плехот за печење исполнет со вода, користејќи тегли отпорни на топлина или капачиња со иста големина. Користете ја најниската позиција на решетката.



Сушење

За сушење исецкано овошје, зеленчук и печурки. За да се дозволи воздухот заситен со влага да излезе и овошјето подобро да се исуши, препорачливо е повремено да ја отворате вратата на рерната за време на процесот на сушење.



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 запекнување и потпекување.



Бавно Готвење

Процес на готвење на ниска температура. Совршено за да се зготви деликатна храна (на пр., говедско, телешко или јагнешко месо).



Одржување На Топлина

За чување на храната топла. Треба да знаете дека некои јадења можеби ќе продолжат да се готват и да се сушат додека се чуваат топли. Покријте ги јадењата доколку е потребно.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста на апаратот 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



Подгревање На Пареа

Подгревањето 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 професионални резултати во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.



Ниска влажност

Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења во рерна и гувеч/ потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото станува сочно и меко и добива крцкава површина.



Функција за пица

Најдобро за печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола.

7.2 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“, Совети за заштеда на енергија.

7.3 Поставување: Функции на греење

1. Вклучете го апаратот. На екранот се прикажува стандардната функција за греење и температура.
2. Притиснете го симболот на функцијата на греење  за да влезете во подменито.
3. Изберете ја функцијата за греење и притиснете **OK**. Екранот ја покажува температурата.
4. Поставете ја температурата. Притиснете **OK**.
5. Притиснете **START**.
Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето. Видете во поглавјето „Користење на додаточите“, Сензор за храна.
6. **STOP** - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.
7. Исклучете го апаратот.

7.4 Поставување: Функции на греење на параа

1. Вклучете го апаратот. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
2. Поставете ја функцијата на греење на параа.

3. Притиснете **OK**. На екранот се прикажани поставките за температурата.
4. Поставете ја температурата.
5. Притиснете **OK**.
6. Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.
7. Наполнете ја фиоката за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 900 ml), додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот. Не полнете ја фиоката за вода над нејзиниот максимален капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деменирализирана) или дестилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.




8. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
9. Притиснете **START**.
Кога ќе се постигне одредената температура на јадењето, се огласува акустичен звучен сигнал.
10. Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода.
11. Исклучете го апаратот. Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот е жежок. Постои ризик од изгореници. Внимавајте кога го празните садот за вода.

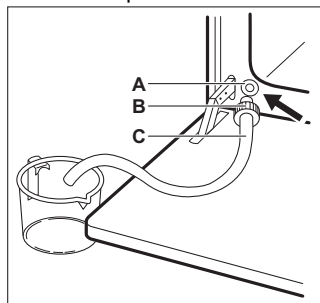
Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога апаратот ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Почекајте најмалку 60 мин по секое користење за да спречите излегување на топла вода од вентил за испуштање параа.

7.5 Празнење на садот за вода

| Показател за садот за вода | |
|---|---|
|  | Резервоарот е полн. |
|  | Резервоарот е полн до половина. |
|  | Резервоарот е празен. Наполнете го садот. |

Ако истурите премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода до дното на внатрешноста на рерната.

1. Исклучете го апаратот. Оставете ја вратата на рерната отворена и почекајте додека апаратот не се исуши.
2. Поврзете ја цевката за цедење **C** со вентилот за испуштање **A** преку конекторот **B**.




3. Држете го крајот на цевката под нивото на **A** и притиснете го **B** повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
4. Откачете ги **C** и **B** и исушете ја внатрешноста на рерната со мек сунѓер.



Не користете ја испуштената вода за повторно да го наполните резервоарот за вода.

7.6 Мени

Притиснете  за да влезете во менито.

| 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. | |
| Нагодувањето | Врски | За конфигурација на мрежата. |
| | Поставка | За поставување на конфигурацијата на апаратот. |
| | Сервисирање | Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата. |

Подмени за: Чистење

| Подмени | Примена |
|---------------------------------|--------------------------|
| Пиролитичко чистење, брзо | Времетраење: 1 h. |
| Пиролитичко чистење, нормално | Времетраење: 1 h 30 min. |
| Пиролитичко чистење, интензивно | Времетраење: 2 h 30 min. |

Подмени за: Опции

| Подмени | Примена |
|------------------------------|---|
| Светло | Го вклучува и исклучува светлото. |
| Блок за безбедност на децата | Спречува ненадејно вклучување на апаратот. |
| Брзо загревање | Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на греење. |
| Потсетник За Чистење | Го вклучува и исклучува потсетникот. |

| Подмени | Примена |
|---------------------|---|
| Означување На Време | Го вклучува и исклучува часовникот. |
| Дигитален часовник | Го менува форматот на показателот за означување на време. |

Подмени за: Врски

| Подмени | Опис |
|---------------------------------------|---|
| Wi-Fi | За вклучување и исклучување: Wi-Fi. |
| Работење на далечина | За вклучување и исклучување на работење на далечина. 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. |

Подмени за: Поставка

| Подмени | Опис |
|---------------------------|--|
| Јазик | Го поставува јазикот на апаратот. |
| Осветленост на екранот | Ја поставува осветленоста на екранот. |
| Тонове На Копчиња | Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за ①. |
| Јачина на звучниот сигнал | Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите. |

| Подмени | Опис |
|----------------|--|
| Време во денот | Го поставува моменталното време и датум. |

Подмени за: Сервисирање

| Подмени | Опис |
|------------------------------|--|
| Демо-режим | Код за активација / деактивација: 2468 |
| Верзија на софтвер | Информации за верзијата на софтверот. |
| Ресетирај ги сите нагодувања | Ги враќа фабричките поставки. |



7.7 Поставување: Готвење со помош

Готвење со помош подменито се состои од збир на дополнителни функции и програми кои се наменети за специјални јадења. Секое јадење во ова подмени е обезбедено со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Сензор за храна. Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
- Средно
- Добро Печено

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Автоматска тежина.


1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете .
3. Притиснете на . Внесете Готвење со помош.
4. Одберете јадење или тип храна.
5. Ставете ја храната внатре во апаратот и притиснете на START.


Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.


8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 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.


1. Вклучете го апаратот.
2. Одберете ја омилената поставка.
3. Притиснете .
4. Изберете: Омилени / Зачувај моментални нагодувања.
5. Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени.
6. Притиснете ОК.


 - притиснете за да ја ресетирате поставката.

 - притиснете за да ја откажете поставката.

8.2 Заклучување на копчињата


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција на греење.
3. ☆,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.

☆,  - притиснете истовремено за да ја исклучите функцијата.

8.3 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува ненадејно вклучување на апаратот.

1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете .
3. Одберете Опции / Блок. за безбедност на децата.
4. Притиснете ги кодираните букви во азбучен ред.



Блок. за безбедност на децата е вклучена. Кога оваа функција е вклучена, пристап до: Тајмер, Wi-Fi и светилката се достапни.

За да овозможите употреба на апаратот, притиснете ги кодираните букви во азбучен ред.

Вратата е заклучена кога оваа функција е вклучена и апаратот е исклучен.

8.4 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

|  (°C) |  (ч) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 3 |

Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење.

8.5 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.

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


9.1 Опис на функции на часовникот

| Функција | Опис |
|---------------------|---|
| Тајмер | За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Можете да поставите што ќе се случи кога ќе истече времето со поставување на претпочитаното: Заврши го дејството. |
| Заврши го дејството | Звучен аларм - кога ќе истече времето, се огласува звучен сигнал. Можете да поставите функција кога било, дури и кога апаратот е исклучен. |
| | Звучен аларм и запрете со готвењето - кога времето завршува се огласува сигнал и се исклучува функцијата на греење. |
| Одложено активирање | Само појавна порака - кога времето завршува се појавува порака на екранот. Можете да поставите функција кога било, дури и кога апаратот е исклучен. |
| Дополнително Време | За да се продолжи времето на готвење. |
| Време на работење | За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Можете да ја вклучите и исклучите функцијата. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот. |

9.2 Поставување: Време во денот

1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете: Време во денот.
3. Поставете го времето.
4. Притиснете **OK**.

9.3 Поставување: Тајмер

1. Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
2. Притиснете .
3. Поставете го времето.


Можете да го изберете претпочитаното Заврши го дејството со притискање





4. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

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. За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1min**.

9.4 Поставување: Одложено активирање


1. Поставете ја функцијата за греење и температура.
2. Притиснете .
3. Поставете го времето на готвење.
4. Притиснете ● ● ● ●.
5. Притиснете: Одложено активирање.
6. Изберете го саканото време за почеток.
7. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

9.5 Поставување: Време на работење

1. Поставете ја функцијата за греење и температура.
2. Притиснете .
3. Притиснете ● ● ● ●.
4. Притиснете: Време на работење.
5. Пролізгајте со прст или притиснете  за да го видете времето на печење на главниот екран.
6. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

9.6 Промена на поставките на тајмерот

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

1. Притиснете .
2. Поставете ја вредноста на тајмерот.
3. Притиснете **OK**.

10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

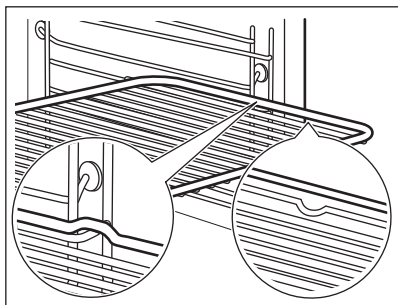
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Вметнување на додатоци

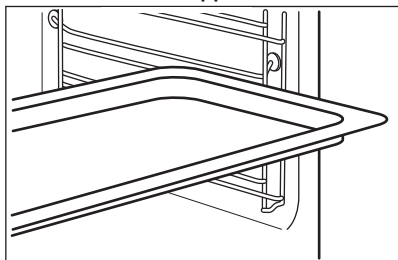
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големите раб околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

Плех за печење / Длабока тава




Турнете ја тавата меѓу водилките на држачот за решетката.

10.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:

- $^{\circ}\text{C}$ - температурата во внатрешноста на апаратот: минимум 120°C .
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Апаратот пресметува приближно време на завршување на готвење. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на греење и температурата.

Готвење со: Сензор за храна

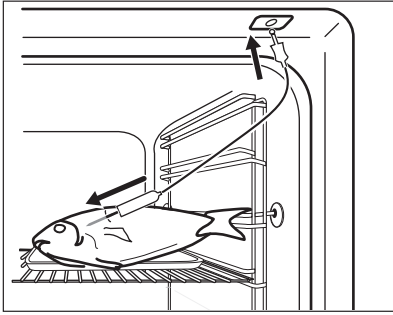
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

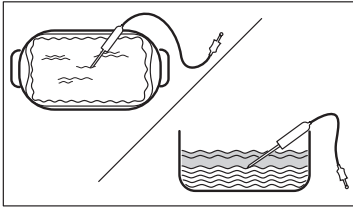
Месо, живина и риба


Ставете ја целата игла на сензорот за храна во центарот на месото или рибата на најдебелиот дел.



Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на 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 на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го Сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
- На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.
5.  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
 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.

7. Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати **OK** за да одите на главниот екран.

8. Притиснете **START**.

Кога храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.

Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

9. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

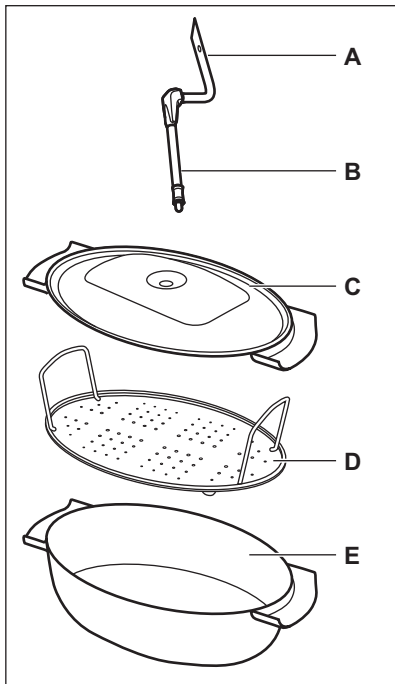
10.3 Лонец за пареа за готвење на пареа



Лонецот за пареа не е обезбеден со апаратот. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Печење диетални јадења се состои од:

- A. Вбризгувач - за директно готвење на пареа,
- B. Цевката за вбризгување - за готвење на пареа,
- C. Капак,
- D. Челична скара,
- E. Стаклена чинија.



Не:

- ставете го жешкиот лонец за пареа на студени/мокри површини
- истурајте ладни течности во лонецот за пареа кога е жежок.
- користете го лонецот за пареа на жешка површина за готвење.
- чистете го лонецот за пареа со абразиви, средства за чистење и прашоци.

10.4 Готвење на пареа во лонец за пареа

1. Поставете ја храната на челичната скара во лонецот за пареа и покријте го со капакот.

2. Поставете ја цевката за вбригување во отворот на капакот.
3. Поставете го лонецот за пареа на вториот рафт од долу.
4. Поврзете ја цевката за вбригување на излезот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
5. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

10.5 Директно готвење на пареа

Ставете ја храната на челичната скара во лонецот за пареа. Додадете малку вода. Не користете го капакот. Кога готвите големи порции месо, ставете го вбригувачот во јадењето.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вбригувачот може да биде жежок додека работи апаратот. Секогаш користете нараквици за рерна. Извадете го вбригувачот од апаратот кога не ја користите функцијата за пареа.

1. Ставете го вбригувачот во цевката за вбригување. Поврзете го другиот крај со доводот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
2. Поставете го лонецот за пареа на првиот или вториот рафт од долу. Проверете дали цевката за вбригување е заглавена. Држете го вбригувачот подалеку од елементот на топлина.
3. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 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 претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.


Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За совети за штедење на енергија, погледнете во поглавјето „Енергетска ефикасност“.

Симболи користени во табелите:

| | |
|---|--------------------|
|  | Вид на храна |
|  | Функција на греење |
|  | Температура |
|  | Додаток |

 Позиции на полици

 Време на готвење (мин)





11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци





Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

11.3 Печете со влажен воздух






За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Кифлички, благи, 16 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Кифлички, 9 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Пица, замрзната, 0,35 кг. | решетка | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Швајцарски ролат | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Колаче | плех за печење или длабока тава | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 парчиња | керамичко тавче на решетка | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Флан со пандишпан | основа за флан на решетка | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Викторијанска торта со џем | потпечено јадење на решетка | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Динстана риба, 0,3 кг. | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Цела риба, 0,2 кг. | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 25 - 35 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Филети од риба, 0,3 кг. | тавче за пица на решетка | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Динстано месо, 0,25 кг. | плех за печење или длабока тава | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шаслик, 0,5кг. | плех за печење или длабока тава | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Колачиња, 16 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарон-колач, 24 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Мафини, 12 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солено пециво, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Колачиња од суво тесто, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Мали тортички, 8 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Зеленчук, динстан, 0,4 кг. | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетаријански омлет | тавче за пица на решетка | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг. | плех за печење или длабока тава | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех | Конвенционално готвење | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех | Готвење Со Вентилатор | Плех за печење | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Мали колачиња, 20 парчиња по плех | Готвење Со Вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см | Конвенционално готвење | Решетка | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см | Готвење Со Вентилатор | Решетка | 2 | 160 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1) | Конвенционално готвење | Решетка | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1) | Готвење Со Вентилатор | Решетка | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1) | Готвење Со Вентилатор | Решетка | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 |
| Леб | Готвење Со Вентилатор | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Леб | Готвење Со Вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Леб | Конвенционално готвење | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Тост 1) | Скара | Решетка | 4 | макс. | 1 - 5 |

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 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.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дамките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред

готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микроvlakна после секоја употреба.

Додатоци

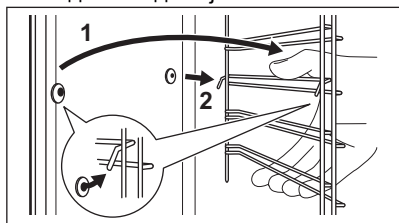
- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миене садови.
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

12.2 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.

2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.



4. Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

12.3 Чистење со пиролиза

Користете го за чистење на апаратот и согорување на остатоците.


⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исклучете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Вклучете го апаратот.
5. Притиснете на  / Чистење.
6. Изберете го режимот на чистење.

| Опција | Траење |
|---------------------------|--------|
| Пиролитичко чистење, брзо | 1 h |

| | |
|---------------------------------|------------|
| Пиролитичко чистење, нормално | 1 h 30 min |
| Пиролитичко чистење, интензивно | 2 h 30 min |

Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.

STOP - притиснете го за да го запрете чистењето пред да заврши.

Не користете го апаратот додека симболот за брава на врата не исчезне од екранот.

7. Кога ќе заврши чистењето, исклучете го апаратот и почекајте додека не се олади.
8. Чистете ја внатрешноста на рерната со влажна мека крпа. Отстранете ги остатоците од bottom на рерната.

