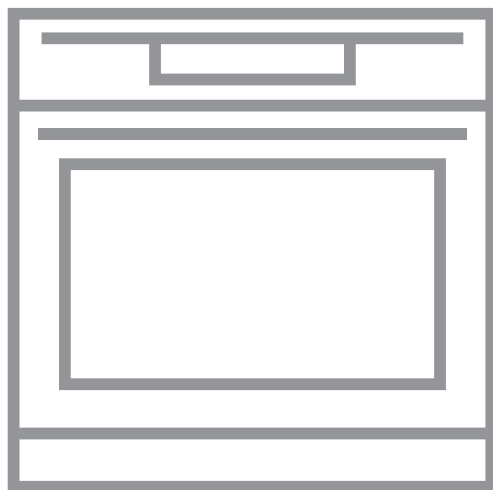


► <b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>RO</b> Manual de utilizare	473
<b>CS</b> Návod k použití	47	<b>SK</b> Návod na používanie	515
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	88	<b>ES</b> Manual de instrucciones	558
<b>ET</b> Kasutusjuhend	130		
<b>FR</b> Notice d'utilisation	172		
<b>DE</b> Benutzerinformation	215		
<b>HU</b> Használati útmutató	258		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	301		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	342		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	387		
<b>PT</b> Manual de instruções	430		

# USER MANUAL



# ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>3</b>	<b>4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....</b>	<b>11</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение.....	4	4.1 Контролен панел.....	11
1.2 Основна безопасност.....	4	4.2 Екран.....	12
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>5</b>	<b>5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА..</b>	<b>13</b>
2.1 Монтаж.....	5	5.1 Първоначално почистване .....	14
2.2 Електрическо свързване.....	6	5.2 Първо свързване.....	14
2.3 Използване.....	7	5.3 Безжична връзка.....	14
2.4 Грижа и почистване.....	8	5.4 Начално предварително затопляне.....	15
2.5 Пиролитично почистване.....	8	<b>6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>16</b>
2.6 Вътрешно осветление.....	9	6.1 Как да настроите: Функции на затопляне.....	16
2.7 Обслужване.....	9	6.2 Как да настроите: Помощ при готвене.....	16
2.8 Изхвърляне.....	9	6.3 Функции за затопляне.....	17
<b>3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Общ преглед.....	10		
3.2 Аксесоари.....	10		

6.4 Бележки относно почистването: Печене с влажност.....	19	11.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата .....	32
<b>7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>19</b>	11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	33
7.1 Описание на функциите на часовника.....	19	11.4 Напомняне За Почистване.....	34
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	20	11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	34
7.3 Термосонда.....	20	11.6 Как да подмените: Лампа.....	35
<b>8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>22</b>	<b>12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>36</b>
8.1 Поставяне на принадлежности... 22		12.1 Как да постъпите, ако.....	37
8.2 Боравене с телескопичните водачи.....	23	12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	38
8.3 Термосонда.....	24	12.3 Данни за обслужване.....	39
<b>9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>26</b>	<b>13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>39</b>
9.1 Как да запазите:Предпочитани... 26		13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*.....	39
9.2 Заключване.....	27	13.2 Енергоспестяване.....	40
9.3 Автоматично изключване.....	27	<b>14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>41</b>
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	27	14.1 Меню.....	41
<b>10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>27</b>	14.2 Подменю за: Почистване.....	42
10.1 Препоръки за готвене.....	28	14.3 Подменю за: Опции.....	42
10.2 Печене с влажност.....	28	14.4 Подменю за: Мрежи.....	43
10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	29	14.5 Подменю за: Настройка.....	43
10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	29	14.6 Подменю за: Сервиз.....	44
<b>11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>31</b>	<b>15. ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>44</b>
11.1 Бележки относно почистването.....	32	<b>16. ИЗБЕРЕТЕ ПРЯК ПЪТ!.....</b>	<b>45</b>

## 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 уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и 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.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда и мобилни устройства с My AEG Kitchen.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.

- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

### 2.1 Монтаж

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за устойчивост на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	600 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	550 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	605 (580) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Ширина в предната част на уреда	549 mm
Ширина в задната част на уреда	548 mm
Дълбочина на уреда	567 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	546 mm
Дълбочина при отворена врата	1017 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	550 x 20 mm
Монтажни винтове	4 x 12 mm

## 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 хранващия щепсел и хранващия кабел. Ако хранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте хранващите 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 хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители 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 хранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя без щепсел и хранващ кабел.

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Пиролитично почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
  - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
  - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.



- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
  - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
  - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
  - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

## 2.6 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



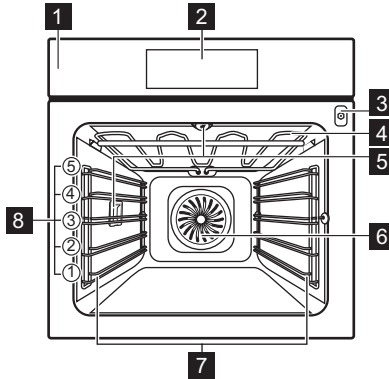
### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

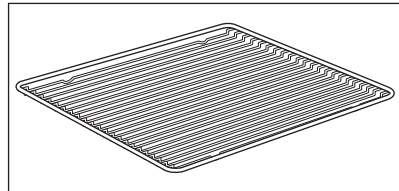


- 1** Контролен панел
- 2** Дисплей
- 3** Вход за включване на термосондата
- 4** Нагряващ елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Опори за скара, могат да се демонтират
- 8** Нива на скарата

### 3.2 Аксесоари

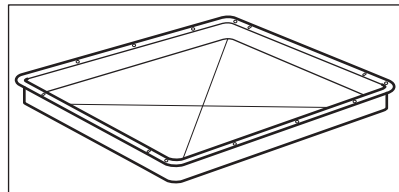
#### Решетъчна скара

За готварски съдове, форми за кекс, печива.



#### Тава за печене

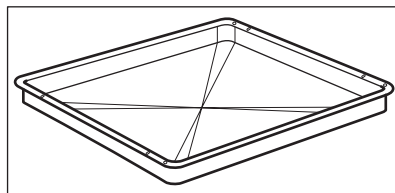
За сладкиши и курабийки.



# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

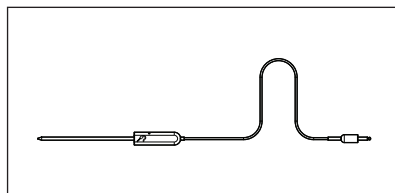
## Дълбок съд за печене/грил

За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.



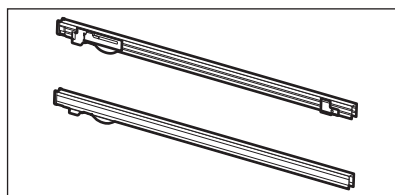
## Термосонда

За измерване на температурата вътре в храната.



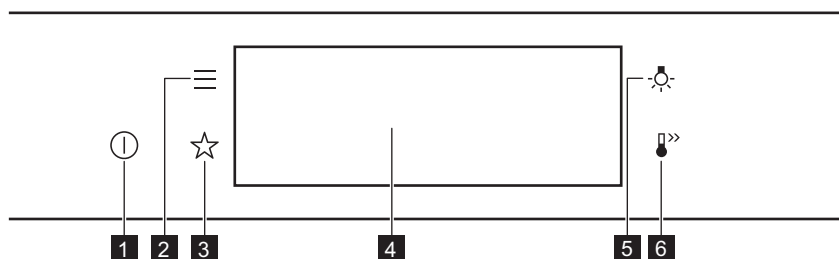
## Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.



## 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

### 4.1 Контролен панел



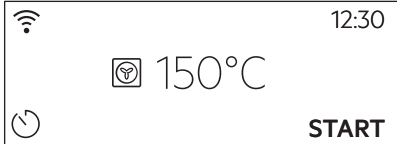
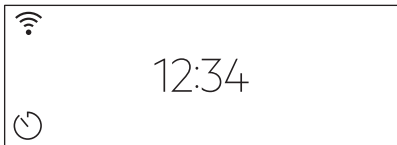
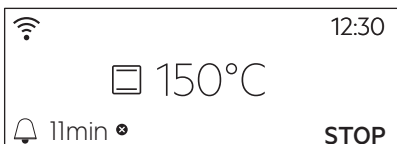
<b>1</b>	Включено / Изключено	Натиснете и задръжте за включване и изключване на фурната.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на фурната.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

<b>4</b>	Дисплей	Показва текущите настройки на фурната.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

 <b>Натиснете</b>	 <b>Преместете</b>	 <b>Натиснете и задръжте</b>
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

## 4.2 Екран





	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
	Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.

# ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

 <p>The diagram shows a control panel with the following elements:         <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A</b>: Wi-Fi icon</li> <li><b>B</b>: Time display showing 12:30</li> <li><b>C</b>: START button</li> <li><b>D</b>: Temperature display showing 150°C</li> <li><b>E</b>: Thermostat icon</li> <li><b>F</b>: Timer icon showing 15min</li> <li><b>G</b>: Temperature display showing 85°C</li> </ul> </p>	<p>Екранът с максимален брой зададени функции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Часово време</li> <li>C. СТАРТ/СТОП</li> <li>D. температура</li> <li>E. Функции на затопляне</li> <li>F. Таймер</li> <li>G. Термосонда (само избрани модели)</li> </ul>
---	--

## Индикатори на екрана



Основни индикатори - за навигиране по екрана.

 <p>За задаване на температура.</p>	<p>OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p>	 <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	 <p>За отмяна на последното действие.</p>	 <p>За включване и изключване на опции.</p>
--	--	---	--	--


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

 <p>Функцията е включена.</p>	 <p>Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p>	 <p>Звуковата аларма е изключена.</p>
--	---	--

## Индикатори на таймера

 <p>За настройване на функцията: Забавен старт.</p>	 <p>За отмяна на настройката.</p>
--	--

Wi-Fi индикатор - фурната може да се свърже с Wi-Fi.

 <p>Wi-Fi връзката е включена.</p>
---




## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 5.1 Първоначално почистване

		
<b>Стъпка 1</b>	<b>Стъпка 2</b>	<b>Стъпка 3</b>
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.	Поставете аксесоарите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

## 5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.



Трябва да зададете: Език, Яркост на дисплея, Звуци на клавиатурата, Сила на звук сигнал, Часово време.

## 5.3 Безжична връзка

За да свържете фурната, която Ви е нужна:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към Вашата безжична мрежа.

Изтеглете мобилното приложение и следвайте инструкциите за следващите стъпки.

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
<b>Стъпка 3</b>	 – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.
<b>Стъпка 4</b>	Безжичният модул на фурната стартира в рамките на 90 сек.

Изберете клавиш за бърз достъп!



# ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Честота	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	



Честотен Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална мощност	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Държавите-членки на ЕС, обхванати от разпоредбата на Директива 2014/53/ЕС: Белгия, България, Чехия, Дания, Германия, Естония, Ирландия, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Обединеното кралство, Турция.

## 5.4 Начално предварително затопляне



**Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.**

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

**i** От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да настроите: Функции на затопляне

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

### 6.2 Как да настроите: Помощ при готвене



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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично тегло
- Термосонда

Степента на сготвяне на ястието:

- Полуизпечено или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Още

Стъпка 1	Натиснете:  .
Стъпка 2	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 3	Изберете ястие или вид храна.









<b>Стъпка</b> <b>4</b>	Натиснете: START .
---------------------------	--------------------

Изберете пряк път!






## 6.3 Функции за затопляне






### Стандартни функции на затопляне




Функция за затопляне	Приложение
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/ вентилир.	За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Функция за затопляне	Приложение
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

## Специални функции на затопляне

Функция за затопляне	Приложение
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Степента на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Затопляне на чиния</b>	За подгряване на чинии преди сервиране.
 <b>Консервиране</b>	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 <b>Сушене</b>	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.

## 6.4 Бележки относно почистването: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията 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 инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Описание на функциите на часовника


Функция на часовника	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 h и 59 min.
Край на действието	За настройване на какво да се случи при края на отброяването.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Функция на часовника	Приложение
Напомняне	За настройка на предстартовото броене. Максимумът е 23 х и 59 min. Тази функция не влияе върху работата на фурната.


## 7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Часово време.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: OK.

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .

## Как да изберете опция за край

Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Край на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Край на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

## Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете: ☺.
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

## Как да удължите времето за готвене


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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## Как да удължите времето за готвене

Натиснете **+1 мин.**, за да удължите времето за готвене.

## Как да промените настройките на таймера

**Стъпка 1** Натиснете: .

**Стъпка 2** Настройте стойността на таймера.

**Стъпка 3** Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

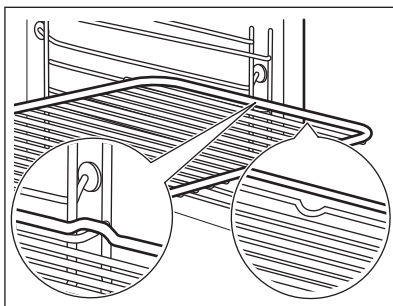
## 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 8.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

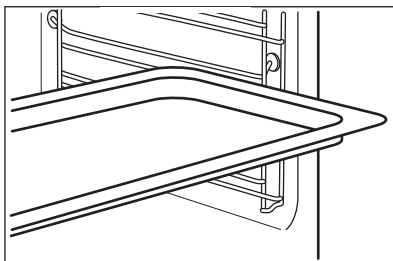
#### Решетъчна скара:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ.