12.4 Чистење на садот за вода

1. Исклучете го апаратот.
 2. Ставете длабока тава под доводот на пареата.
 3. Сипете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
 4. Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 °C.
 5. Исклучете го апаратот по 25 мин и почекајте да се олади.
 6. Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете температура помеѓу 130 и 230 °C.
 7. Исклучете го апаратот по 10 мин и почекајте да се олади.
 8. Празнење на садот за вода Видете во поглавјето Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.
 9. Исплакнете го садот за вода и исчистете го остатокот од бигор со мека крпа.
 10. И исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.
- Во табелата подолу е објаснет опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на наслаги на калциум и квалитетот на водата. Кога нивото на

тврдоста на водата е 4, пополнете ја фиоката за вода со флаширана вода.

| Тврдост на водата | | Тест-лентичка | Талог на калциум (mg/l) | Класификација на водата | Исчистете го садот за вода на секои |
|-------------------|---------|---------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 | | 0 - 50 | мека | 75 циклуси - 2,5 месеци |
| 2 | 8 - 14 | | 51 - 100 | малку тврда | 50 циклуси - 2 месеци |
| 3 | 15 - 21 | | 101 - 150 | тврда | 40 циклуси - 1,5 месеци |
| 4 | 22 - 28 | | над 151 | многу тврда | 30 циклуси - 1 месец |

12.5 Потсетник За Чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

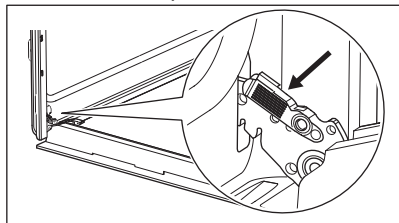
12.6 Вадење и монтирање на вратата

Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

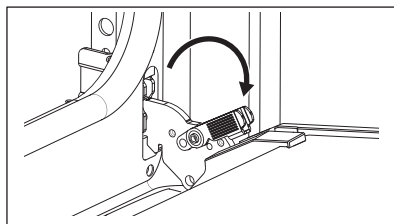
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

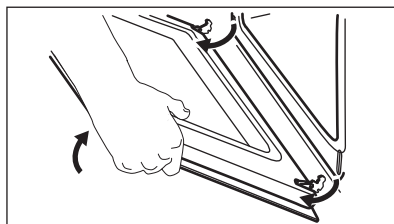
- Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



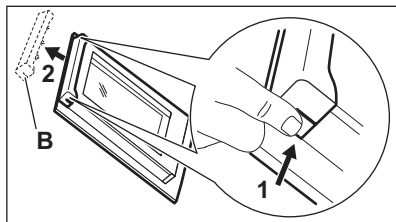
- Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



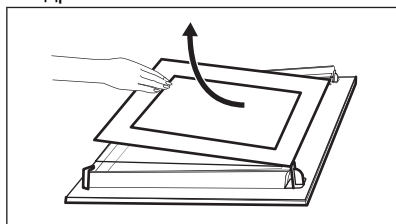
- Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



- Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
- Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



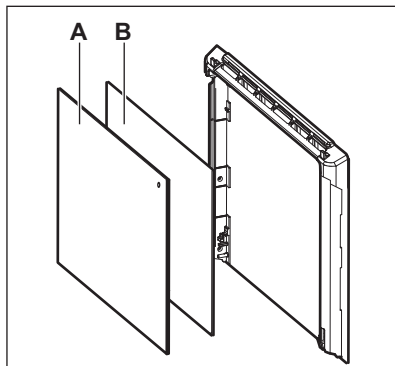
6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизало од држачите.



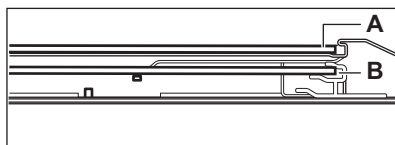
8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклената плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките. Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (A и B) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



12.7 Замена на светилката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согоривање на остатоците од маснотии на светилката.

Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Ставете го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

| Опис на проблемот | Причина и решение |
|--|---|
| Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот. | Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан. |
| Апаратот не се загрева. | Часовникот не е поставен. За да го поставите часовникот погледнете во поглавјето „Функции на часовникот“. Вратата не е добро затворена. Избил осигурувач. Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар. Блок. за безбедност на децата е вклучена. |
| Светлото е исклучено. | Светилката е прегорена. Заменете ја светилката. За повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“. |
| Во внатрешноста на апаратот има вода. | Резервоарот за вода беше наполнет со премногу вода. |
| Готвењето со пареа не работи. | Има остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Нема вода во резервоарот за вода. |
| Потребни се повеќе од 3 мин за празнење на садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа. | Има остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исчистете го садот за вода. |
|  Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинат од прекинат на електрична енергија. | |
| 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 микробранова печка која е ставена до апаратот. | Исключете ја микробрановата печка. Избегнувајте да користите микробранова печка и работење на далечина на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат WiFi сигналот. |

13.2 Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Ќе најдете листа со проблеми во табелата подолу.

| Код и опис | Решение |
|--|--|
| C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на апаратот за време на Чистење со пиролиза. | Извадете ги Сензор за храна. |
| C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза. | Затворете ја вратата. |
| F111 - Сензор за хранане е точно ставен во приклучокот. | Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот. |
| 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 сигналот Wi-Fi. | Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување. |
| F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно. | Исключете 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. | Исключете го апаратот и повторно вклучете го. |
| F602, F603 - Wi-Fi е недостапна. 1) | Исключете го апаратот и повторно вклучете го. |

1) Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен 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.

13.3 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 се наоѓа на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Лист со информации за производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ

Име на добавувачот

AEG

| | | |
|---|--|----------|
| Идентификација на модел | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 | |
| Индекс на енергетска ефикасност | 81.2 | |
| Класа на енергетска ефикасност | A+ | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.93 kWh/cycle | |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор | 0.69 kWh/cycle | |
| Број на вграбнатини | 1 | |
| Извор на топлина | Електрична енергија | |
| Јачина на глас | 72 l | |
| Тип на печка | Вградена печка | |
| Маса | BSE778380B | 34.0 кг. |
| | BSE778380M | 33.6 кг. |
| | BSK778380M | 33.5 кг. |
| IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите. | | |

14.2 Совети за штедење енергија

Следниве совети подолу ќе ви помогнат да заштедите енергија кога го користите вашиот апарат.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови и темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината за да го зголемите штедењето на енергија.

Не предзагревајте го апаратот пред готвење освен ако не е посебно препорачано.

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

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 да ја задржите храната топла или да ги загреете другите јадења.

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина.

Ако е активирана програма со Траење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите

храната топла. 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.


Режим на мирување

По 2 мин екранот е во режим на мирување.

15. 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 озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 366 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 369 |
| 3. INSTALACJA..... | 372 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 374 |
| 5. PANEL STEROWANIA..... | 374 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 375 |
| 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... | 376 |
| 8. DODATKOWE FUNKCJE..... | 380 |
| 9. FUNKCJE ZEGARA..... | 381 |
| 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 382 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 385 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 388 |
| 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW..... | 391 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 393 |
| 15. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 394 |

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.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- 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 przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować 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.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

| | |
|--|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 590 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 569 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |

| | |
|---|-----------|
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1022 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 obluźwane, 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3x0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3x1 |
| maksymalnie 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- 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 drzwiami 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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 Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
 - podczas i po nagrzwaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.

- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.7 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.

2.8 Serwis

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

2.9 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

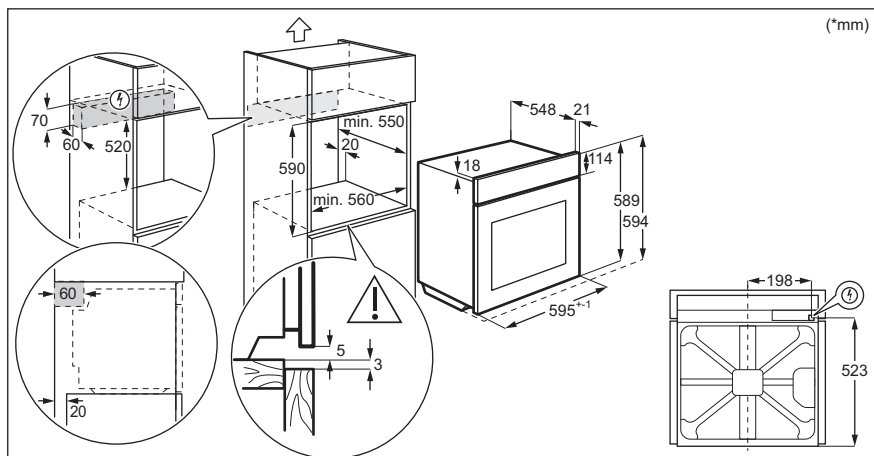
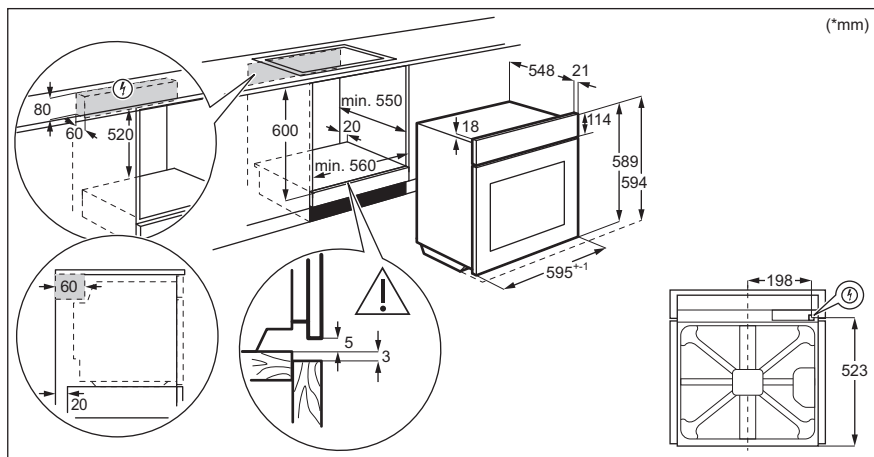
3.1 Zabudowa



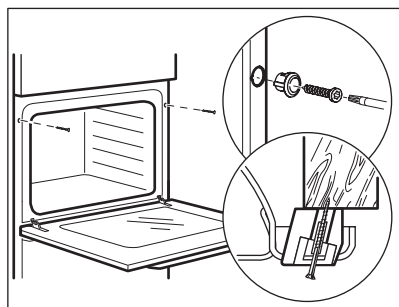
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



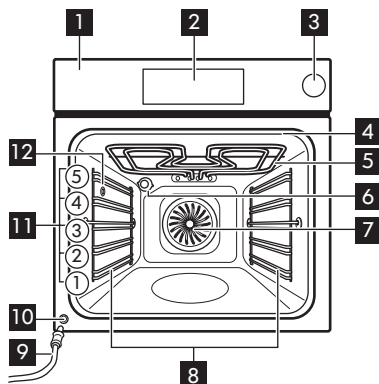


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane

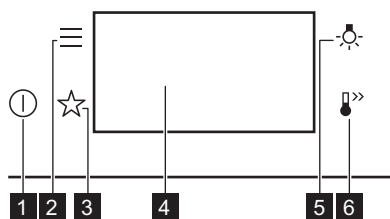
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczania potraw
- 12 Otwór wlotowy pary

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Widok panelu sterowania

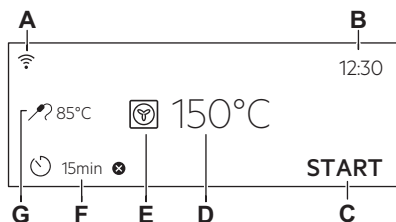


- 1 Włoczone / Wyłączone
Naciśnij i przytrzymaj, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
- 2 Menu
Zawiera listę funkcji urządzenia.

| | | |
|---|-------------------------|--|
| 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. |

5.2 Ekran

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

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

< Powrót do poprzedniego poziomu menu.

Wskaźniki na wyświetlaczu

- Anulowanie ostatniej czynności.
- Włączanie i wyłączanie opcji.
- Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
- Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
- Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
- Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
- Anulowanie ustawienia.
- Połączenie Wi-Fi jest włączone.
- Operacje zdalne jest wł.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 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, Aktualna godzina.

6.2 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
 - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
5. - przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.



Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć te czynności przygotowawcze.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Częstotliwość | 2.4 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokół | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maks. moc | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Moduł Wi-Fi | NIUS-50 |

6.3 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).

6.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, kroketów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.











Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.







Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

SPECJALNE

| | |
|---|---|
|  | Pasteryzowanie Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając zaopornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki. |
|  | Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwierać drzwi piekarnika. |
|  | Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw. |
|  | Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  | Zapiekanki Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania. |
|  | Termoobieg (niska temp.) Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny). |
|  | Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia. |
|  | Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

PAROWE

| | |
|---|--|
|  | Regeneracja Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane 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 chleba i bułek, dzięki czemu zyskują chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni. |
|  | Mała wilgotność Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. |
|  | Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu. |

7.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny


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

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

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

7.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybierz funkcję pieczenia i naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawi się jej temperatura.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć przycisk START .
Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

7.4 Ustawienie: funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę
5. Nacisnąć OK.
6. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnij szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 900 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

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.

8. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć START .
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
11. Wyłączyć urządzenie.
Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzyj komorę do sucha miękką szmatką. Odczekaj co najmniej 60 min po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

7.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę



Zbiornik jest pełny.



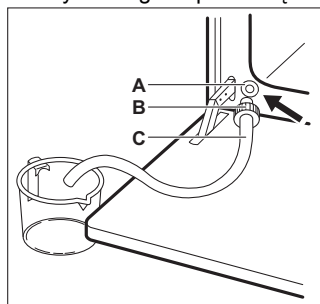
Zbiornik jest napełniony w połowie.



Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużo wody, nadmiar wody przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory.

1. Wyłącz urządzenie. Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



3. Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzyj wewnątrz piekarnika do sucha miękką gąbką.



Nie napełniaj zbiornika na wodę ponownie spuszczoną wodą.

7.6 Menu

Nacisnąć , aby przejść do 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. |

Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu | Zastosowanie |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Czyszczenie pirolityczne, Krótkie | Czas trwania: 1 h. |
| Czyszczenie pirolityczne, Normalne | Czas trwania: 1 h 30 min. |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | Czas trwania: 2 h 30 min. |

Podmenu: Opcje


| Podmenu | Zastosowanie |
|-----------------------------|---|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |
| Blokada uruchomienia | Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. |
| Szybkie nagrzewanie | Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia. |
| Przypomnienie o czyszczeniu | Włączanie i wyłączanie przypomnienia. |
| Wskazanie czasu | Włączanie i wyłączanie zegara. |
| Styl cyfrowy zegara | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu. |

Podmenu: Połączenia

| Podmenu | Opis |
|---|--|
| Wi-Fi | Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi. |
| Operacje zdalne | Włączanie i wyłączanie funkcji operacji zdalnych. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |
| Automatyczny 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. |

| Podmenu | Opis |
|---------------|---|
| Zapomnij sieć | Wyłączenie automatycznego nawiązania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią. |

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. |
| Aktualna godzina | Ustawia aktualną godzinę i datę. |

Podmenu: Serwis

| Podmenu | Opis |
|-------------------------------|--|
| Tryb demo | Kod włączenia/wyłączenia: 2468 |
| Wersja oprogramowania | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Zresetuj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne. |



7.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..


1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieścić potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Ulubione ☆

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Naciśnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Naciśnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.


6. Naciśnąć przycisk OK.

 – naciśnięcie, aby zresetować ustawienie.

 – naciśnięcie, aby anulować ustawienie.

8.2 Blokada panelu


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — naciśnięcie jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆, 🔒 - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

8.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.



Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer, Wi-Fi i lampki.

Aby korzystać z urządzenie, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Drzwiczki zostaną zablokowane po włączeniu tej funkcji i wyłączeniu urządzenia.

8.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

|  (°C) |  (godz) |
|--|--|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimum | 3 |

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

8.5 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.

9. FUNKCJE ZEGARA

9.1 Opis funkcji zegara

| Funkcja | Opis |
|---------|--|
| Timer | Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upływie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie. |


| Funkcja | Opis |
|----------------------------|---|
| Zakończ działanie | Alarm dźwiękowy - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. |
| Wydłużenie czasu | Aby wydłużyć czas pieczenia: |

| Funkcja | Opis |
|---------|---|
| Stoper | Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. |

9.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

9.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można



wybrać naciskając .

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.




Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

9.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.


2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć .
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

9.5 Ustawienie: Stoper

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć przycisk .
3. Naciśnąć przycisk .
4. Naciśnąć: Stoper.
5. Przesuń lub naciśnij , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
6. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

9.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć OK.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

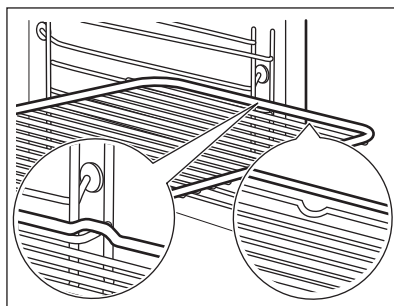
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

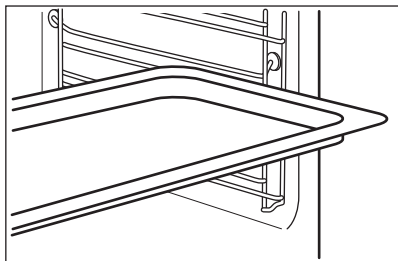
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha




Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

10.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia: minimum 120 °C.
 -  - temperatura wewnątrz potrawy
- Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

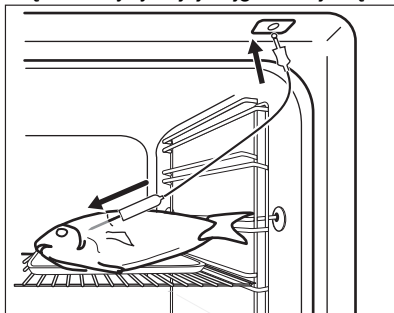
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

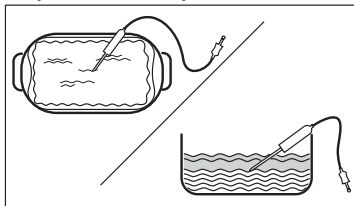
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w środku mięsa lub ryby w jej najgrubszej części.




Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystywać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
9. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

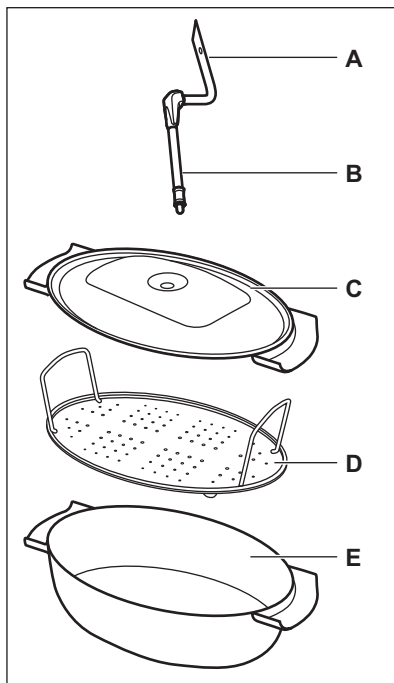
10.3 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy nie jest dostarczany wraz z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się z:

- A. Sondy – do bezpośredniego gotowania na parze,
- B. Rurki sondy – do gotowania na parze,
- C. Pokrywy
- D. Rusztu stalowego
- E. Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyścić garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

10.4 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.
2. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
3. Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
4. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
5. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

10.5 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym. Dodać trochę wody. Nie używać pokryw. Podczas pieczenia dużych porcji mięsa należy umieścić dyszę w potrawie.