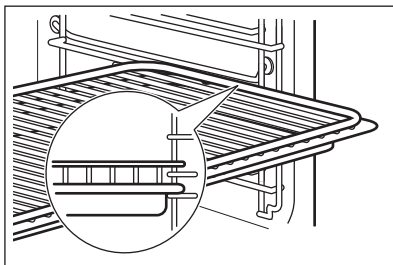
## Тава за печене / Дълбок тиган:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



## Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



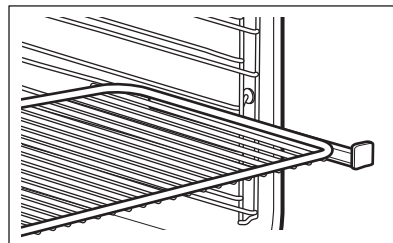
## 8.2 Боравене с телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.

## Решетъчна скара:

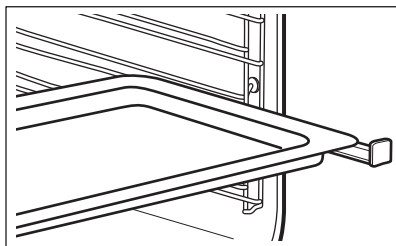
Поставете решетъчната скара върху телескопичните водачи.



# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

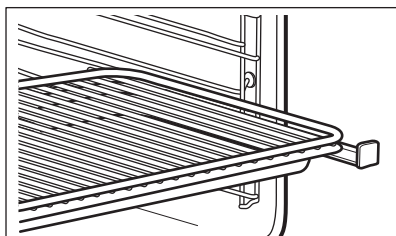
## Дълбока тава:

Поставете дълбоката тава върху телескопичните водачи.



## Скара и дълбока тава заедно:


Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



## 8.3 Термосонда

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

### Трябва да се настроят две температури:

°C	
Температурата на фурната минимум 120°C.	Температурата в сърцевината.

### За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---

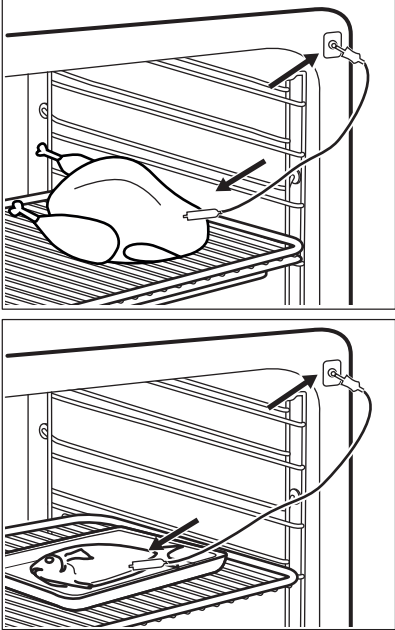
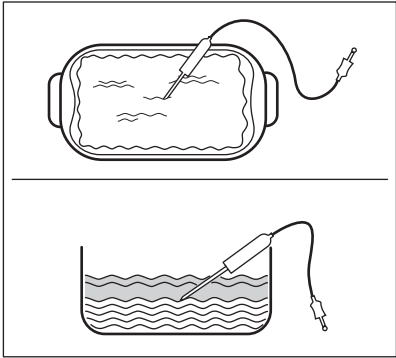

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

## Как да се използва: Термосонда


<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията за затопляне и, ако е необходимо, температурата.



# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>		<b>Касерол</b>
<p>Поставете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за храна е вътре в ястието.</p> 		<p>Поставете върха на сензора за храна точно в средата на касеролата. Сензора за храна трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на сензора за храна. Върха на сензора за храна не трябва да докосва дъното на тавата за печене. Покрийте сензора за храна с останалите съставки.</p> 
<b>Стъпка 4</b>	Включете сензора за храна в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка 5</b>	 - натиснете, за да зададете температурата в сърцевината на сензора.	
<b>Стъпка 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</li> <li>• Звукова аларма - когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li> <li>• Звукова аларма и прекратяване на готвенето - когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li> </ul>	

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b> , за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: <b>START</b> . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете жака на сензора за храна от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Има риск от изгаряния, тъй като сензора за храна се нагорещява. Внимавайте, когато я изваждате от контакта и премахвате от храната.



Изберете пряк път!





## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Как да запазите:Предпочитани



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

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция .
Стъпка 3	Натиснете:  . Изберете: Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази сегашните.
Стъпка 5	Натиснете <b>или</b>  , за да промените стойността на настройката. Предпочитани. Натиснете <b>OK</b> .

натиснете, за да нулирате настройката .  
За да отмените настройките, натиснете .



## 9.2 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функция за затопляне.
<b>Стъпка 3</b>	 ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

## 9.3 Автоматично изключване

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

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

Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Термосонда, Край, Бавно готвене.

## 9.4 Охлаждащ вентилатор

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

# 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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






## 10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и ниво на скара за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

## 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Швейцарско ру- ло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Френски мака- рони, 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Пикантно тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

## 10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари







Използвайте тъмни, неотражателни фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

 <b>Тиган за пица</b>	 <b>Съд за печене</b>	 <b>Раめкини</b>	 <b>Метална основа за флан</b>
Тъмни, неотражателни 28 см диаметър	Тъмни, неотражателни 26 см диаметър	Керамичен 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотражателни 28 см диаметър

## 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпан без масло	Горещ въздух/ вентилер.	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/ вентилер.	160	60 - 90	2

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава

		(°C)	(min)	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	180	70 - 90	1



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

		(°C)	(min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилатор.	140	25 - 40	
Масленки / Сладкиши на пръчици, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30	
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилатор.	150	20 - 35	
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30	



## ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 45	1 / 4
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	23 - 40	1 / 4
Пандишпан без масло	Горещ въздух/вентилир.	160	35 - 50	1 / 4







## ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

		 (min)	
Тост-сандвич	Грил	1 - 3	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4


## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Бележки относно почистването

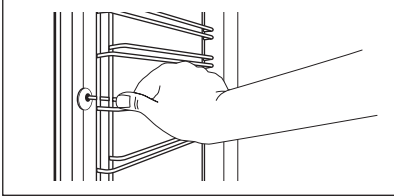
 <b>Препарати за почистване</b>	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <b>Всекидневна употреба</b>	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.