OSTRZEŻENIE!

Gdy urządzenie pracuje, dysza może się bardzo nagrzać. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji parowania, należy wyjąć dyszę z urządzenia.

1. Umieścić dyszę w rurce dyszy. Podłączyć drugi koniec do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
2. Umieścić garnek parowy na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
3. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.




Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.




Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

| | |
|---|-------------------|
|  | Rodzaj potrawy |
|  | Funkcja pieczenia |
|  | Temperatura |

| | |
|---|----------------------------|
|  | Akcesoria |
|  | Poziom umieszczania potraw |
|  | Czas pieczenia (min) |





11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

11.3 Termoobieg wilgotny






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

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Słodkie bułki, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bułki, 9 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, mrożona, 0.35 kg | ruszt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rolada biszkoptowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflet, 6 szt. | ceramiczne kokilki na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet z ryby, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Mięso z wody, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Ciastka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 24 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ciasto pikantne, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Krucze ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1) | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1) | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1) | Termoobieg | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 |
| Bułka maślana | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Bułka maślana | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Bułka maślana | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Tosty 1) | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 1 - 5 |

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłączając ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

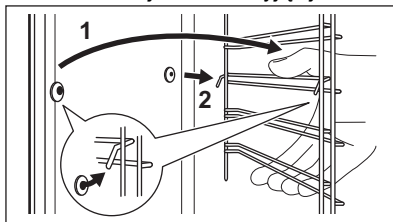
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Czyszczenie pirolityczne

Służy do czyszczenia urządzenia i wypalania pozostałości.


⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Naciśnij  / Czyszczenie.
6. Wybrać tryb czyszczenia.

| Opcja | Czas trwania |
|-----------------------------------|--------------|
| Czyszczenie pirolityczne, Krótkie | 1 h |

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Czyszczenie pirolityczne, Normalne | 1 h 30 min |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | 2 h 30 min |

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.

Nie używaj urządzenia, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwiczek.

- Gdy czyszczenie się zakończy, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie.
- Wytrzyj do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usuń pozostałości z dna piekarnika.

12.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

- Wyłączyć urządzenie.
- Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.

- Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Poczekać 60 min.
- Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na 230°C.
- Wyłączyć urządzenie po 25 sekundach min i odczekać, aż ostygnie.
- Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C.
- Wyłączyć urządzenie po 10 min i odczekać, aż ostygnie.
- Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.
- Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
- Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełnić szufladę na wodę wodą butelkowaną.

| Twardość wody | | Pasek testowy | Osad wapnia (mg/l) | Klasyfikacja wody | Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody |
|---------------|---------|---------------|--------------------|-------------------|--|
| Poziom | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 | | 0 - 50 | na miękko | 75 cykli - 2,5 miesiąca |
| 2 | 8 - 14 | | 51 - 100 | średnio twarda | 50 cykli - 2 miesiąca |
| 3 | 15 - 21 | | 101 - 150 | na twardo | 40 cykli - 1,5 miesiąca |
| 4 | 22 - 28 | | ponad 151 | bardzo twarda | 30 cykli - 1 miesiąc |

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji:

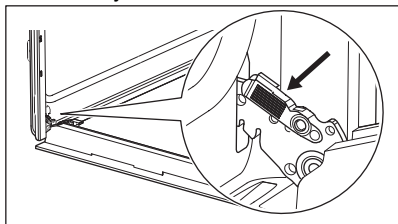
12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

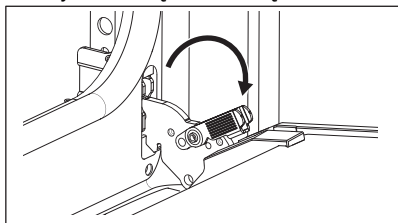
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyby.

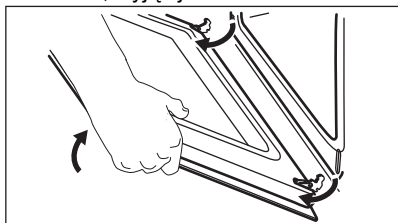
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



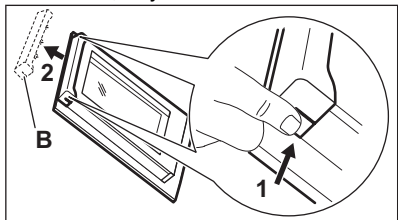
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



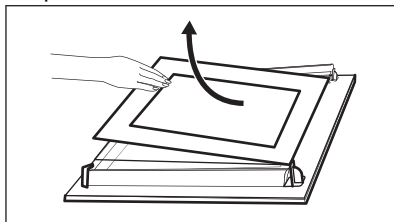
3. Przyknać drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

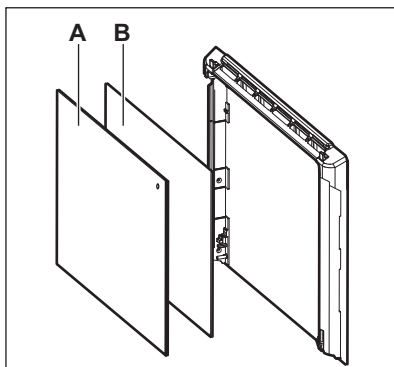


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

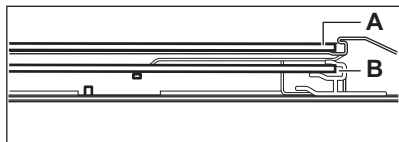
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**)) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



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



12.7 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.

3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tyłne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

| Opis problemu | Wstrzymuj i wznowiaj gotowanie |
|--|--|
| Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia. | Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. |
| Urządzenie nie nagrzewa się. | Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznaj się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdź, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł. |
| Nie działa oświetlenie. | Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić żarówkę. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. |
| W komorze urządzenia znajduje się woda. | Zbiornik na wodę napełniono zbyt dużą ilością wody. |
| Pieczenie parowe nie działa. | W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. W zbiorniku wody nie ma wody. |
| Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż 3 min. | W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę. |

| Opis problemu | Wstrzymuj i wznowiaj gotowanie |
|---|--|
| <p>i Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.</p> | |
| 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. |
| Sygnal sieci bezprzewodowej jest słaby. | Ustaw router jak najbliżej urządzenia. |
| Sygnal sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia. | Wyłącz kuchenkę mikrofalową. Unikaj jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i operacji zdalnych urządzenia. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi. |

13.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

| Kod i opis | Środek zaradczy |
|---|--|
| C2 - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne. | Wymij Termosonda. |
| C3 - drzwiczki nie są całkowicie zamknięte podczas Czyszczenie pirolityczne. | Zamknąć drzwi. |
| F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka. | Podłącz Termosonda dokładnie 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. | Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe. |
| F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi. | 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1) | Włącz i wyłącz urządzenie. |

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

13.3 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

| | |
|--|--|
| Nazwa dostawcy | AEG |
| Dane identyfikacyjne modelu | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 81.2 |
| Klasa sprawności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.69 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródła ciepła | Elektryczność |
| Pojemność | 72 l |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | BSE778380B 34.0 kg |
| | BSE778380M 33.6 kg |
| | BSK778380M 33.5 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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 reszkowe

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

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło

reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączyć 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.

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



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

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 395 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 397 |
| 3. INSTALAREA..... | 401 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 403 |
| 5. PANOUL DE COMANDĂ..... | 403 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 404 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 405 |
| 8. FUNCȚII SUPLIMENTARE..... | 409 |
| 9. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 410 |
| 10. UTILIZAREA ACCESORIILOR..... | 411 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 413 |
| 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 416 |
| 13. DEPANAREA..... | 419 |
| 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 421 |
| 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 422 |

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 pe care este instalată aplicația.
 - 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 uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

| | |
|--|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru) | 590 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea părții frontale a aparatului | 594 mm |
| Înălțimea părții posterioare a aparatului | 576 mm |
| Lățimea părții frontale a aparatului | 595 mm |
| Lățimea părții posterioare a aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 569 mm |
| Adâncimea încorporabilă a aparatului | 548 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1022 mm |
| Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos | 560x20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior | 1500 mm |
| Șuruburi de montaj | 4x25 mm |

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.

- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm ²) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380 | 3x0.75 |

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm ²) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 2300 | 3x1 |
| maxim 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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 scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- 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 vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile 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 cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.

- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Gătirea cu abur

AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.7 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.

2.8 Serviciul de asistență tehnică

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

2.9 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

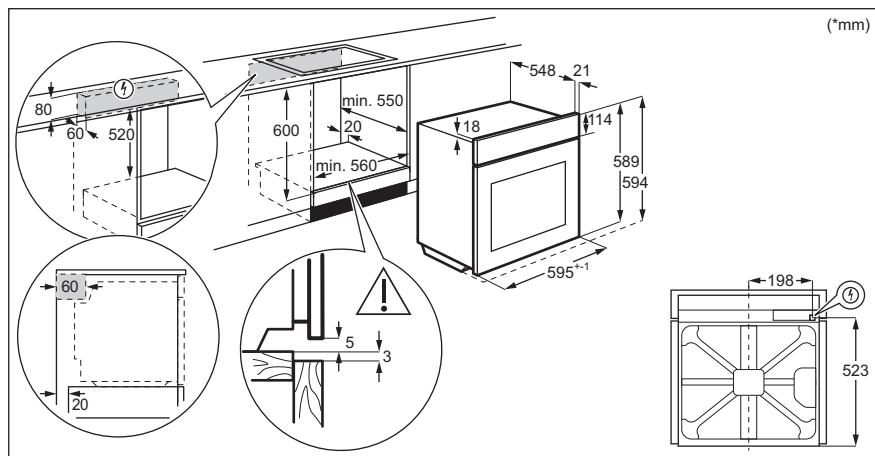
Consultați capitolele privind siguranța.

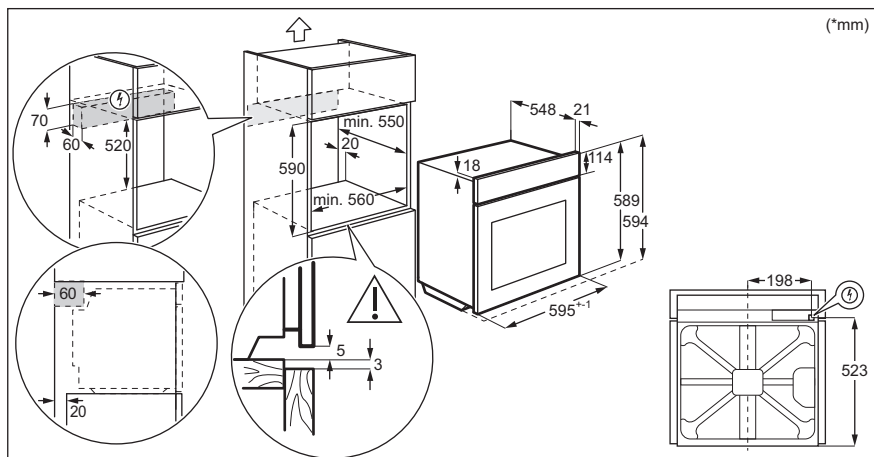
3.1 Încorporarea



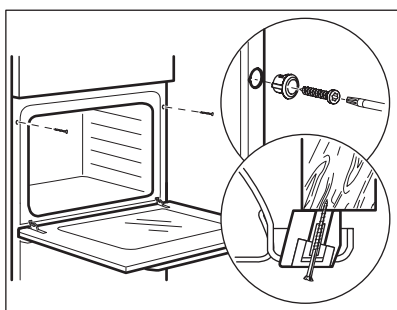
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



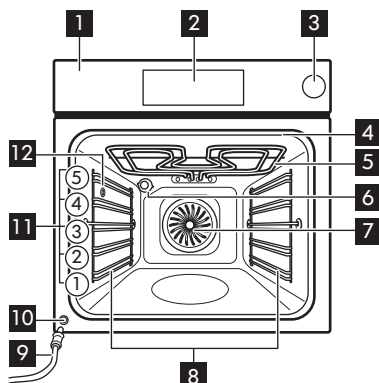


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator

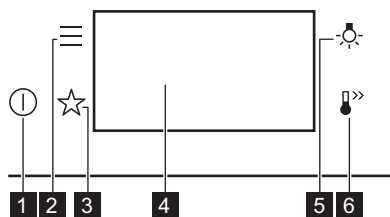
- 8 Suport pentru raft, detașabil
- 9 Țeavă de evacuare
- 10 Supapă de evacuare a apei
- 11 Poziții raft
- 12 Alimentare cu abur

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Prezentarea panoului de comandă

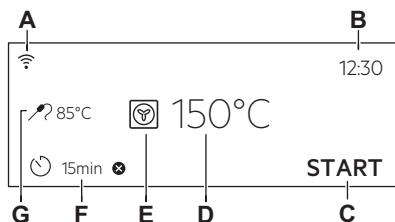


- | | | |
|---|----------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul. |
| 2 | Meniu | Enumeră funcțiile aparatului. |

- | | | |
|---|------------------|---|
| 3 | Favorite | Listează setările favorite. |
| 4 | Afișaj | Afișează setările curente ale aparatului. |
| 5 | Comutator bec | Pentru a porni și a opri lumina. |
| 6 | Încalzire rapidă | Pentru a activa și dezactiva funcția: Încalzire rapidă. |

5.2 Afișaj

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Wi-Fi
 B. Timpul
 C. START / STOP
 D. Temperatura
 E. Funcții de încălzire
 F. Cronometru
 G. Senzor de gatire (doar pentru anumite modele)

Indicatorii afișajului

OK Pentru a confirma o selecție / setare.

< Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.

Indicatorii afișajului

- Pentru a anula ultima comandă.
- Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
- Funcția Sonor alarmă este activată.
- Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
- Este activat doar mesajul de informare.
- Pornire întârziată este activată.
- Pentru a anula setarea.
- Wi-Fi conexiunea este pornită.
- Operații de la distanță se aprinde.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 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, Timpul.

6.2 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.

3. Pornește aparatul.

4. Apăsăți . Selectați: Setari / Conexiuni.

5. - glisați sau apăsați pentru a porni sau opri: Wi-Fi.

Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| 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 |




6.3 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).

6.4 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Funcții de încălzire

STANDARD



Grill

Pentru gătit la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setează o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Preparate congelate

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



Încălzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Încălzire jos

Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.















Dospire aluaturi

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



Încălzire sus și jos. Atunci când setezi temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

| | |
|---|--|
|  | <p>Conservare Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.</p> |
|  | <p>Dehidratare Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.</p> |
|  | <p>Incalzire farfurii Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.</p> |
|  | <p>Decongelare Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.</p> |
|  | <p>Au Gratin Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.</p> |
|  | <p>Gătire la temp. scazuta Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicatese (de ex. vită, vițel sau miel).</p> |
|  | <p>Mentine cald Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.</p> |
|  | <p>Aer cald umed Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>Regenerare cu abur Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.</p> |
|  | <p>Coacere paine Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.</p> |
|  | <p>Umiditate scazuta Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.</p> |
|  | <p>Funcție Pizza Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.</p> |

7.2 Note cu privire la: Aer cald umed

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


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

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”, recomandări pentru economisirea energiei.

7.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.

2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați **OK**. Afișajul indică temperatura.
4. Setează temperatura. Apăsați **OK**.
5. Apăsați **START**.
 Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
6. **STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Oprește aparatul.

7.4 Setarea: Funcție de gătire cu abur

1. Pornește aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Setati funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați **OK**. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura.
5. Apăsați **OK**.
6. Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
7. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 900 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.

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.

8. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
9. Apăsați **START**.
 Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

10. Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.

11. Oprește aparatul.

Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.

AVERTISMENT!

Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când goliți sertarul pentru apă.

Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce aparatul s-a răcit, ștergeți cavitatea cu o lavetă moale. Așteptați cel puțin 60 de min după fiecare utilizare pentru a evita ca apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.

7.5 Goliți rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă



Rezervorul este plin.



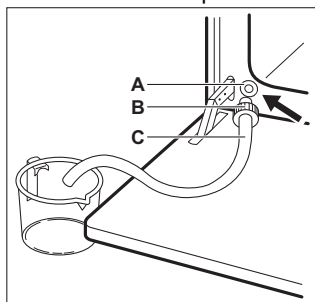
Rezervorul este pe jumătate plin.



Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.

Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a interiorului cuptorului.

1. Oprește aparatul. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați să se răcească.
2. Conectați țeava de evacuare **C** la supapa de evacuare **A** prin conectorul **B**.



- Țineți capătul țevii sub nivelul de **A** și împingeți în mod repetat **B** pentru a colecta apa rămasă.
- Detașați **C** și **B** și ștergeți interiorul cuptorului cu un burete moale.



Nu utilizați apa scursă pentru a umple din nou rezervorul de apă.

7.6 Meniu

Apăsați pentru a intra în meniu.

| Element meniu | Utilizare | |
|-----------------|--|---|
| Gătire asistată | Listează programele automate. | |
| Curatare | Listează programele de curățare. | |
| Favorite | Listează setările favorite. | |
| Opțiuni | Pentru a seta configurația aparatului. | |
| Setari | Conexiuni | Pentru a seta configurația rețelei. |
| | Configurare | Pentru a seta configurația aparatului. |
| | Service | Indică versiunea softwarului și configurația. |

Submeniu pentru: Curatare

| Submeniu | Utilizare |
|------------------------------|---------------------|
| Curățare pirolitică, rapidă | Durata: 1 h. |
| Curățare pirolitică, normală | Durata: 1 h 30 min. |
| Curățare pirolitică, intensă | Durata: 2 h 30 min. |

Submeniu pentru: Opțiuni

| Submeniu | Utilizare |
|----------------------------------|--|
| Iluminare cuptor | Aprinde și stinge lumina. |
| Blocare acces copii | Previne activarea accidentală a aparatului. |
| Incalzire rapidă | Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit. |
| Semnal De Reamintire La Curatare | Pornește și oprește reamintirea. |
| Indicare timp | Pornește și oprește ceasul. |
| Stil ceas digital | Schimbă formatul timpului afișat. |

Submeniu pentru: Conexiuni

| Submeniu | Descriere |
|------------------------------------|---|
| Wi-Fi | Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi. |
| Operatii de la distanta | Pentru a activa și dezactiva operațiunile de la distanță. Opțiune disponibilă doar după ce activați: Wi-Fi. |
| Operațiune de telecomandă automată | Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activați: Wi-Fi. |
| Rețea | Pentru a verifica starea rețelei și putea rețea semnalului pentru: Wi-Fi. |
| Dezactivează rețeaua | Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă. |

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. |

| Submeniu | Descriere |
|----------|------------------------------|
| Timpul | Setează ora și data curentă. |

Submeniu pentru: Service

| Submeniu | Descriere |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Modul Demo | Codul de activare / dezactivare: 2468 |
| Versiunea software | Informații despre versiunea software. |
| Resetați toate opțiunile | Restabilește setările din fabrică. |

7.7 Setarea: Gatire asistata



Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare

corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatii.