 <b>Акcesoари</b>	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.
	Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 11.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
<b>Стъпка 2</b>	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	



<b>Стъпка 3</b>	Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.	

## 11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с пиролитично почистване.



### ВНИМАНИЕ!

Съществува опасност 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.

### Преди пиролитичното почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари и подвижни опори на скарата.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и нежен почистващ препарат.
---	--	---

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почистване.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Бързо	Леко почистване	1 h
Нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Интензивно	Цялостно почистване	3 h

Когато почистването започне, лампичката е изключена, а охлаждащият вентилатор работи на по-голяма скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.  
Не използвайте фурната, докато символът за заключена врата не излезе от дисплея.

## Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

## 11.4 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, е необходимо почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

## 11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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



### ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

<b>Стъпка 1</b>	Отворете вратата изцяло.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	

<b>Стъпка 4</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 5</b>	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 6</b>	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	
<b>Стъпка 7</b>	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 8</b>	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
<b>Стъпка 9</b>	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.	

## 11.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

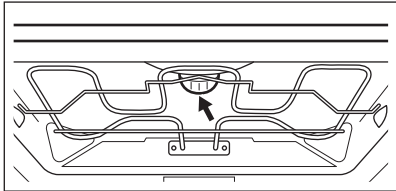
Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.	
Стъпка 4	Монтирайте стъкления капак.	

## Странична лампичка

Стъпка 1	Отстранете лявата опора на скарата, за да получите достъп до лампата.	
Стъпка 2	Използвайте тесен, тъп предмет (например чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.	
Стъпка 3	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 4	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.	
Стъпка 5	Монтирайте стъкления капак.	
Стъпка 6	Поставете лявата опора на скарата.	







## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

## 12.1 Как да постъпите, ако...

 <b>Фурната не се включва или не се загрева.</b>	
 <b>Възможна причина</b>	 <b>Отстраняване</b>
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовникът, за детайли вижте глава "Функции на часовника", Как да настроите: Функции на часовника.
Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемите се появят отново, се обадете на квалифициран техник.
Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте глава "Меню", подменю за: Опции.
 <b>Компонентите трябва да се подменят</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Отстраняване</b>
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за детайли вижте глава "Грижи и почистване", Как да подмените: Лампичка



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



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

 Проблеми с безжичния сигнал.	
 Възможна причина	 Отстраняване
Проблеми със сигнала на безжичната мрежа.	Проверете вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.
Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера.	За да конфигурирате отново фурната и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до фурната.
Безжичният сигнал се прекъсва от микровълнов уред, поставен близо до фурната.	Изключете микровълновия уред.



## 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Отстраняване
C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната 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 – наличие на проблем със сигнала на Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава „Преди първата употреба“, Безжична връзка.

 Код и описание	 Отстраняване
F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно.	Изключете фурната, включете я и опитайте отново. Вж. глава „Преди първата употреба“, „Безжична връзка“.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

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 фурната ще продължат да функционират.

 Код и описание	 Отстраняване
F602, F603 – не е наличен Wi-Fi.	Изключете и включете фурната.

## 12.3 Данни за 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. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (SN)	.....

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист\*

Име на доставчик	AEG
------------------	-----

Идентификация на модела	BPE748380M 944188376
Индекс на енергийна ефективност	61.2
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Обем	71 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	36.5 kg

\*За Европейския съюз в съответствие с Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014  
За Република Беларус съгласно СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.  
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

## 13.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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



## Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

## Подгряване на храна

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

## Готвене с изключена лампичка

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

## Печене с влажност


Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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

# 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

## 14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

Елемент от менюто	Приложение
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.
Почистване	Изброява програмите за почистване.
Предпочитани	Изброява любимите настройки.
Опции	За задаване на конфигурацията на фурната.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Елемент от менюто		Приложение
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

## 14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Бързо	Времетраене: 1 h.
Нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Интензивно	Времетраене: 3 h.

## 14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включване и изключване на лампата.
Защита за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, текстът „Защита за деца” се появява на дисплея, когато включите фурната. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато „Защита за деца” е включена и фурната е изключена, вратата на фурната е заключена.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загревяне Това е достъпно само за някои от функциите на фурната.
Напомняне За Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включване и изключване на часовника
Стил на цифровия часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

## 14.4 Подменю за: Мрежи

Подменю	Описание
Wi-Fi	За да активирате и деактивирате: Wi-Fi.
Работа от разстояние	За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Автоматична дистанционна работа	За да стартирате дистанционното управление автоматично след натискане СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Мрежа	За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi.
Забравяне на мрежата	За да изключите текущата мрежа от автоматично свързване с фурната.

## 14.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задаване на език.
Яркост на дисплея	Настройва яркостта на дисплея.
Звуци на клавиатурата	Включване и изключване на звука от натискане на сензорните полета. Не е възможно да изключите звука за: Ⓛ.
Сила на звук. сигнал	Настройва звука на тоновете на клавишите и сигналите.
Часово време	Задава текущото време и дата.

## 14.6 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Reset all settings (Нулиране на всички настройки)	Възстановява фабричните настройки.

## 15. ЛЕСНО Е!




### Преди първата употреба, трябва да настроите:




Език	Яркост на дисплея	Звуци на клавиатурата	Сила на звук. сигнал	Часово време
------	-------------------	-----------------------	----------------------	--------------

### Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 Включено / Изключено	 Меню	 Предпочитани	 Wi-Fi	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
---	---	---	--	---	---	--------------

### Започнете да използвате фурната

Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .
<b>Бързо изключване</b>	Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи.		

Започнете да готвите				
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 - натиснете, за да включите фурната.	 ... - изберете функцията за затопляне.	 - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

## 16. ИЗБЕРЕТЕ ПРЯК ПЪТ!

Тук можете да видите всички полезни преки пътища. Можете да ги намерите и в специалните глави в ръководството за потребителя.

### Безжична връзка



### Как да настроите: Функции на затопляне



### Как да настроите: Помощ при готвене



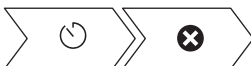
### Как да настроите: Време за готвене



### Как да отложите: Началото и края на готвенето



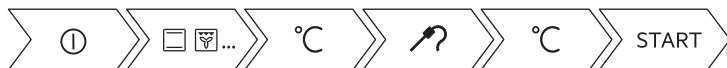
### Как да спрете: Настройване на таймера



# ИЗБЕРЕТЕ ПРЯК ПЪТ!



---

Начин на използване: Термосонда



## 17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

---

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>48</b>	<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>54</b>
1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob.....	48	3.1 Celkový pohled.....	54
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	49	3.2 Příslušenství.....	55
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>50</b>	<b>4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU....</b>	<b>55</b>
2.1 Instalace.....	50	4.1 Ovládací panel.....	55
2.2 Připojení k elektrické síti.....	51	4.2 Displej.....	56
2.3 Použijte.....	52	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>58</b>
2.4 Čištění a údržba.....	52	5.1 První čištění .....	58
2.5 Pyrolytické čištění.....	53	5.2 První připojení.....	58
2.6 Vnitřní osvětlení.....	53	5.3 Bezdrátové připojení.....	58
2.7 Obsluha.....	54	5.4 První předeřhřátí.....	59
2.8 Likvidace.....	54	<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>60</b>
		6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	60

6.2 Jak nastavit: Podporované vaření.....	60	11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty .....	75
6.3 Pečicí funkce.....	61	11.3 Jak používat: Pyrolytické čištění..	76
6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	63	11.4 Připomínka čištění.....	76
<b>7. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>63</b>	<b>11.5</b>	
7.1 Popis funkcí hodin.....	63	Jak odstranit a nainstalovat: Dviřka.....	77
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	63	11.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	78
<b>8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>65</b>	<b>12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>79</b>
8.1 Vkládání příslušenství.....	65	12.1 Co dělat, když.....	79
8.2 Použití teleskopických výsuvů.....	66	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	80
8.3 Pečicí sonda.....	67	12.3 Servisní údaje.....	81
<b>9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>69</b>	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>82</b>
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	69	13.1 Informace o produktu a produktový informační list*.....	82
9.2 Funkce zámku.....	70	13.2 Úspora energie.....	82
9.3 Automatické vypnutí.....	70	<b>14. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>83</b>
9.4 Chladicí ventilátor.....	70	14.1 Nabídka.....	83
<b>10. TIPY A RADY.....</b>	<b>70</b>	14.2 Podnabídka pro: Čištění.....	84
10.1 Doporučení k pečení.....	71	14.3 Podnabídka pro: Funkce.....	84
10.2 Vlhký horkovzduch.....	71	14.4 Podnabídka pro: Připojení.....	84
10.3 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství.....	72	14.5 Podnabídka pro: Nastavení.....	85
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	72	14.6 Podnabídka pro: Obsluha.....	85
<b>11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>74</b>	<b>15. JE TO SNADNÉ!.....</b>	<b>86</b>
11.1 Poznámky k čištění.....	75	<b>16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....</b>	<b>86</b>

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti



- mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací My AEG Kitchen.
  - Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
  - **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
  - Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
  - Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektrické instalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s platnými elektroinstalačními předpisy.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	600 (600) mm
Šířka skříňky	550 mm
Hloubka skříňky	605 (580) mm

Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	549 mm
Šířka zadní části spotřebiče	548 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1017 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	550 x 20 mm
Montážní šrouby	4 x 12 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.3 Použijte



### **VAROVÁNÍ!**

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.

- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Pyrolytické čištění



### **VAROVÁNÍ!**

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
  - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
  - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

# POPIS SPOTŘEBIČE

---

## 2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 2.8 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

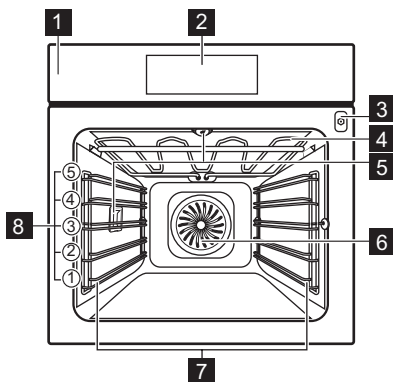
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

---

### 3.1 Celkový pohled

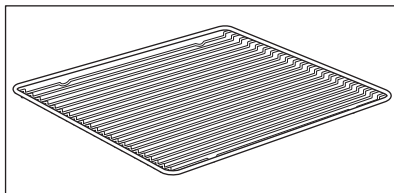


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pro pečící sondu
- 4** Topný článek
- 5** Osvětlení
- 6** Ventilátor
- 7** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8** Polohy roštů

## 3.2 Příslušenství

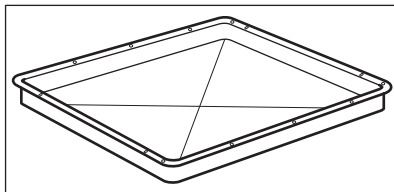
### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



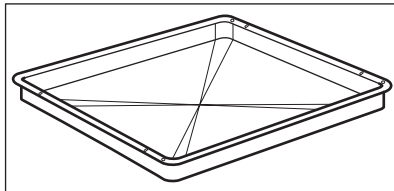
### Plech na pečení

Na koláče a sušenky.



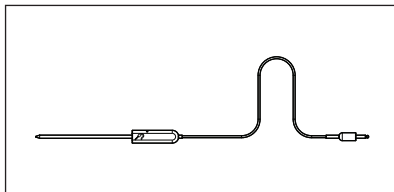
### Hluboký pekáč / plech

K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



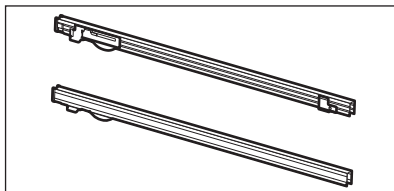
### Pečící sonda

K měření teploty uvnitř pokrmu.



### Vysunovací drážky

Ke snadnému vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

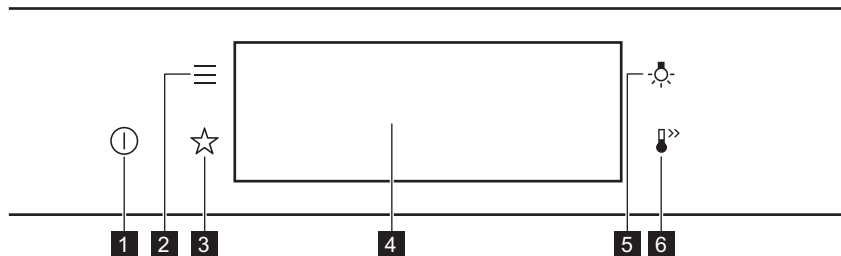


## 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU




---

### 4.1 Ovládací panel

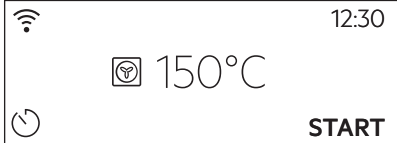
# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU



<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Rychlé zahřátí.