1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START .

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Favorite ☆

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata de gătire, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

1. Pornește aparatul.
2. Selectați setarea preferată.
3. Apăsați .
4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

8.2 Funcția blocare


Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆, ● - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.

☆, ● - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

8.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Optiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Blocare acces copii este activat.



Când funcția este activată, accesul la: Cronometru, Wi-Fi și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată.

8.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maxim | 3 |

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

9. FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Descrierea funcțiilor ceasului

| Funcție | Descriere |
|--------------------------------|---|
| Cronometru | Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea: Acțiune de finalizare. |
| Acțiune de finalizare | Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. Sonor alarma si terminare gătire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea. Doar mesaje de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |
| Pornire întârziată | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. |
| Extindere timp | Pentru a prelungi durata de gătire. |
| Cronometru numărătoare directă | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. |


9.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

8.5 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.

2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați .

9.3 Setarea: Cronometru





1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.
Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ●●●.
4. Apăsați , Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

9.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați ●●●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați , Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.



9.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Setați funcția de gătire și temperatura.

2. Apăsați .
3. Apăsați .
4. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
5. Pentru a vedea durata de coacere pe ecranul principal, glisați sau apăsați .
6. Apăsați . Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

9.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setăți valoarea cronometrului.
3. Apăsați .

10. UTILIZAREA ACCESORIILOR

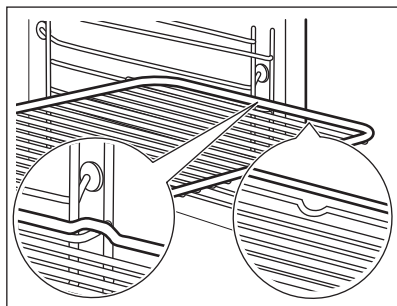
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

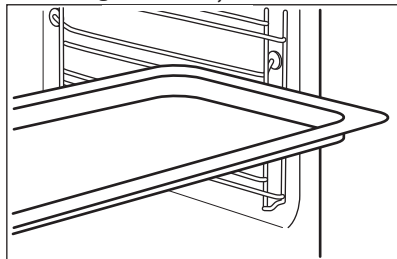
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă





Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului.

10.2 Senzor de gatire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

-  - temperatura din interiorul cuptorului: minimum 120 °C.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

Gătire cu: Senzor de gatire

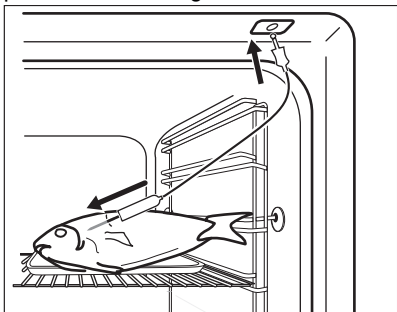
AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

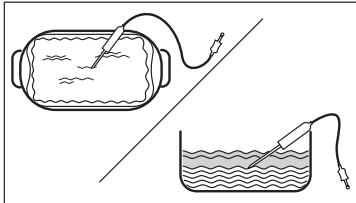
Carne, pasăre și pește

Introduceți întregul ac al Senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea sa cea mai grosă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul găirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ●●● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarma și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat **OK** pentru a accesa ecranul principal.

8. Apăsați **START**.

Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

9. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

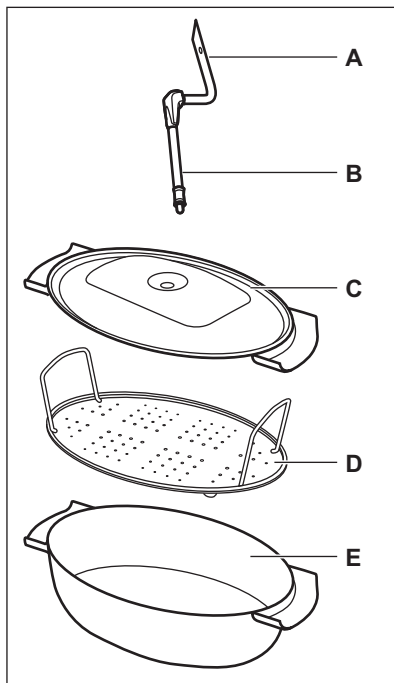
10.3 Vas cu abur pentru gătitul la abur



Vasul cu abur nu este furnizat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Vas pentru gătit meniu dietetic constă din:

- A. Injector - pentru gătit direct la abur,
B. Tub injector - pentru gătit la abur,
C. Capac,
D. Grătar din oțel,
E. Bol de sticlă.



Nu realizați următoarele:

- puneți vasul fierbinte cu abur pe suprafețe reci/ude.
- turnați lichide reci în vasul cu abur atunci când este fierbinte.
- folosiți vasul cu abur pe o suprafață fierbinte de gătit.
- curățați vasul cu abur cu substanțe abrazive, bureți și pudre.

10.4 Gătirea cu abur în vasul cu abur

1. Puneți mâncarea pe grătarul din oțel și acoperiți-l cu capacul.
2. Introduceți tubul injector în orificiul din capac.
3. Puneți vasul cu abur pe a doua poziție a raftului de la bază.
4. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
5. Setați aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

10.5 Gătire directă cu abur

Puneți alimentele pe grătarul din oțel din vasul cu abur. Adăugați puțină apă. Nu

utilizați capacul. Atunci când gătiți porții mari de carne, puneți injectorul în vas.

AVERTISMENT!

Injectorul poate fi fierbinte atunci când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din aparat atunci când nu utilizați funcția abur.

1. Puneți injectorul în tubul injector. Conectați celălalt capăt la orificiul de alimentare cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
2. Puneți vasul cu abur pe prima sau a doua poziție a raftului de la bază. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
3. Setați aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 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 dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

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

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Simboluri utilizate în tabele:

| | |
|---|----------------------|
|  | Tipul alimentelor |
|  | Funcția de încălzire |
|  | Temperatură |
|  | Accesorii |
|  | Poziție raft |
|  | Durată gătire (min) |





11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate





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

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

11.3 Aer cald umed






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

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rulouri dulci, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rulouri, 9 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza congelată, 0,35 kg | raft sârmă | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Negresă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflè, 6 bucăți | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Blat de pandișpan | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Sandviș Victoria | vas de copt pe raft de sârmă | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pește fiert, 0,3 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 25 - 35 |
| File de pește, 0,3 kg | tavă de pizza pe raft de sârmă | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne fiartă, 0,25 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Șașlăc, 0,5 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pricomigdale, 24 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Brioșe, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Fursecuri, 20 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 25 - 35 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Mini tarte, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

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

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

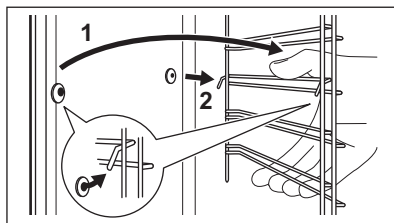
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

12.3 Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.


⚠ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

⚠ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
4. Pornește aparatul.
5. Apăsăți  / Curățare.
6. Selectați modul de curățare.

| Opțiune | Durata |
|------------------------------|------------|
| Curățare pirolitică, rapidă | 1 h |
| Curățare pirolitică, normală | 1 h 30 min |
| Curățare pirolitică, Intensă | 2 h 30 min |

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

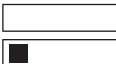



- La încheierea procesului de curățare, opriți aparatul și așteptați să se răcească.
- Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

12.4 Curățarea rezervorului de apă

- Opriți aparatul.
- Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
- Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
- Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C.

- Opriți aparatul după 25 de min și așteptați să se răcească.
- Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C.
- Opriți aparatul după 10 min și așteptați să se răcească.
- Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.
- Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.
- Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.

Tablelul de mai jos indică intervalul de durtate a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când durtatea apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

| Durtate apă | | Bandă de test | Depunere de calciu (mg/l) | Clasificarea apei | Curățați rezervorul de apă la fiecare |
|-------------|---------|---|---------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| Nivel | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | moale | 75 de cicluri - 2,5 luni |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | durtate moderată | 50 de cicluri - 2 luni |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | dură | 40 de cicluri - 1,5 luni |
| 4 | 22 - 28 |  | peste 151 | foarte dură | 30 de cicluri - 1 lună |

12.5 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția:

12.6 Scoaterea și montarea ușii

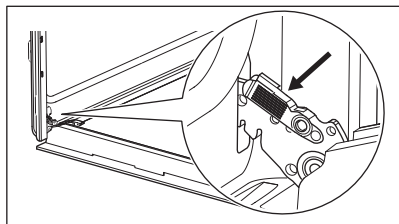
Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate

instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

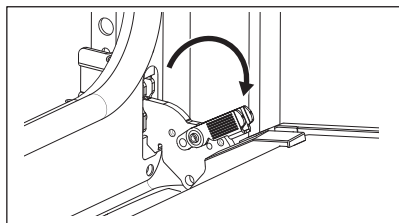
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

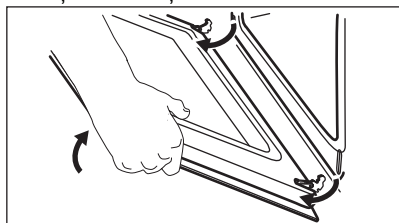
- Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



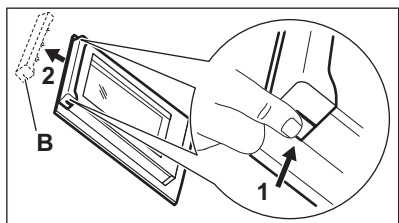
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



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

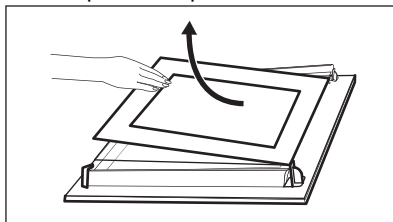


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul

superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

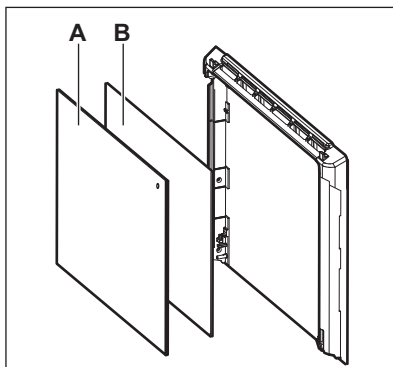


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

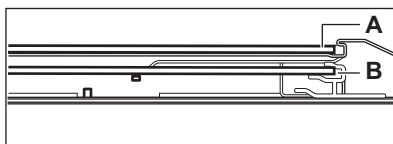
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



12.7 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

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

13. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Descrierea problemei | Cauză și remediere |
|---|---|
| Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat. | Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect. |
| Aparatul nu se încălzește. | Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”. Ușa nu este închisă corect. Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat. Blocare acces copii este activat. |
| Becul este stins. | Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”. |
| Există apă în cavitatea aparatului. | Rezervorul de apă a fost umplut cu prea multă apă. |
| Gătirea cu abur nu funcționează. | Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Există apă în rezervorul de apă. |
| Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei min sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur. | Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă. |

| Descrierea problemei | Cauză și remediere |
|--|--|
| <p>i Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.</p> | |
| Probleme cu semnalul wireless al rețelei. | Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul. |
| A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat. | Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless. |
| Semnalul rețelei wireless este slab. | Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil. |
| Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului. | Oprește cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi. |

13.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos.

| Codul și descrierea | Soluție |
|---|--|
| C2 - Senzor de gatire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică. | Scoate Senzor de gatire. |
| C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică. | Închideți ușa. |
| F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză. | Introdu Senzor de gatire corect în 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 semnalul Wi-Fi. | Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless. |
| F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat. | 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. |
| F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil. 1) | Oprește și pornește aparatul. |

1) Dacă următorul mesaj 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.

13.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați 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 cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

| | | |
|---|--|---------|
| Denumirea furnizorului | AEG | |
| Identificarea modelului | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 | |
| Index de eficiență energetică | 81.2 | |
| Clasă de eficiență energetică | A+ | |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu | |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație | 0.69 kWh/ciclu | |
| Număr de cavități | 1 | |
| Sursă de căldură | Energie electrică | |
| Volumul | 72 l | |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil | |
| Masă | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

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

14.2 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

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.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

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.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura

reziduală și menține mâncarea caldă. 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.

Modul așteptare

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 423 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 425 |
| 3. ИНСТАЛАЦИЈА..... | 429 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 431 |
| 5. КОМАНДНА ТАБЛА..... | 431 |
| 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 432 |
| 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 433 |
| 8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 437 |
| 9. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 438 |
| 10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... | 440 |
| 11. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 442 |
| 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 444 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 448 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 450 |
| 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 451 |

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 уређајем и мобилним уређајима са апликацијом.
- 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, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (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.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

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 монтажу 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.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)

590 (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 | 569 mm |
| Дубина уграђеног уређаја | 548 mm |
| Дубина са отвореним вратима | 1022 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.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

| Укупна снага (W) | Пресек кабла (mm ²) |
|------------------|---------------------------------|
| максимално 1380 | 3x0.75 |
| максимално 2300 | 3x1 |

| Укупна снага (W) | Пресек кабла (mm ²) |
|------------------|---------------------------------|
| максимално 3680 | 3x1.5 |

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

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 отворате 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 отворате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- 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 повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастутиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након

пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.

- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Немојте да отварате врата уређаја током кувања на пари.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.7 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.

2.8 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.9 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛАЦИЈА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

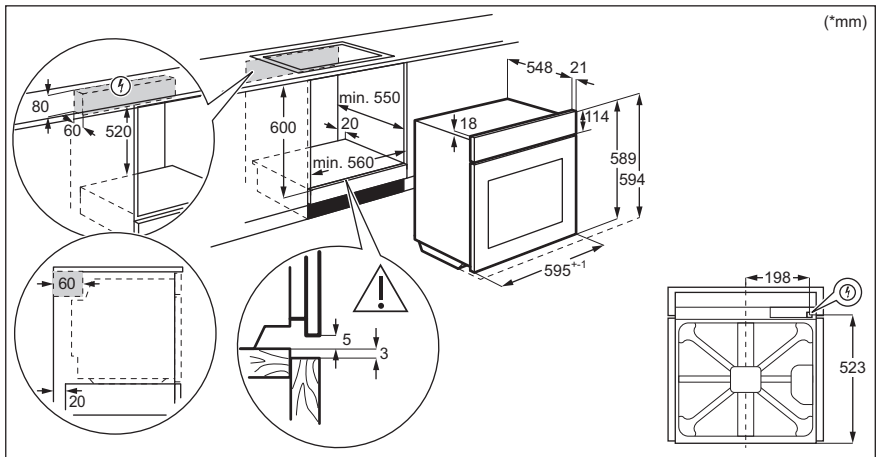
Погледајте поглавља о безбедности.

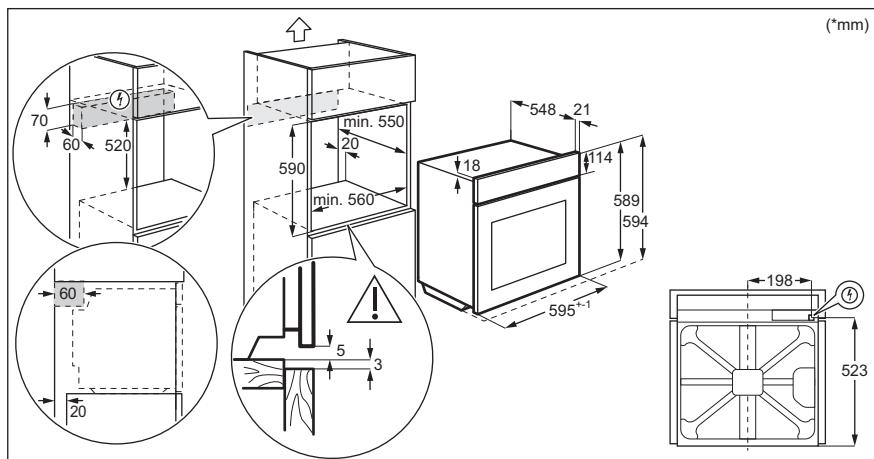
3.1 Уграђивање



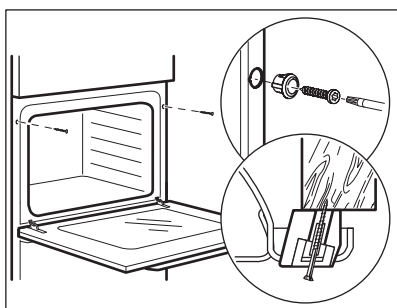
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



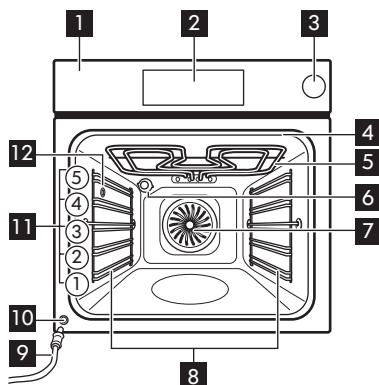


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Носач решетке, покретни

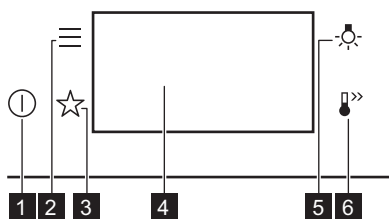
- 9 Одводна цев
- 10 Вентил за одвод воде
- 11 Положаји решетке
- 12 Црево за пару

4.2 Прибор

- **Решетка полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни Сензор за храну**
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Преглед командне табле

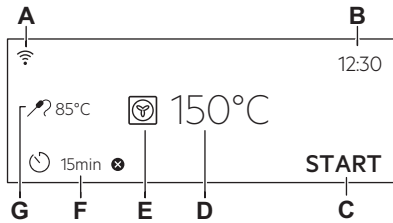


- 1 Укључено / Искључено
Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.

| | | |
|---|------------------|---|
| 2 | Мени | Наводи функције апарата. |
| 3 | Омиљена опција | 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. |

5.2 Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



- A. Wi-Fi
- B. Доба дана
- C. СТАРТ / СТОП
- D. Температура
- E. Функције загревања
- F. Тајмер
- G. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

- OK За потврђивање изабране ставке/подешавања.

Индикатори дисплеја

- За враћање за један ниво уназад у менију.
- За поништавање последње активности.
- За укључивање и искључивање опција.
- Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
- Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
- Активирана је само искачућа порука.
- Одложено пуштање у погон је активирана.
- За отказивање подешавања.
- Wi-Fi веза је укључена.
- Даљинско управљање је укључен.

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

6.2 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- Бежична мрежа са интернет везом.
 - Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.
1. Да бисте преузели апликацију, скенирајте QR код који се налази на задњој корици корисничког упутства. Апликацију такође можете да

преузмете директно из продавнице апликација.

2. Следите упутства за повезивање апликације.
3. Укључите апарат.
4. Притисните . Изаберите: Подешавања / Опције интернет везе.
5. – превуците или притисните да бисте укључили или искључили: Wi-Fi. Бежични модул уређаја ће се покренути у року од 90 сек



Из безбедносних разлога, даљинско управљање се аутоматски искључује после 24 ч. Поновите повезивање, ако је потребно.

| | |
|-------------|-------------------|
| Фреквенција | 2.4 GHz WLAN |
| | 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 |




6.3 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).

6.4 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Функције загревања

СТАНДАРДНО



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Печење уз равни вентилатор

За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Смрзнута храна

Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Загревање одоздо

Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.











Нарастање теста

За убрзавање дизања киселог теста. Прекријте површину теста како бисте спречили сушење.







Печење уз равни вентилатор, Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

ДЕЛИКАТЕСИ

| | |
|---|--|
|  | Конзервација Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са највишем исте величине. Користите најнижи положај решетке. |
|  | Дехидратација За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења. |
|  | 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 печење гратинираних јела и за запецање. |
|  | Споро кување Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телетина или јагњетина). |
|  | Одржавање топлоте За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно. |
|  | Влажно печење уз вентилатор Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене 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

| | |
|---|--|
|  | Регенерисање паре Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се расподељује 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. |
|  | Печење хлеба Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице. |
|  | Ниска влажност Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом. |
|  | Функција за пицу Најбоље за печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо. |

7.2 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“, део Савети за уштеду енергије.

7.3 Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.
2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Изаберите функцију загревања и притисните **OK**. На дисплеју је приказана температура.
4. Подесите температуру. Притисните **OK**.
5. Притисните **START**.
Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте одељак „Коришћење прибора, температурни сензор”.
6. **STOP** - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

7.4 Подешавање: функције загревања на пари

1. Укључите апарат. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните **OK**. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру.
5. Притисните **OK**.
6. Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.
7. Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не појави порука. Не сипајте у фиоку количину воде која прелази њен максимални капацитет. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.

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.

8. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
9. Притисните **START**.
Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
10. Када у фиоци за воду постане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
11. Искључите уређај.
Испразните фиоку за воду када се кување заврши.

УПОЗОРЕЊЕ!

Уређај је врућ. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните фиоку за воду.

Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се уређај охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 мин како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.

7.5 Пражњење резервоара за воду

Индикатор резервоара за воду



Резервоар је пун.



Резервоар је пун до половине.

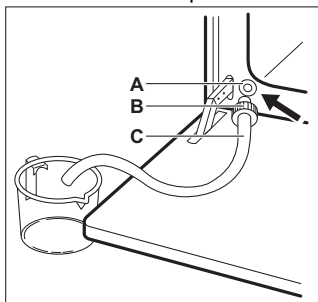


Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду у унутрашњост пећнице.

1. Искључите уређај. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се уређај охлади.

2. Повежите одводну цев **C** са испусним вентилом **A** преко конектора **B**.



3. Држите крај цеви испод нивоа **A** и узастопно притискајте **B** да бисте прикупили преосталу воду.
4. Одвојте **C** и **B** и осушите унутрашњост пећнице меким сунђером.



Немојте да користите испуштenu воду за поновно пуњење резервоара за воду.

7.6 Мени

Притисните  за улазак у мени.

| Ставка у менију | Примена | |
|--------------------------|---|---|
| Помоћ при припреми хране | Приказује аутоматске програме. | |
| Чишћење | Приказује програме чишћења. | |
| Омиљена опција | Приказује омиљена подешавања. | |
| Опције | Користи се за подешавање конфигурације уређаја. | |
| Подешавања | Опције интернет везе | За подешавање мрежне конфигурације. |
| | Конфигурација | Користи се за подешавање конфигурације уређаја. |
| | Сервисирање | Приказује верзију софтвера и конфигурацију. |

Подмени за: Чишћење

| Подмени | Примена |
|----------------------------------|----------------------|
| Пироли-тичко чишћење, брзо | Трајање: 1 h. |
| Пироли-тичко чишћење, нормално | Трајање: 1 h 30 min. |
| Пироли-тичко чишћење, интензивно | Трајање: 2 h 30 min. |

Подмени за: Опције


| Подмени | Примена |
|----------------------------|--|
| Светло | За укључивање и искључивање лампе. |
| Блокада за безбедност деце | Спречава нехотично активирање апарата. |
| Брзо загревање | Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања. |
| Подсетник за чишћење | Укључује и искључује подсетник. |
| Индикатор за време | Укључује и искључује сат. |
| Изглед дигиталног сата | Мења формат приказа времена. |

Подмени за: Опције интернет везе

| Подмени | Опис |
|--------------------|---|
| Wi-Fi | Да бисте омогућили и онемогућили: Wi-Fi. |
| Даљинско управљање | За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Wi-Fi. |

| Подмени | Опис |
|-------------------------------|--|
| Аутоматско даљинско управљање | За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на СТАРТ. Опција је видљива тек када укључите: Wi-Fi. |
| Мрежа | Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Wi-Fi. |
| Избриши мрежу | За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом. |

Подмени за: Конфигурација

| Подмени | Опис |
|------------------------|--|
| Језик | Подешава језик уређаја. |
| Осветљеност екрана | 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. |
| Доба дана | Подешава тренутно време и датум. |


Подмени за: Сервисирање

| Подмени | Опис |
|-----------------|--------------------------------------|
| Демо режим рада | Код за активацију/деактивацију: 2468 |

8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

8.1 Омиљена опција ☆

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

1. Укључите апарат.
2. Изаберите жељено подешавање.
3. Притисните .

| Подмени | Опис |
|------------------------|---------------------------------|
| Верзија софтвера | Информације о верзији софтвера. |
| Поништи сва подешавања | Враћа на фабричка подешавања. |



7.7 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.



Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните START.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
 5. Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
 6. Притисните OK.
-  – притисните да бисте поништили подешавање.
-  – притисните да бисте отказали подешавање.

8.2 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања.
3. ☆, 🔒 – притисните истовремено ради укључивања функције.

☆, 🔒 – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

8.3 Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
4. Притисните слова шифре абecedним редом.

Блокада за безбедност деце је активиран. Када се ова функција активира, приступите: Тајмер, Wi-Fi и лампа је доступна.



Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абecedном реду.

Врата су закључана када се ова функција активира и уређај је искључен.

8.4 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања

нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

|  (°C) |  (ч) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимално | 3 |

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

8.5 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.

9. ФУНКЦИЈЕ САТА

9.1 Опис функција сата


| Функција | Опис |
|----------|---|
| Тајмер | За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности. |


| Функција | Опис |
|--------------------------|---|
| Крај активности | Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен. Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује. Самоисклачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен. |
| Одложено пуштање у погон | За одлагање старта и/или краја кувања. |
| Додатно време | Да бисте продужили време кувања. |
| Тајмер у току рада | Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја. |

9.2 Подешавање: Доба дана

1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните **OK**.

9.3 Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните .
3. Подесите тајмер.



Можете да изаберете крај активности притиском на тастер .

4. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.




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.

9.4 Подешавање: Одложено пуштање у погон


1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните .
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

9.5 Подешавање: Тајмер у току рада

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. Притисните .
4. Притисните: Тајмер у току рада.
5. Превуците или притисните  да бисте видели време печења на главном екрану.
6. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

9.6 Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните .
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните **OK**.

10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

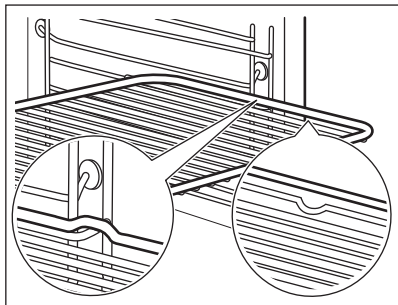
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Убацивање прибора

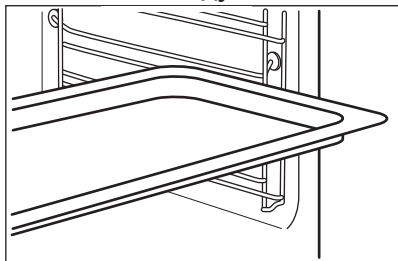
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.

Плех за печење / Дубоки тигањ




Гурните плех између вођица на носачу решетке.

10.2 Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја: минимум 120 °C.
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

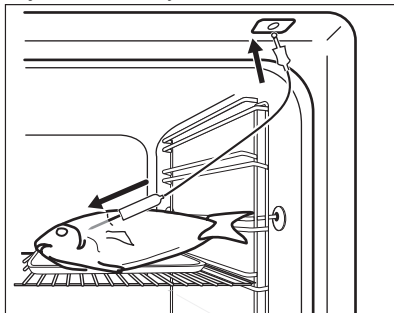
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело:

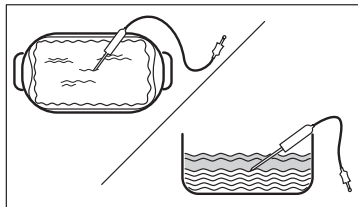
Месо, живина и риба

Уметните целу иглу температурног сензора у центар меса или рибе у свом најдебљем делу.




Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Сензор за храну треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
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 пећница престаје са радом.
7. Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните **START**.
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
9. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

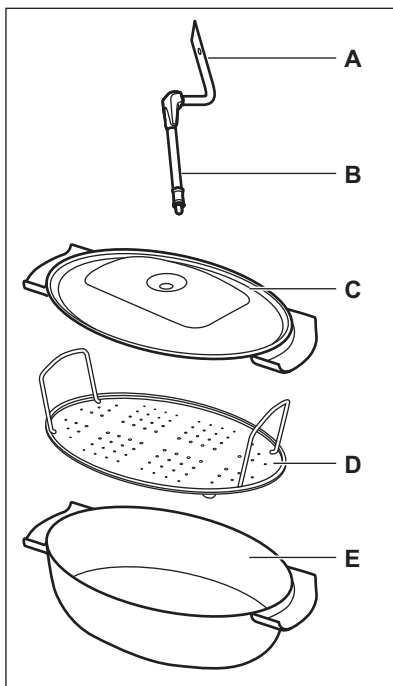
10.3 Посуда за кување на пари



Посуда за кување на пари се не испоручује са уређајем. За више информација, обратите се локалном добављачу.

Посуда за дијетално печење састоји се од:

- A. Бризгаљка – за директно кување на пари,
- B. Цев ризгаљке – за кување на пари,
- C. Поклопац,
- D. Челична решетка,
- E. Сталена посуда.



Немојте:

- врућу посуду за кување на пари стављајте на хладне / влажне површине.
- сипајте хладне течности у посуду за кување на пари док је врућа.
- користите посуду за кување на пари на врелој површини за кување.
- очистите посуду за кување на пари абразивима, жицом и прашковима.

10.4 Кување на пари у посуди за кување на пари

1. Ставите храну на челичну решетку у посуди за кување на пари и покријте је поклопцем.
2. Ставите цев бризгальке у отвор поклопца.
3. Ставите посуду за кување на пари на други положај решетке одоздо.
4. Прикључите цев бризгальке на црево за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
5. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

10.5 Кување на директној пари

Ставите храну на челичну решетку у посуди за кување на пари. Успите мало воде. Не стављајте поклопац. Када кувате

велике порције меса, ставите бризгальку у посуду.

УПОЗОРЕЊЕ!

Бризгалька може да буде врућа када уређај ради. Увек користите рукавице за пећницу. Извадите бризгальку из пећнице кад не користите функцију паре.

1. Ставите бризгальку у цев бризгальке. Повежите други крај са цревом за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
2. Ставите посуду за кување на пари на први или други положај решетке одоздо. Уверите се да се цев бризгальке није заглавила. Бризгальку држите подаље од грејача.
3. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 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 уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.


Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“.

Симболи који се користе у табелама:

| | |
|---|--------------------|
|  | Врста хране |
|  | Функција загревања |
|  | Температура |
|  | Прибор |

 Положај решетке

 Време кувања (мин)





11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

11.3 Влажно печење уз вентилатор






За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Слатке земичке, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Ролнице, 9 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Пица, замрзнута, 0,35 kg | решеткаста полица | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Швајцарски ролат | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Брауни колач | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 комада | керамичке посуде на решеткастој полици | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Корица за флан | плех за флан на решеткастој полици | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Сендвич-торта Викторија | посуда за печење на решеткастој полици | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Поширана риба, 0,3 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Цела риба, 0,2 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рибљи филети, 0,3 kg | плех за пицу на решеткастој полици | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Поширано месо, 0,25 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик, 0,5 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 200 | 3 | 25 - 30 |
| 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 | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Мафини, 12 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Славо пециво, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Кекс од сипкавог теста, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Тортице, 8 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Поврће, бланширано, 0,4 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетаријански омлет | плех за пицу на решеткастој полици | 200 | 3 | 25 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Медитеранско по-врће, 0,7 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Ситни колачи, 20 по плеху | Загревање одозго/одоздо | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Ситни колачи, 20 по плеху | Печење уз равни вентилатор | Плех за печење | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Ситни колачи, 20 по плеху | Печење уз равни вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Загревање одозго/одоздо | Решеткаста полица | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење уз равни вентилатор | Решеткаста полица | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1) | Загревање одозго/одоздо | Решеткаста полица | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1) | Печење уз равни вентилатор | Решеткаста полица | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1) | Печење уз равни вентилатор | Решеткаста полица | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 |
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентилатор | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Шкотски колачић | Печење уз равни вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Шкотски колачић | Загревање одозго/одоздо | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Тост 1) | Гриловање | Решеткаста полица | 4 | макс. | 1 - 5 |

1) Предгревајте уређај 10 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

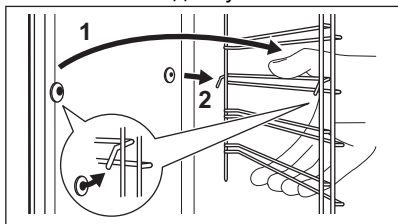
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

12.3 Пиrolитичко чишћење

Користите је за чишћење уређаја и спаљивање остатака.


⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата пећнице топлом водом и меком крпом.
4. Укључите апарат.
5. Притисните  / Чишћење.
6. Изаберите режим чишћења.

| Опција | Трајање |
|---------------------------------|------------|
| Пиrolитичко чишћење, брзо | 1 h |
| Пиrolитичко чишћење, нормално | 1 h 30 min |
| Пиrolитичко чишћење, интензивно | 2 h 30 min |

Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.

Не користите уређај док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

7. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади.

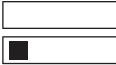



- Очистите унутрашњост пећнице меком крпом. Уклоните остатке са дна пећнице.

12.4 Чишћење резервоара за воду

- Искључите уређај.
- Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
- Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 мин.
- Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230 °С.
- Искључите уређај након 25 мин и сачекајте да се охлади.
- Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру од 130 до 230 °С.

- Искључите уређај након 10 мин и сачекајте да се охлади.
- Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Прављење резервоара за воду”.
- Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.
- Очистите одводну цев топлом водом и благим детерџентом.

Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим нивоом наслага калцијума и квалитет воде. Када тврдоћа воде пређе 4. ниво, напуните фиоку за воду флашираном водом.

| Тврдоћа воде | | Тест трака | Насlage калцијума (mg/l) | Класификација воде | Очистите резервоар за воду на сваким |
|--------------|---------|--|--------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | мека | 75 циклуса – 2,5 месеца |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | умерено тврда | 50 циклуса – 2 месеца |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | тврда | 40 циклуса – 1,5 месец |
| 4 | 22 - 28 |  | преко 151 | веома тврда | 30 циклуса – 1 месец |

12.5 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

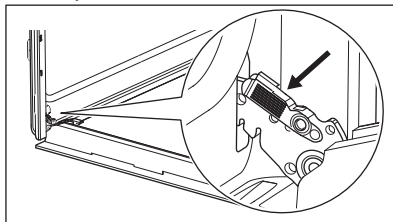
12.6 Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

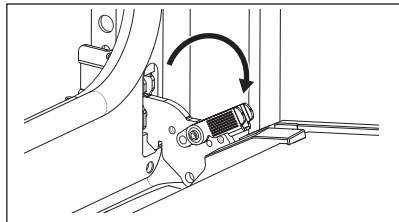
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

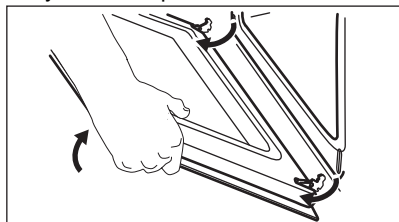
- Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



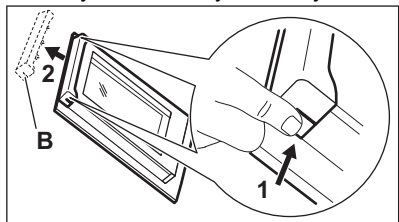
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



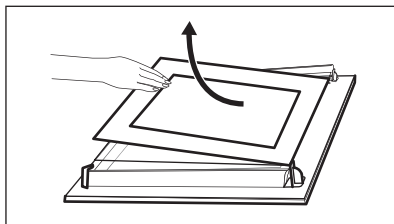
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



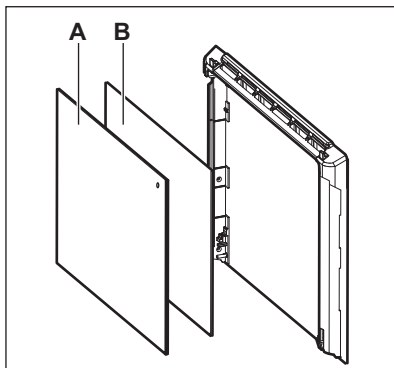
8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

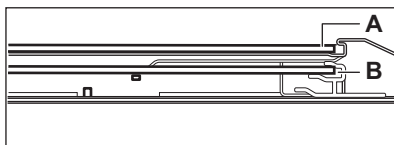
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (**A** и **B**) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.7 Замена лампе

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.