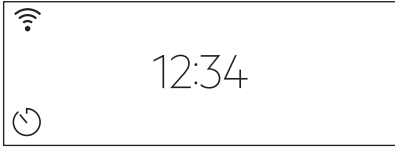
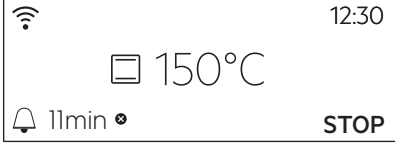
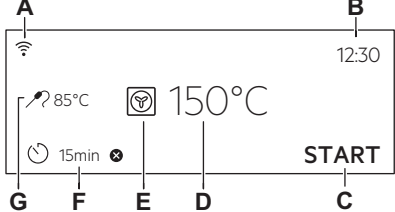
 <b>Stiskněte</b>	 <b>Posuňte</b>	 <b>Stiskněte a podržte</b>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

## 4.2 Displej

	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
---	--








# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi</li> <li>B. Denní čas</li> <li>C. START / STOP</li> <li>D. Teplota</li> <li>E. Pečící funkce</li> <li>F. Časovač</li> <li>G. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)</li> </ul>

## Ukazatele na displeji

**Základní ukazatele** – slouží k navigaci na displeji.

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

**Zvuková výstraha Ukazatele funkce** – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.

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

## Ukazatele časovače

 Pro nastavení funkce: Odložený start.	 Ke zrušení nastavení.
--	--

**WiFi ukazatel** – troubu lze připojit k Wi-Fi.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



WiFi připojení je zapnuté.




## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

### 5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.



Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zvuk. signalizace, Denní čas.

### 5.3 Bezdrátové připojení

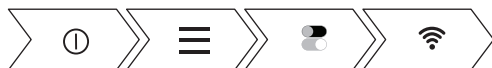
K připojení trouby potřebujete:

- 'Bezdrátová síť' s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené k vaší bezdrátové síti.

Stáhněte si mobilní aplikaci a v dalších krocích se řiďte pokyny.

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Nastavení / Připojení.
<b>Krok 3</b>	 – přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.
<b>Krok 4</b>	Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

## Využijte zkratku!



Frekvence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	



Frekvence Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maximální výkon	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Členské státy EU, na které se vztahují ustanovení směrnice 2014/53/EU: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Švýcarsko, Velká Británie, Turecko.

## 5.4 První přehřátí



**Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.**

<b>Krok 1</b>	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
<b>Krok 2</b>	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
<b>Krok 6</b>	troubu vypněte.

### 6.2 Jak nastavit: Podporované vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také vařit pomocí:

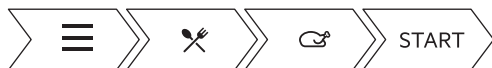
- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně Propečené
- Dobře propečené nebo Více








<b>Krok 1</b>	Stiskněte:
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  . Zadejte Podporované vaření.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: START .

Využijte zkratku!





## 6.3 Pečicí funkce







### Standardní pečicí funkce



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

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

## Speciální pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.

Pečící funkce	Použití
 <b>Zavařování</b>	K přípravě zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <b>Sušení</b>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.

## 6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.

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

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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
Délka přípravy	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Akce ukončení	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
<b>Krok 1</b>	Stiskněte: Denní čas.

# FUNKCE HODIN

## Jak nastavit hodiny

**Krok 2** Nastavte čas. Stiskněte: OK.

## Jak nastavit dobu přípravy

**Krok 1** Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

**Krok 2** Stiskněte: .

**Krok 3** Nastavte čas. Stiskněte: OK.

## Využijte zkratku!



## Jak zvolit funkci ukončení

**Krok 1** Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

**Krok 2** Stiskněte: .

**Krok 3** Nastavte dobu přípravy.

**Krok 4** Stiskněte: ● ● ●.

**Krok 5** Stiskněte: Akce ukončení.

**Krok 6** Zvolte upřednostňované: Akce ukončení.

**Krok 7** Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

## Jak odložit začátek přípravy


**Krok 1** Nastavte pečicí funkci a teplotu.

**Krok 2** Stiskněte: .



Jak odložit začátek přípravy	
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

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

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

## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

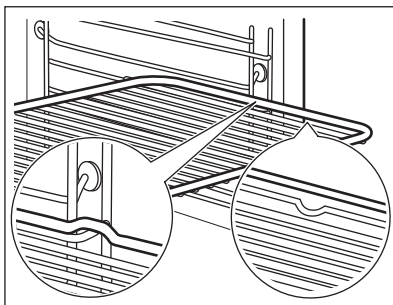
### 8.1 Vkládání příslušenství

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

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

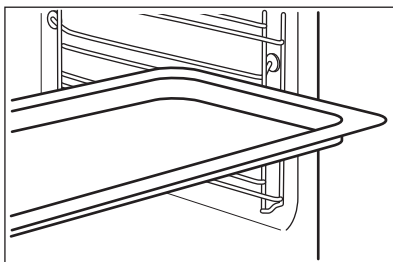
## **Tvarovaný rošť:**

Rošť zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů .



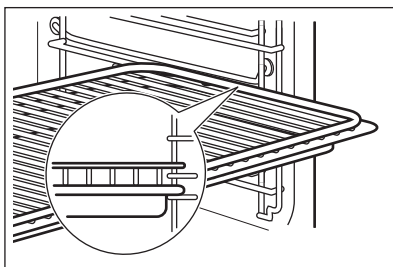
## **Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## **Tvarovaný rošť, Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:**

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošť v drážkách nad ním.



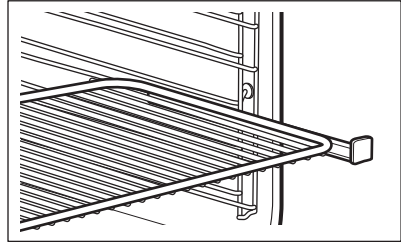
## **8.2 Použití teleskopických výsuvů**

Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

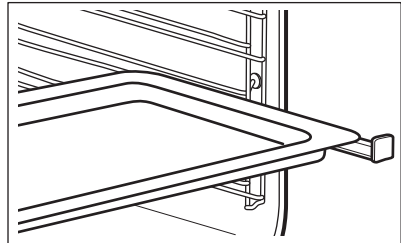
## Tvarovaný rošt:

Tvarovaný rošt položte na teleskopické výsuvy.



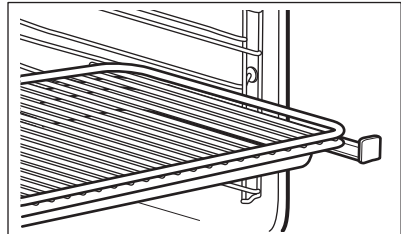
## Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech na teleskopické výsuvy.



## Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně na teleskopické výsuvy.



## 8.3 Pečicí sonda

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

### Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.

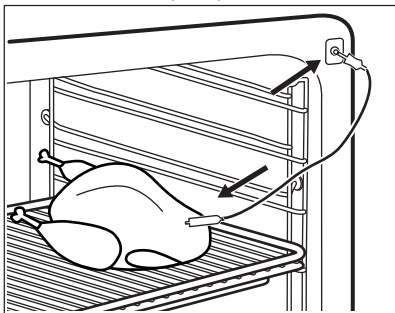
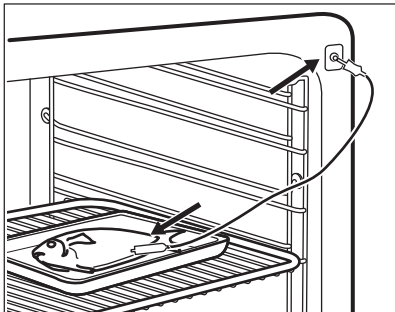
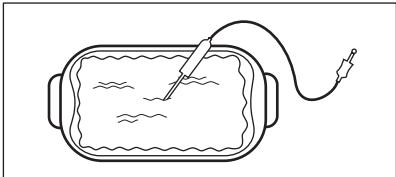
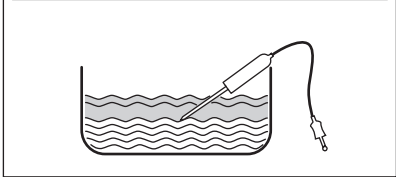

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.


V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

## Jak používat: Pečicí sonda

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
<p>Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.</p>  	<p>Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékač mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékač mísy. Pečicí sonda zakryjte zbývajícími přísadami.</p>  
<b>Krok 4</b>	Zapojte pečicí sondu do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 - stisknutím nastavíte středovou teplotu pečicí sondy.

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li> <li>• Zvuková výstraha - když pokrm dosáhne teploty středu, zazní signál.</li> <li>• Zvuková výstraha a zastavení přípravy - když pokrm dosáhne teploty středu, zazní signál a trouba se vypne.</li> </ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stiskem <b>OK</b> přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: <b>START</b> . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete zvolit zastavení nebo pokračování v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře připravený.
<b>Krok 9</b>	Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>VAROVÁNÍ!</b>            Pečicí sonda může být velmi horká a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky pečicí sondy a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.         </div>

**Využijte zkratku!**



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



### 9.1 Jak uložit:Oblíbené

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

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: ☰. Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Zvolte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte <b>OK</b> .
<p>↶ - stisknutím resetujte nastavení.</p> <p>⊗ - stisknutím zrušíte nastavení.</p>	



## 9.2 Funkce zámku

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

## 9.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte žádné nastavení, vypne.

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Konec přípravy, Nízkoteplotní pečení.

## 9.4 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

# 10. TIPY A RADY

---



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 10.1 Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.






Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.






Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

## 10.2 Vlhký horkovzduch


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

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

		 (°C)		 (min)
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství







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

			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací mísa</b>	<b>Pečící šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Sklokeramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

### Informace pro zkušebny






Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotová buchta bez tu- ku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tu- ku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2





## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1



## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



## PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčky, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotová buchta bez tu-ku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4



## GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4




## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

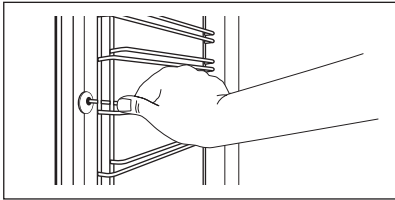
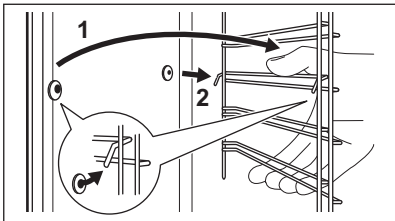
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění

 <p><b>Čistící prostředky</b></p>	<p>Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</p>
	<p>Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.</p>
	<p>Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.</p>
 <p><b>Každodenní použití</b></p>	<p>Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.</p>
	<p>Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.</p>
 <p><b>Příslušenství</b></p>	<p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p>
	<p>Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

## 11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.	
<b>Krok 4</b>	Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.	

## 11.3 Jak používat: Pyrolytické čištění

Vyčistěte troubu pomocí pyrolytického čištění.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.




### POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

### Před pyrolytickým čištěním:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	---	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Zvolte režim čištění.
Funkce	Režim čištění	Trvání
Krátký	Lehké čištění	1 h
Obvyklý	Normální čištění	1 h 30 min
Intenzivní	Důkladné čištění	3 h

 Když se spustí čištění, osvětlení je vypnuté a chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

STOP - stisknutím zastavíte čištění před dokončením.  
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.

### Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.
---	---	---

## 11.4 Připomínka čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění.

Použití funkce: Pyrolytická čistící.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



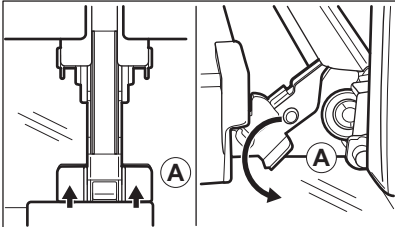
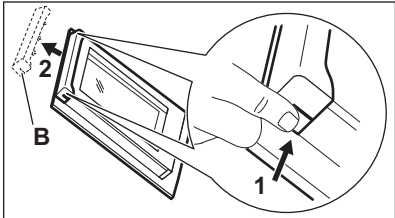
### VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

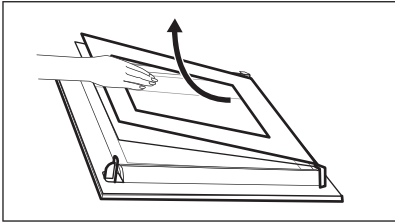


### POZOR!

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

<b>Krok 1</b>	Zcela otevřete dvířka.	
<b>Krok 2</b>	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
<b>Krok 3</b>	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
<b>Krok 4</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 5</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
<b>Krok 6</b>	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

<b>Krok 7</b>	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 8</b>	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
<b>Krok 9</b>	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.	

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



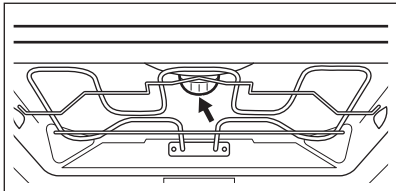
### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

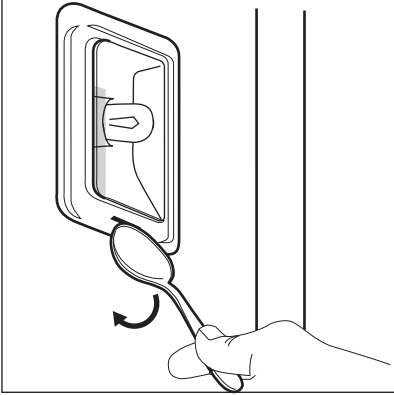
#### Před výměnou osvětlení:

<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Horní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.	
<b>Krok 3</b>	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.	