13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

| Опис проблема | Узрок и решење |
|---|--|
| Не можете да активирате апарат нити да га користите. | Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен. |
| Уређај се не загрева. | Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте одељак „Функције сата”. Врата нису правилно затворена. Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. Блокада за безбедност деце је активиран. |
| Лампица је искључена. | Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте одељак „Нега и чишћење”. |
| Има воде у унутрашњости апарата. | Резервоар за воду је био превише напуњен водом. |
| Кухање на пару не ради. | У отвору за црево за пару има наслага каменца. У резервоару за воду нема воде. |
| Пражњење резервоара за воду траје дуже од 3 мин или вода цури из отвора за црево за пару. | У отвору за црево за пару има наслага каменца. Очистите резервоар за воду. |

 Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

| Опис проблема | Узрок и 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 уређаја омета бежични сигнал. | Угасите микроталасну пећницу. Избегавајте истовремено коришћење микроталасне пећнице и даљинско управљање уређајем. Микроталаси ометају WiFi сигнал. |

13.2 Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у доле наведеној табели.

| Кфд и опис | Решење |
|---|--|
| C2 – Температурни Сензор за храну је у унутрашњости уређаја током Пиролитичко чишћење. | Извадите Температурни Сензор за храну. |
| C3 – врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење. | Затворите врата. |
| F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу. | До краја убаците Температурни Сензор за храну 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 Wi-Fi сигналом. | Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза. |
| F604 – прво повезивање на Wi-Fi није успело. | Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза. |
| F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом. | Искључите и укључите уређај. |
| F602, F603 – Wi-Fi није доступан. 1) | Искључите и укључите уређај. |

1) 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 уређаја наставиће да раде као и обично.

13.3 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 уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

| | |
|---|--|
| Назив добављача | AEG |
| Идентификација модела | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Индекс енергетске ефикасности | 81.2 |
| Класа енергетске ефикасности | A+ |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 0.93 kWh/циклусу |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора | 0.69 kWh/циклусу |
| Број шупљина у рерни | 1 |
| Извор топлоте | Електрична струја |
| Јачина звука | 72 l |
| Тип рерне | Уградна рерна |
| Маса | BSE778380B 34.0 kg |
| | BSE778380M 33.6 kg |
| | BSK778380M 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

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 и тамне, нерелектујуће плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

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

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 одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Ако је активиран програм Трајање , а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. 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.

Режим приправности

Након 2 минута, дисплеј се пребацује у режим приправности.

15. 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.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 452 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 454 |
| 3. NAMESTITEV..... | 457 |
| 4. OPIS IZDELKA..... | 459 |
| 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA..... | 459 |
| 6. PRED PRVO UPORABO..... | 460 |
| 7. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 461 |
| 8. DODATNE FUNKCIJE..... | 465 |
| 9. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 466 |
| 10. UPORABA PRIPOMOČKOV..... | 467 |
| 11. NAMIGI IN NASVETI..... | 469 |
| 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 471 |
| 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 475 |
| 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 476 |
| 15. SKRB ZA OKOLJE..... | 477 |

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 aplikacijo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- 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, pooblaščen 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.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, 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 namestitvev.
- 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.

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 590 (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 | 569 mm |
| Vgradna globina naprave | 548 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1022 mm |

| | |
|--|-----------|
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani | 560x20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |

2.2 Električne povezave

UPOZORNENIE!

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.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

| Skupna moč (W) | Presek kabla (mm ²) |
|-----------------|---------------------------------|
| maksimalno 1380 | 3x0.75 |
| maksimalno 2300 | 3x1 |
| maksimalno 3680 | 3x1.5 |

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

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.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

- 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.

UPOZORNENIE!

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 pohištvenga elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenga 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

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne 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 pooblaščen servisni center.

- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo 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 Pirolitično čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Kuhanje v sopari

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.7 Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE!

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.

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.9 Odlaganje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. NAMESTITEV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

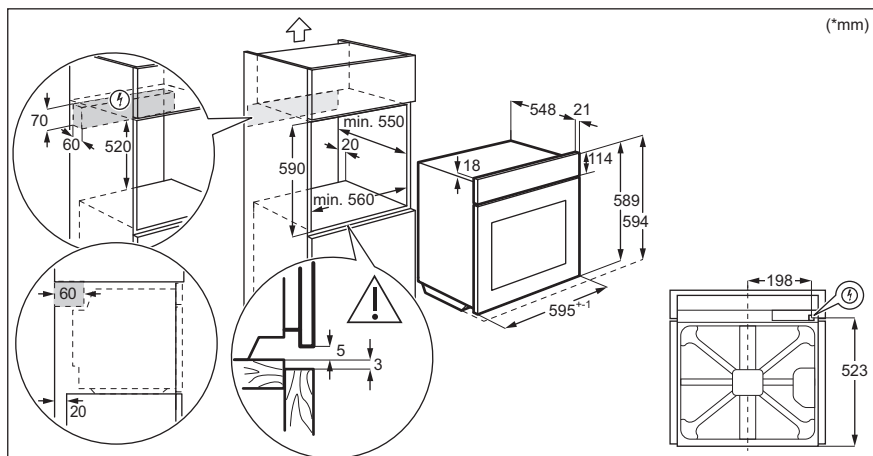
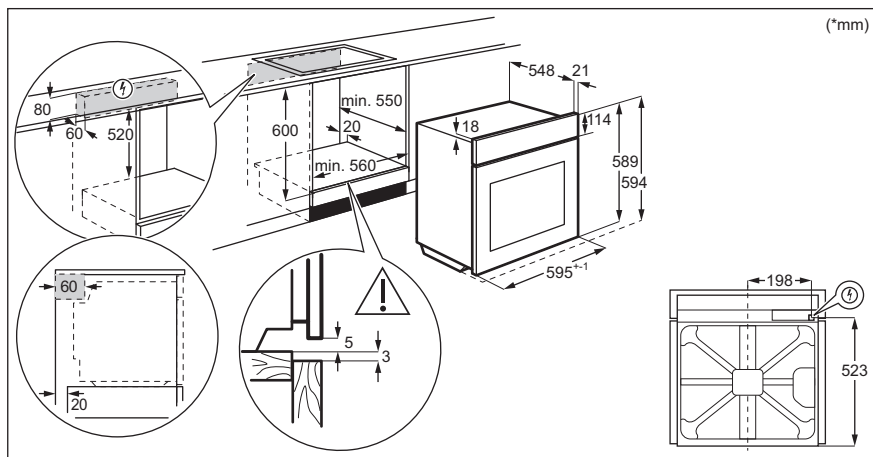
3.1 Vgradnja



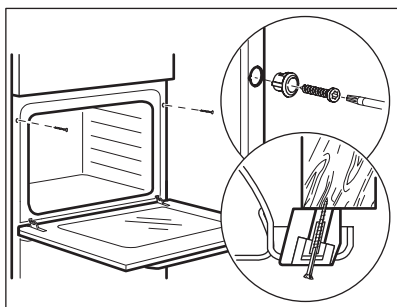
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



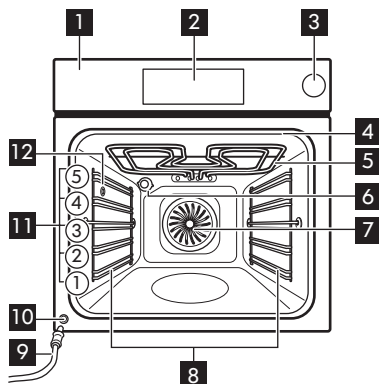


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Predal za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator

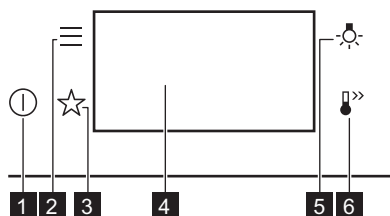
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Odočna cev
- 10 Ventil za odvod vode
- 11 Položaji polic
- 12 Dovod za paro

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za nadzor kuhanja glede na temperaturo v hrani.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Pregled upravljalne plošče

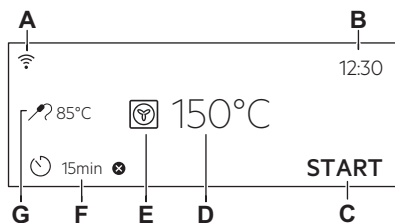


- | | | |
|---|----------------|--|
| 1 | Vklop / Izklop | Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave. |
| 2 | Meni | Prikaže funkcije naprave. |
| 3 | Prijubljeni | Naštevajo priključene nastavitve. |

- | | | |
|---|-------------------------|---|
| 4 | Prikazovalnik | Prikazuje trenutne nastavitve naprave. |
| 5 | Stikalo za luč | Prižigavanje in gašenje luči. |
| 6 | Hitro segrevanje pečice | Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. |

5.2 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

- OK Za potrditev izbire/nastavitve.
- < Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.

Indikatorji prikazovalnika

- Za preklic zadnjega dejanja.
- Za vklop in izklop funkcij.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
- Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
- Zakasnen vklop je aktivirana.
- Za preklic nastavitve.
- Povezava Wi-Fi je vklopljena.
- Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.

6. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

6.2 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. Za prenos aplikacije skenirajte QR kodo, ki se nahaja na hrbtni strani navodil za uporabo. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. Vklopite napravo.
4. Pritisnite . Izberite: Nastavitve / Povezave.

5. – podrsajte ali pritisnite, da vklopite ali izklopite: Wi-Fi. Brežični modul naprave se zažene v 90 sek.



Iz varnostnih razlogov se daljinsko upravljanje samodejno izklopi po 24 h. Po potrebi ponovite namestitve.

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 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 |

6.3 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).

6.4 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

7. VSAKODNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Funkcije pečice

STANDARD



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 pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



Zamrznjene jedi

Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrtni krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Gretje spodaj

To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.



Vzhajanje testa

Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Pokrijte površino testa, da preprečite sušenje.



Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

POSEBNOSTI









Ohranjanja

Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti, ki so odporni na toploto. Uporabite najnižji položaj rešetk.







Sušenje

Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uhajal in bi se sadje bolje posušilo, priporočamo, da med sušenjem občasno odprete vrata pečice.

| | |
|---|---|
|  | 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 lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. |
|  | Pečenje z nizko temp. Postopek kuhanja pri nizki temperaturi. Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr. govedine, teletine ali jagnjetine). |
|  | Ohrani toploto Za ohranjanje tople hrane. Nekatere jedi se lahko pri ohranjanju toplote še naprej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte jedi. |
|  | Vlažno pečenje Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |

PARA

| | |
|---|---|
|  | Pogrevanje s paro Pogrevanje hrane s paro prepreči sušenje 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 hrustljivosti, barve in sijaja skorje. |
|  | Vlaga nizka Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženek. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. |
|  | Pizza funkcija Najboljše za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj. |

7.2 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). Preizkusni 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«, Napotki za varčevanje z energijo.

7.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Vključite napravo. Na prikazovalniku se prikažeta privzeta funkcija pečice in temperatura.
2. Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START. Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si poglavje "Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso".
6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
7. Izključite napravo.

7.4 Nastavitev: funkcija gretja s paro

1. Vključite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
4. Nastavite temperaturo.

5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
7. Predal za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 900 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.

⚠ UPOZORNENIE!

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.

8. Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
 9. Pritisnite START.
- Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
 11. Izklopite napravo.

Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.

⚠ UPOZORNENIE!

Naprava je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.

Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se naprava ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 min ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

7.5 Praznjenje posode za vodo

Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



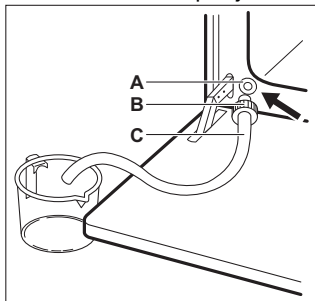
Posoda je napolnjena do polovice.



Posoda je prazna. Napolnite posodo.

Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno notranjosti pečice.

1. Izklopite napravo. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
2. Odtočno cev **C** priključite na ventil za odvod **A** skozi priključek **B**.



3. Držite konec cevi pod ravnjo **A** in večkrat pritisnite **B**, da poberete preostalo vodo.
4. Odstranite **C** in **B** in posušite notranjost pečice z mehko gobico.



Za ponovno polnjenje posode za vodo ne uporabljajte odcejene vode.

7.6 Meni

Pritisnite **≡** za vstop v meni.

| Element menija | Aplikacija |
|-------------------|------------------------------------|
| Kuharski pomočnik | Našteva samodejne programe. |
| Čiščenje | Našteva programe čiščenja. |
| Priključbene | Našteva priključbene nastavitve. |
| Možnosti | Za nastavev konfiguracije naprave. |

| Element menija | Aplikacija | |
|----------------|------------|---|
| Nastavitve | Povezave | Za nastavitev omrežne konfiguracije. |
| | Nastavitve | Za nastavitev konfiguracije naprave. |
| | Servis | Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme. |

Podmeni za: Čiščenje

| Podmeni | Aplikacija |
|----------------------------------|-----------------------|
| Pirolitično čiščenje, kratka | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitično čiščenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | Trajanje: 2 h 30 min. |

Podmeni za: Možnosti

| Podmeni | Aplikacija |
|-------------------------|---|
| Osvetlitev | Vklopi in izklopi luč. |
| Varovalo za otroke | Preprečuje nenameren vklop naprave. |
| Hitro segrevanje pečice | Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice. |
| 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. |

Podmeni za: Povezave

| Podmeni | Opis |
|----------------------------------|--|
| Wi-Fi | Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi. |
| Zapomni si nastavitve časovnika. | Za vklop in izklop daljinskega upravljanja. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi. |

| Podmeni | Opis |
|-------------------------------|--|
| Samodejno daljinsko delovanje | Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZACETEK. 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. |

Podmeni za: Nastavitve

| Podmeni | Opis |
|------------|---|
| Jezik | Nastavi jezik naprave. |
| Osvetlitev | Nastavi svetlost prikazovalnika. |
| Zvok tipk | Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za ①. |
| Glasnost | Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov. |
| Ura | Nastavi trenutni čas in datum. |

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. |

7.7 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezno nastavitve. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno

- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.

4. Izberite jed ali vrsto hrane.


5. Živila položite v napravo in pritisnite START .

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Priljubljene ☆

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.


1. Vključite napravo.
2. Izberite zeleno nastavitvev.
3. Pritisnite .
4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
5. Pritisnite +, da dodate nastavitvev na seznam: Priljubljene.
6. Pritisnite OK.


 – pritisnite za ponastavitev nastavitvev.

 – pritisnite za preklic nastavitvev.

8.2 Zaklepanje tipk


Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vključite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆,  – pritisnite sočasno, da vključite funkcijo.

☆,  – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

8.3 Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.

Varovalo za otroke je vklopljena.



Ko je ta funkcija vklopljena, lahko dostopate do: Časovnik, Wi-Fi in luči.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Vrata so zaklenjena, ko vključite to funkcijo in izklopite napravo.

8.4 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimalno | 3 |

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec.

8.5 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.

9. ČASOVNE FUNKCIJE


9.1 Opis časovnih funkcij

| Funkcija | Opis |
|------------------|---|
| Časovnik | Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite želeno: Končaj. |
| Končaj | Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena. Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi. Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena. |
| Zakasnjen vklop | Za zamik začetka in/ali konca pečenja. |
| Podaljšanje časa | Za podaljšanje časa kuhanja. |
| Čas delovanja | Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave. |

9.2 Nastavitev: Ura

1. Vklomite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.


9.3 Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite programsko uro.
Želena dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ●●●.



4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

9.4 Nastavitev: Zakasnjen vklop


1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ●●●.
5. Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. Izberite zeleni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

9.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite ●●●.
4. Pritisnite: Čas delovanja.
5. Podrsajte ali pritisnite , da si ogledate čas pečenja na glavnem zaslonu.
6. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

9.6 Spreminjanje nastavitve časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

10. UPORABA PRIPOMOČKOV

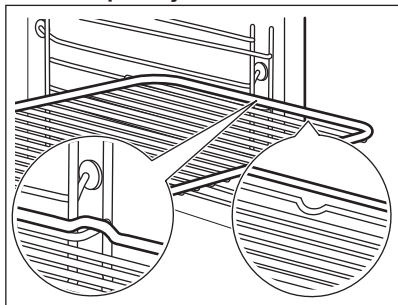
⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje opreme

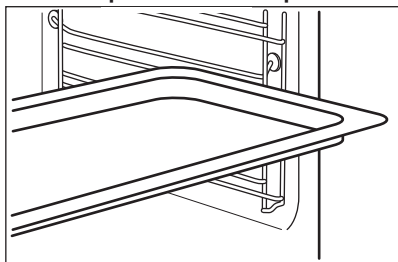
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

Pekač za pecivo / Globok pekač




Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

10.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura v napravi: najmanj 120 $^{\circ}\text{C}$.
-  - temperatura jedra hrane.

Za najboljše rezultate kuhanja:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

Kuhanje z: Sonda za hrano

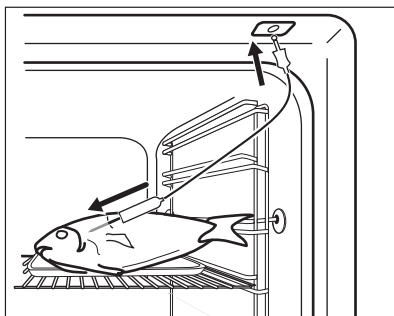
⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

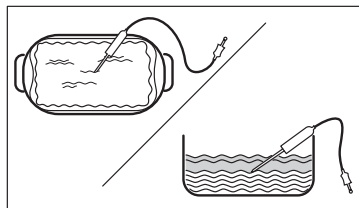
Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za meso vstavite v sredino mesa ali ribe na najdebelejšem delu.



Zloženska

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Oglejte si »Opis izdelka«.
- Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.
5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. ●●● – 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. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite **OK**, da pridete na glavni zaslon.

8. Pritisnite **START**.

Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

9. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

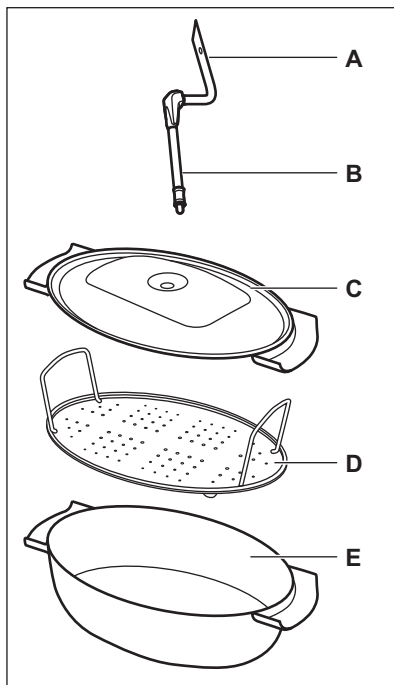
10.3 Posoda za kuhanje v sopari



Posoda za paro ni priložena napravi. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Model za peko dietetičnih jedi sestavljajo:

- A. Injektor - za neposredno kuhanje v sopari,
- B. Cev za injektor - za kuhanje v sopari
- C. Pokrov,
- D. Jeklena rešetka,
- E. Steklena posoda.



Ne storite naslednjega:

- vročo posodo za paro postavite na hladne/mokre površine.
- v posodo za paro vlijte hladne tekočine, ko je vroča.
- posodo za paro uporabite na vroči kuhalni površini.
- posodo za paro očistite z abrazivom, čistili in praški.

10.4 Kuhanje s paro v posodi za paro

1. Hrano postavite na jekleno rešetko v posodi za paro in pokrijte s pokrovom.
2. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu.
3. Posodo za paro postavite na drugi položaj rešetk od spodaj.
4. Cev za injektor priključite na dovod za paro. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
5. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

10.5 Neposredno kuhanje v sopari

Živila položite na jekleno rešetko v posodi za paro. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova. Ko pečete večje kose mesa, vstavite injektor v jed.

UPOZORNENIE!

Med delovanjem naprave je injektor lahko vroč. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz naprave.

1. Injektor vstavite v cevko za injektor. Drugi konec priključite na dovod pare. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
2. Posodo za paro postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor. Pazite, da se cev za injektor ne zagodzi. Injektorja ne približujte grelnemu elementu.
3. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.





Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.


Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.


Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

| | |
|---|-----------------|
|  | Vrsta živila |
|  | Funkcija pečice |
|  | Temperatura |
|  | Pribor |

 Položaj rešetke

 Čas priprave (min)





11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki





Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

11.3 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.






|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Buhtlji, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Žemlje, 9 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, zamrznjena, 0,35 kg | mreža za pečenje | 220 | 2 | 10 - 15 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rulada | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Čokoladni kolač z lešniki | Pekač ali prestrezna posoda | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé/Narastek, 6 kosov | Keramični ramekini na mreži za pečenje | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Testo za kolač | Model za testo za kolač na mreži za pečenje | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktorijin kolač | Posoda za peko na mreži za pečenje | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poširana riba, 0,3 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cela riba, 0,2 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ribji file, 0,3 kg | Posoda za pico na mreži za pečenje | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Poširano meso, 0,25 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlik, 0,5 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Piškotki, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroni, 24 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slano pecivo, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Kolački, 8 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarijanska omleta | Posoda za pico na mreži za pečenje | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterska zelenjava, 0,7 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač) | Gretje zgoraj/spodaj | Pekač za pecivo | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač) | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač) | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 2 in 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | Mreža za pečenje | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm 1) | Gretje zgoraj/spodaj | Mreža za pečenje | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm 1) | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm 1) | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 in 4 | 160 | 40 - 60 |
| Masleni piškoti | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Masleni piškoti | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 2 in 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Masleni piškoti | Gretje zgoraj/spodaj | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Toast 1) | Žar | Mreža za pečenje | 4 | Največje | 1 - 5 |

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut

pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

Pripomočki

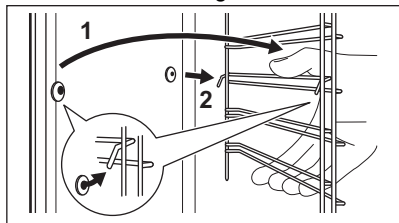
- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.

2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.3 Pirolitično čiščenje

Uporabite ga za čiščenje naprave in za odstranjevanje ostankov.

⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja tveganje opeklin.

⚠ POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vso opremo
3. Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Vključite napravo.
5. Pritisnite / Čiščenje.
6. Izberite način čiščenja.

| Možnost | Trajanje |
|------------------------------|----------|
| Pirolitično čiščenje, kratka | 1 h |

| | |
|----------------------------------|------------|
| Pirolitično čiščenje, normalno | 1 h 30 min |
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | 2 h 30 min |

Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

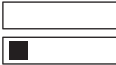



Naprave ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

7. Ko čistite konce, najprej izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Notranjost pečice očistite z mehko krpo. Z dna pečice odstranite ostanke.

12.4 Čiščenje posode za vodo

1. Izklopite napravo.
2. Pod dovod za paro postavite globok pekač.
3. V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 min.
4. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Nastavite temperaturo na 230 °C.
5. Po 25 min izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C.
7. Po 10 min izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.
9. Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.
10. Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

| Trdota vode | | Testni listič | Kopičenje kalcija (mg/l) | Razvrstitev vode | Očistite posodo za vodo vsakih |
|-------------|---------|---|--------------------------|------------------|--------------------------------|
| Raven | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | mehko | 75 ciklov – 2,5 meseca |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | srednje trda | 50 ciklov – 2 meseca |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | trda | 40 ciklov – 1,5 meseca |
| 4 | 22 - 28 |  | nad 151 | zelo trda | 30 ciklov – 1 mesec |

12.5 Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

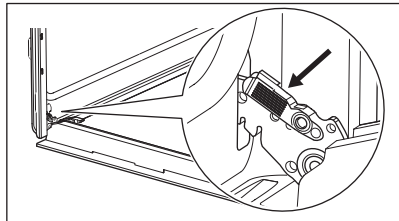
12.6 Odstranjanje in nameščanje vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjanje in nameščanje vrat«.

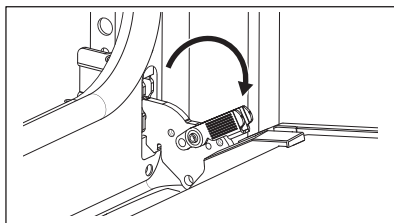
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

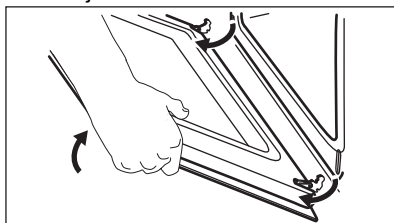
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.



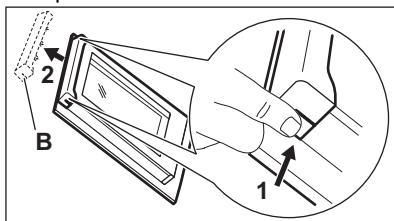
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



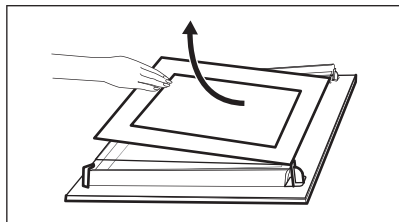
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

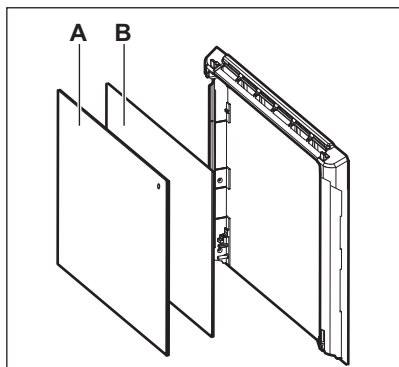


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

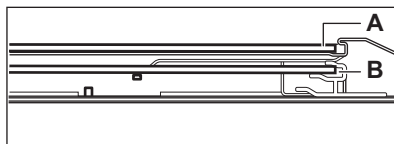
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.7 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni


1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

| Opis težave | Vzrok in rešitev |
|--|---|
| Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. |
| Naprava se ne segreje. | Ura ni nastavljena. Za nastavitve ure si oglejte poglavje »Časovne funkcije«. Vrata niso pravilno zaprta. Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja. Varovalo za otroke je vklopljeno. |
| Luč ne sveti. | Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«. |
| V notranjosti naprave je voda. | Posoda za vodo je bila napolnjena s preveč vode. |
| Pečenje s paro ne deluje. | V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna. V posodi za vodo ni vode. |
| Praznjenje posode za vodo traja dlje kot 3 min ali pa voda izteka iz dovoda za paro. | V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna. Očistite posodo za vodo. |
|  Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti. | |
| 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 upravljanja naprave hkrati. Mikrovalovi motijo signal Wi-Fi. |

13.2 Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici.

| Koda in opis | Rešitev |
|---|--|
| C2 - Sonda za hrano je v notranjosti naprave med Pirolično čiščenje. | Izvlomite Sonda za hrano. |
| C3 - vrata med Pirolično čiščenje niso povsem zaprta. | Zaprte vrata. |
| F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico. | Sonda za hrano povsem vključite 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 - obstaja težava s signalom Wi-Fi. | Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brežična povezava. |
| F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela. | Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brežična povezava. |
| F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo. | Za vklop in izklop naprave. |
| F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo. ¹⁾ | Za vklop in izklop naprave. |

¹⁾ Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen okvarjen 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.

13.3 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 srednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte z naprave.

Prporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

| | |
|--|--|
| Ime dobavitelja | AEG |
| Identifikacija modela | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Indeks energijske učinkovitosti | 81.2 |
| Razred energijske učinkovitosti | A+ |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način | 0.93 kWh/cikel |

| | | |
|---|--------------------------------|---------|
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0.69 kWh/cikel | |
| Število votlin pečice | 1 | |
| Toplotni vir | Električna energija | |
| Prostornina | 72 l | |
| Vrsta pečice | Pečica, v vgrajenem štedilniku | |
| Masa | BSE778380B | 34.0 kg |
| | BSE778380M | 33.6 kg |
| | BSK778380M | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

14.2 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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 in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevaljate, razen če je to posebej priporočljivo.

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

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 ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže 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.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite 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 vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.


Način pripravljenosti

Po dveh minutah prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.

15. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike

za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdrave ljudi ter reciklirati odpadke električnih

in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 479 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 481 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 485 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 487 |
| 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 487 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 488 |
| 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 489 |
| 8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 493 |
| 9. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 494 |
| 10. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ..... | 496 |
| 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 498 |
| 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... | 501 |
| 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 504 |
| 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 506 |
| 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 508 |

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

| | |
|---|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 590 (600) мм |
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 594 мм |
| Висота задньої частини приладу | 576 мм |
| Ширина передньої частини приладу | 595 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 559 мм |
| Глибина приладу | 569 мм |
| Вбудована глибина приладу | 548 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1022 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони | 560x20 мм |
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1500 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.

- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електричного живлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм ²) |
|--------------------------|--|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.

- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Приготування на парі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

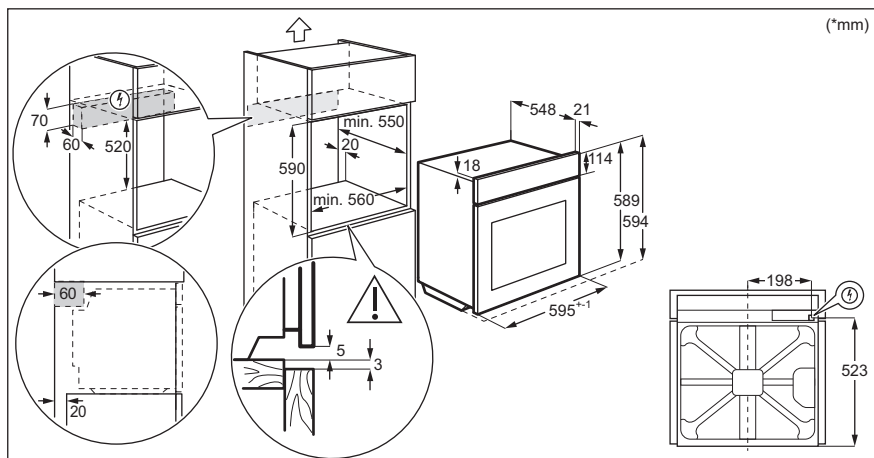
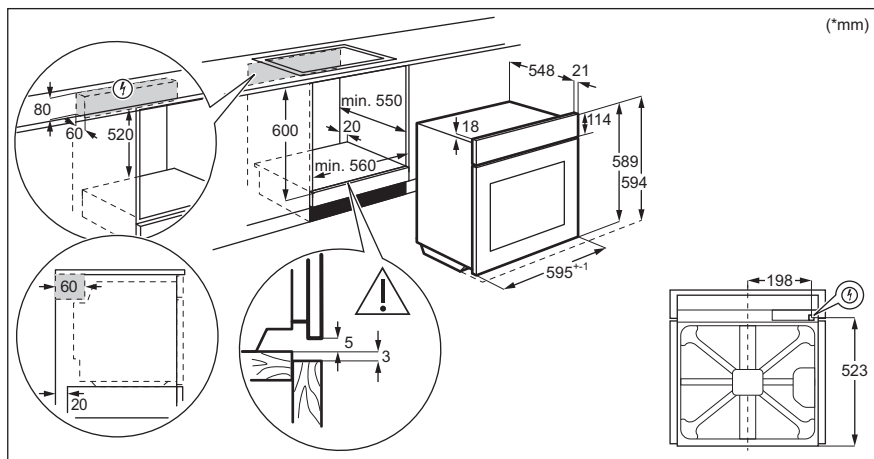
3.1 Вбудовування



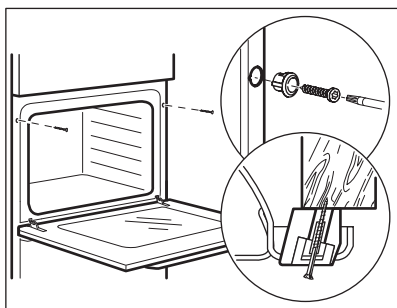
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



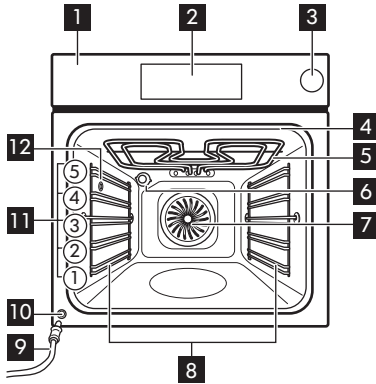


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор

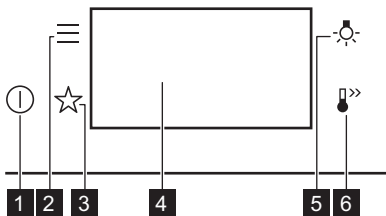
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Зливна труба
- 10 Клапан вихідного отвору для води
- 11 Рівні полиць
- 12 Отвір для виходу пари

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Огляд панелі керування

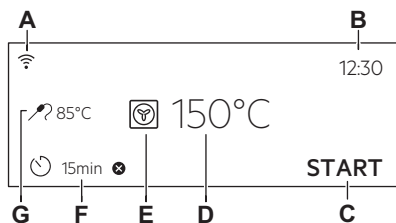


- | | | |
|---|-------------|--|
| 1 | Вкл / Виск. | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| 2 | Меню | Перелік функцій приладу. |
| 3 | Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |

- | | | |
|---|-----------------|--|
| 4 | Дисплей | Показує поточні налаштування приладу. |
| 5 | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| 6 | Швидкий Нагрів | Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів. |

5.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

OK Підтвердження вибору/налаштування.

< Перехід на один рівень назад у меню.

Індикатори дисплея

- Скасування останньої дії.
- Вимкнення та ввімкнення опцій.
- Активовано функцію звукового сигналу.
- Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.
- Спливаюче повідомлення активовано.
- Відкладений запуск функція активована.
- Скасування налаштування.
- Wi-Fi підключення увімкнено.
- Дистанційна робота увімкнено.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

6.2 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
- Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 3. Увімкніть прилад.
 4. Натисніть . Виберіть: Налаштування / З'єднання.
 5. - проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.
- Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Частота | 2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимальна потужність | EIRP < 20 дБм (100 мВт) |
| Модуль Wi-Fi | NIUS-50 |

6.3 Ліцензії на програмне забезпечення




Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. AEG висловлює щирю подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://aeg.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

6.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з

їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Вистовування тіста

Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.



Вентилятор, Традиційне готування:
При встановленні температури нижче 80 °C лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



Консервування

Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Страви у паніровці

Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



Підтримання теплим

Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА



Регенерація паром

Розігрівання страв паром запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.



Випікання хліба

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.



Низька вологість

Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури з хрумкою скоринкою.



Функція "Піца"

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла низу.

7.2 Примітки до: Волога конвекція


Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

7.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK. На дисплеї відображається температура.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START.
Термошуп - термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термошупа».
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

7.4 Налаштування: Функція нагрівання паром

1. Увімкніть прилад. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
2. Встановіть функцію нагрівання паром.
3. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.
4. Установіть температуру.
5. Натисніть OK.
6. Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.
7. Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не наливайте воду в лоток для води вище максимального рівня. Існує ризик протікання,

переливання води та пошкодження меблів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займісті або спиртовмісні рідини у лоток для води.

8. Встановіть лоток для води в початкове положення.
9. Натисніть START.
При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.
10. Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води.
11. Вимкніть прилад.
Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, коли зливаєте воду з лотка для води.

У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою. Зачекайте принаймні 60 хв після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.

7.5 Спуск води з резервуару

Індикатор резервуара для води



Резервуар заповнений.



Резервуар заповнений наполовину.

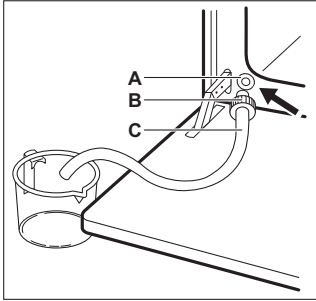


Резервуар порожній. Заповніть резервуар.

Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через

запобіжний отвір на дно всередині духової шафи.

1. Вимкніть прилад. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки прилад охолоне.
2. Приєднайте зливну трубу **С** до випускного клапана **А** через з'єднувач **В**.



3. Тримавши кінець труби нижче рівня **А**, ритмічно натискайте **В**, щоб зібрати залишки води.
4. Від'єднайте **С** та **В** і витріть внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.



Не використовуйте зливу воду, щоб повторно наповнити резервуар.

7.6 Меню

Натисніть **≡**, щоб увійти в меню.

| Пункт меню | Додаток |
|------------------------|------------------------------------|
| Допомога при готуванні | Перелік автоматичних програм. |
| Очищення | Перелік програм очищення. |
| Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |
| Опції | Налаштування конфігурації приладу. |

| Пункт меню | З'єднання | Додаток |
|--------------|-----------|---|
| Налаштування | З'єднання | Налаштування конфігурації мережі. |
| | Установка | Налаштування конфігурації приладу. |
| | Сервіс | Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення. |

Підменю для: Очищення

| Підменю | Додаток |
|--------------------------------|-------------------------|
| Піролітичне очищення, швидке | Тривалість: 1 h. |
| Піролітичне очищення, норма | Тривалість: 1 h 30 min. |
| Піролітичне очищення, Інтенсив | Тривалість: 2 h 30 min. |

Підменю для: Опції


| Підменю | Додаток |
|--------------------------|--|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| Захист від доступу дітей | Запобігає випадковому увімкненню приладу. |
| Швидкий Нагрів | Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву. |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування. |
| Індикація часу | Увімкнення та вимкнення годинника. |
| Цифровий стиль годинника | Зміна формату індикації часу, що відображається. |

Підменю для: З'єднання

| Підменю | Опис |
|---------|---------------------------------|
| Wi-Fi | Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi. |

| Підменю | Опис |
|--|---|
| Дистанційна робота | Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi. |
| Автоматичне дистанційне функціонування | Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi. |
| Мережа | Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi. |
| Забути мережу | Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі. |

Підменю для: Установа

| Підменю | Опис |
|------------------------|---|
| Мова | Встановлення мови приладу. |
| Яскравість дисплею | Встановлення яскравості дисплея. |
| Сигнали кнопок управл. | Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для  . |
| Рівень гучності | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів. |
| Час доби | Встановлення поточного часу й дати. |

Підменю для: Сервіс

| Підменю | Опис |
|-----------------------|---------------------------------|
| Демонстраційний режим | Код активації/деактивації: 2468 |

| Підменю | Опис |
|---------------------------------|---|
| Версія програмного забезпечення | Інформація про версію програмного забезпечення. |
| Скинути всі налаштування | Відновлює заводські налаштування. |



7.7 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START.


Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.


8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


8.1 Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час готування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

1. Увімкніть прилад.



2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть ОК.



 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

8.2 Блокування функції


Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.
3. ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

,  — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

8.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому увімкненню приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.

Захист від доступу дітей увімкнено.



При активації цієї функції, доступ до: Таймер, Wi-Fi і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

Дверцята блокуються, коли ця функція активована, і прилад вимикається.

8.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

|  (°C) |  (год) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 3 |

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

8.5 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

9. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

9.1 Опис функцій годинника


| Функція | Опис |
|---------|---|
| Таймер | Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії. |

| Функція | Опис |
|------------------------|--|
| Закінчення дії | Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться. Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. |
| Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування. |
| Додатковий час | Для продовження часу готування. |
| Таймер прямого відліку | Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою. |

9.2 Налаштування: Час доби


1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

9.3 Налаштування: Таймер



1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.
Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ● ● ●.
4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб продовжити час готування, натисніть **+1min**.

9.4 Налаштування: Відкладений запуск


1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ● ● ●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

9.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Натисніть ● ● ●.
4. Натисніть: Таймер прямого відліку.
5. Посуньте або натисніть,  щоб побачити час випікання на головному екрані.
6. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

9.6 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

10. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

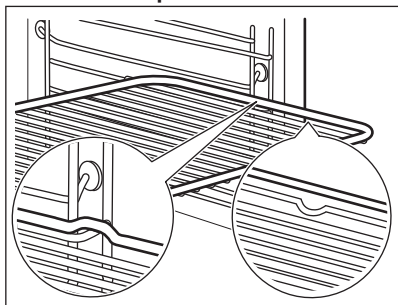
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Встановлення аксесуарів

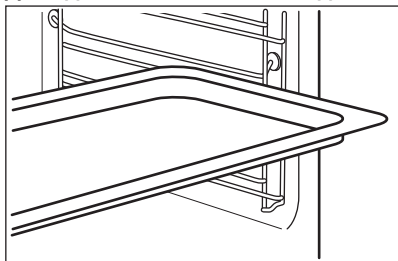
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

Деко для випічки / Глибоке деко




Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

10.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ - температура всередині приладу: мінімум 120°C .
 -  - температура всередині продукту.
- Для найкращого результату готування:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Не використовуйте для рідких страв.
 - Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.
- Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

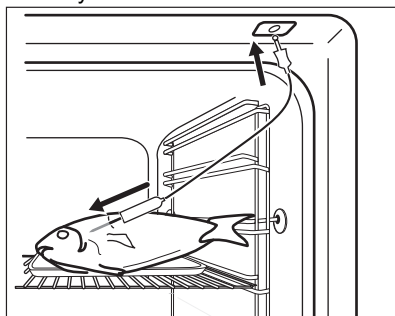
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:

М'ясо, домашня птиця та риба

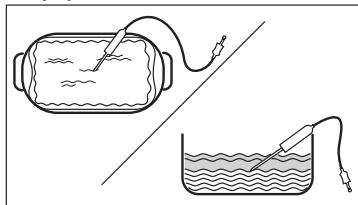
Вставте весь кінчик термощупа в центр шматка м'яса або риби у найтовщу частину.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під

час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духовка припиняє роботу.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть **OK** для переходу на головний екран.
8. Натисніть **START**. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.
9. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

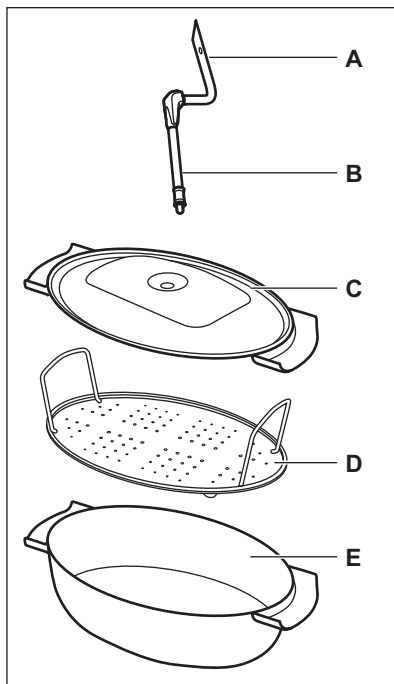
10.3 Пароварка для приготування на парі



Пароварка не постачається разом із приладом. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

Деко для готування дієтичних страв на парі складається з:

- A. інжектор — для безпосереднього приготування на парі;
- B. інжекторна трубка — для приготування на парі;
- C. кришка;
- D. сталевий гриль;
- E. скляна ємність.



Що не слід робити:

- Не ставте гарячу пароварку на холодні/мокрі поверхні.
- Не наливайте холодні рідини в пароварку, коли вона гаряча.
- Не використовуйте пароварку на гарячій варильній поверхні.

- Не використовуйте для чищення пароварки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

10.4 Приготування на парі в пароварці

1. Помістіть продукти на сталевий гриль у пароварці та накрийте її кришкою.
2. Вставте інжекторну трубку в отвір у кришці.
3. Поставте пароварку на другу полицку знизу.
4. Приєднайте інжекторну трубку до отвору для виходу пари. Див. розділ «Опис виробу».
5. Переключіть прилад у режим приготування на парі.

10.5 Готування безпосередньо на парі

Помістіть продукти на сталевий гриль у пароварці. Додайте трохи води. Не

використовуйте кришку. При приготуванні великих шматків м'яса помістіть інжектор всередину страви.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час роботи приладу інжектор може бути гарячим. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи. Виймайте інжектор із приладу, коли не використовується функція пари.

1. Вставте інжектор в інжекторну трубку. Під'єднайте інший кінець до отвору для виходу пари. Див. розділ «Опис виробу».
2. Поставте пароварку на першу або другу полицку знизу. Переконайтеся в тому, що інжекторна трубка не передавлена. Переконайтеся, що інжекторна трубка не торкається нагрівального елемента.
3. Переключіть прилад у режим приготування на парі.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

11.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.







Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

| | |
|---|--------------------|
|  | Тип продукту |
|  | Функція нагріву |
|  | Температура |
|  | Акcesуар |
|  | Рівень полицки |
|  | Час готування (хв) |

11.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари





Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.


- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см

- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція





Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Солодкі булочки, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Булочки, 9 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Піца, заморожена, 0,35 кг | комбінована решітка | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Рулет із джемом | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Брауні | деко для випікання або глибока жаровня | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 шт. | керамічні формочки на решітці | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Бісквітні коржі | форма для коржа на решітці | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Бісквітний торт | форма для випікання на решітці | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Приварена риба, 0,3 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Ціла риба, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рибне філе, 0,3 кг | деко для піци на решітці | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Варене м'ясо, 0,25 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик, 0,5 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Мигдальні тістечка, 24 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Мафіни, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солоня випічка, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 20 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Овочі, варені, 0,4 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетаріанський омлет | деко для піци на решітці | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

|  |  |  | °C |  | |
|---|---|---|--------|---|---------|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Традиційне готування | Деко для випічки | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Вентилятор | Деко для випічки | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Вентилятор | Деко для випічки | 2 та 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | Комбінована решітка | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Традиційне готування | Комбінована решітка | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 та 4 | 160 | 40 - 60 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | Деко для випічки | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | Деко для випічки | 2 та 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Традиційне готування | Деко для випічки | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Тост ¹⁾ | Гриль | Комбінована решітка | 4 | макс. | 1 - 5 |

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

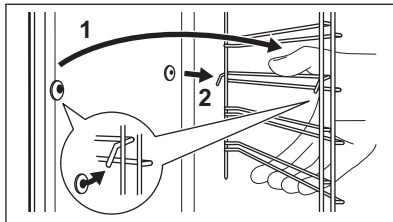
Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

12.3 Піролітичне очищення

Використовуйте його для очищення приладу та спалювання залишків їжі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

⚠ УВАГА

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі акcesуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Увімкніть прилад.
5. Натисніть **≡** / Очищення.
6. Виберіть режим очищення.

| Опція | Тривалість |
|--------------------------------|------------|
| Піролітичне очищення, швидке | 1 h |
| Піролітичне очищення, норма | 1 h 30 min |
| Піролітичне очищення, Інтенсив | 2 h 30 min |

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.

Не використовуйте прилад, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

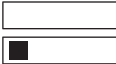

- Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою. Видаліть залишки з дна духової шафи.

12.4 Очищення резервуару для води

- Вимкніть прилад.
- Помістіть глибоку посудину під отвором для виходу пари.

- Налийте воду в лоток для води: 850 мл. Додайте лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хв.
- Увімкніть прилад і встановіть функцію: Низька вологість. Встановіть температуру на 230 °C.
- Вимкніть прилад через 25 хв і зачекайте, доки він охолоне.
- Увімкніть прилад і встановіть функцію: Низька вологість. Встановіть температуру між 130 до 230 °C.
- Вимкніть прилад через 10 хв і зачекайте, доки він охолоне.
- Спорожніть резервуар для води. Див. пункт «Спорожнення резервуару для води» в розділі «Щоденне користування».
- Промийте резервуар для води та видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої ганчірки.
- Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якістю води. Якщо жорсткість води перевищує рівень 4, заповніть лоток для води водою з пляшок.

| Жорсткість води | | Тест-смужка | Відкладення кальцію (мг/л) | Класифікація води | Очищуйте резервуар для води кожні |
|-----------------|---------|---|----------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Рівень | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | м'яка | 75 циклів — 2,5 місяці |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | помірно жорстка | 50 циклів — 2 місяці |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | жорстка | 40 циклів — 1,5 місяці |
| 4 | 22 - 28 |  | понад 151 | дуже жорстка | 30 циклів — 1 місяць |

12.5 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

12.6 Зняття та встановлення дверцят

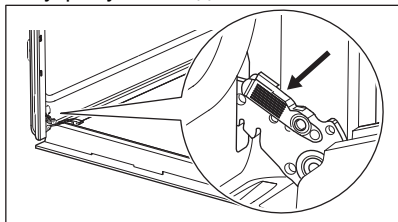
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення

дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

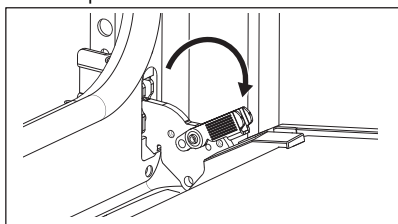
⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

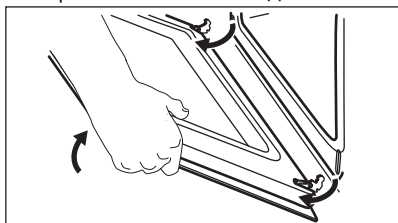
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



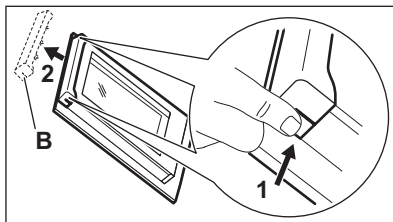
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



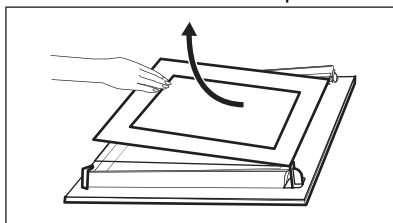
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

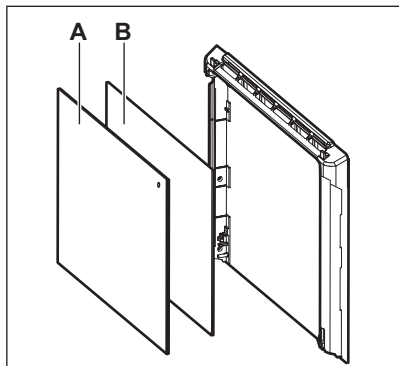


6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

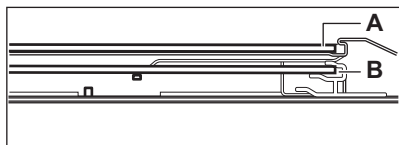


8. Очистіть скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (**А** та **В**) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає порізно, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



12.7 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


13.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми

Причина та способи усунення

Прилад не вмикається або не працює.

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

| Опис проблеми | Причина та способи усунення |
|---|--|
| Прилад не нагрівається. | Годинник не встановлено. Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника». |
| | Дверцята зачинено неправильно. |
| | Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| | Захист від доступу дітей увімкнено. |
| Лампа вимкнена. | Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та чистка». |
| У камері приладу є вода. | Резервуар для води був заповнений занадто великою кількістю води. |
| Не працює функція приготування на парі. | В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. У резервуарі для води немає вода. |
| Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше 3 хв, або з отвору для виходу пари витікає вода. | В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води. |
|  Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії. | |
| Проблеми із сигналом бездротової мережі. | Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор. |
| Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора. | Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок». |
| Слабкий сигнал бездротової мережі. | Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу. |
| Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом. | Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi. |

13.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

| Код і опис | Спосіб вирішення |
|---|--|
| C2 — Термошуп знаходиться в камері приладу під час Піролітичне очищення. | Вийміть Термошуп. |
| C3 — дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення. | Зачиніть дверцята. |
| F111 - Термошуп неправильно вставлено в розетку. | Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо. |
| F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. | Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду. |

| Код і опис | Спосіб вирішення |
|--|---|
| F601 — проблема з Wi-Fi сигналом. | Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення. |
| F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi. | Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення. |
| F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління. | Вимкніть і увімкніть прилад. |
| F602, F603 - Wi-Fi недоступний. 1) | Вимкніть і увімкніть прилад. |

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

13.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

| | |
|--|--|
| Назва постачальника | AEG |
| Ідентифікатор моделі | BSE778380B 949494837 BSE778380M 949494836 BSK778380M 949494838 |
| Індекс енергоефективності | 81.2 |
| Клас енергоефективності | A+ |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 0.93 кВт•год/цикл |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.69 кВт•год/цикл |
| Кількість камер | 1 |
| Джерело нагрівання | Електроенергія |

| | | |
|------------------|-----------------------|---------|
| Гучність | 72 л | |
| Тип духової шафи | Вбудована духова шафа | |
| Маса | BSE778380B | 34.0 кг |
| | BSE778380M | 33.6 кг |
| | BSK778380M | 33.5 кг |

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження.

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.


При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Режим очікування

Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