## Boční žárovka

<b>Krok 1</b>	Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.	
<b>Krok 2</b>	Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.	
<b>Krok 3</b>	Skleněný kryt vyčistěte.	
<b>Krok 4</b>	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.	
<b>Krok 5</b>	Nasadte skleněný kryt.	
<b>Krok 6</b>	Namontujte levé drážky na rošty.	




## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD






### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




### 12.1 Co dělat, když...

 <b>Trouba se nezapne nebo se neohřívá</b>	
 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti, jak je nastavit, naleznete v kapitole „Funkce hodin“: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela dvířka zavřete.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



 <b>Je zapotřebí vyměnit součásti</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Řešení</b>
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku, podrobnosti, jak ji vyměnit, naleznete v kapitole „Čištění a údržba“: Žárovka.

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Pokud je čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.



 <b>Problémy s Wi-Fi signálem</b>	
 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte vaši bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší k troubě.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby.	Vypněte mikrovlnný spotřebič.

## 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy



Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
C2 - Pečící sonda se nachází uvnitř trouby během Pyrolytická čistící.	Vyjměte Pečící sonda.
C3 - dvířka nejsou plně zavřena během Pyrolytická čistící.	Zavřete dvířka.



 Kód a popis	 Řešení
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F601 - je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F604 - první připojení k WiFi selhalo.	Trouby vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

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

 Kód a popis	 Řešení
F602, F603 - WiFi není dostupná.	Troubu vypněte a zapněte.

## 12.3 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o produktu a produktový informační list\*

Název dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE748380M 944188376
Index energetické účinnosti	61.2
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.52 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Hlasitost	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	36.5 kg

\*Pro Evropskou unii v souladu s nařízeními EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, přílohy A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti se pro Rusko nepoužívá.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

### 13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

## Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

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

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.


### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Ke konfiguraci trouby.
Nastavení	Připojení	Ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	Ke konfiguraci trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

## 14.2 Podnabídka pro: Čištění

Podnabídka	Použití
Krátký	Délka: 1 h.
Obvyklý	Délka: 1 h 30 min.
Intenzivní	Délka: 3 h.

## 14.3 Podnabídka pro: Funkce

Podnabídka	Použití
Osvětlení	K zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezpečnostní pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská pojistka“. Pro opětovné umožnění použití trouby zadejte písmena kódu v abecedním pořadí. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnutá, dvířka trouby jsou zablokována.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřátí. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka čištění	K zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	K zapnutí a vypnutí hodin.
Styl digitálních hodin	Ke změně formátu zobrazování časových údajů.

## 14.4 Podnabídka pro: Připojení

Podnabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládání	K zapnutí a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.

Podnabídka	Popis
Automatické dálkové ovládání	K automatickému spuštění operace na dálku po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	K vypnutí automatického připojení trouby k aktuální síti.

## 14.5 Podnabídka pro: Nastavení







Podnabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí ozvučení dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u dotykového políčka ①.
Hlasitost zvuk. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a zvukové signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.




## 14.6 Podnabídka pro: Obsluha



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

## 15. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:				
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zvuk. signalizace	Denní čas

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:						
 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 WiFi	 Časovač	 Pečicí sonda	START / STOP

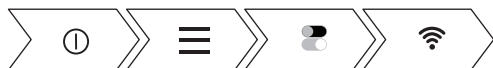
Zahájení používání trouby				
Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostřovací funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

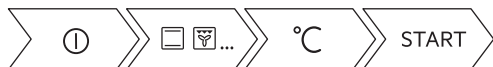
## 16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde můžete shlédnout všechny užitečné zkratky. Také je můžete nalézt ve vyhrazených kapitolách tohoto návodu k použití.

## Bezdrátové připojení



## Jak nastavit: Pečící funkce



## Jak nastavit: Podporované vaření



## Jak nastavit: Délka přípravy



## Jak odložit začátek a konec přípravy



## Jak zrušit nastavení časovače



## Jak používat: Pečící sonda



## 17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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


## KLANTENSERVICE EN SERVICE

---

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>89</b>	<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>96</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	90	3.1 Algemeen overzicht.....	96
1.2 Algemene veiligheid.....	90	3.2 Accessoires.....	96
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>91</b>	<b>4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>97</b>
2.1 Installatie.....	91	4.1 Bedieningspaneel.....	97
2.2 Elektrische aansluiting.....	92	4.2 Display.....	98
2.3 Gebruik.....	93	<b>5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>99</b>
2.4 Onderhoud en reiniging.....	94	5.1 Eerste reiniging .....	99
2.5 Pyrolytische reiniging.....	94	5.2 Eerste verbinding.....	100
2.6 Binnenverlichting.....	95	5.3 Draadloze verbinding.....	100
2.7 Service.....	95	5.4 Eerste voorverwarming.....	101
2.8 Afvalverwerking.....	95		



<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>101</b>	<b>11.2</b> Hoe te verwijderen:	
<b>6.1</b> Instellen: Verwarmingsfuncties....	101	Inschuifrails/.....	117
<b>6.2</b> Instellen: Kook- en bakassistent..	102	<b>11.3</b> Ga als volgt te werk voor gebruik:	
<b>6.3</b> Verwarmingsfuncties.....	102	Pyrolytische reiniging.....	117
<b>6.4</b> Toelichting van: Hetelucht		<b>11.4</b> Reinigingsherinnering.....	118
(vochtig).....	104	<b>11.5</b> Verwijderen en installeren: Deur	118
<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>105</b>	<b>11.6</b> Hoe te vervangen: Lamp.....	119
<b>7.1</b> Omschrijving klokfuncties.....	105	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>120</b>
<b>7.2</b> Instellen: Klokfuncties.....	105	<b>12.1</b> Wat te doen in de volgende	
<b>8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR</b>		gevallen.....	121
<b>GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>107</b>	<b>12.2</b> Hoe te beheren: Foutcodes.....	122
<b>8.1</b> Accessoires plaatsen.....	107	<b>12.3</b> Onderhoudsgegevens.....	123
<b>8.2</b> Telescopische geleiders		<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>123</b>
gebruiken.....	108	<b>13.1</b> Productinformatie- en	
<b>8.3</b> Voedselsensor.....	109	productinformatieblad*.....	123
<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>111</b>	<b>13.2</b> Energiebesparing.....	124
<b>9.1</b> Hoe kan ik opslaan:Favorieten....	111	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>125</b>
<b>9.2</b> Functieslot.....	111	<b>14.1</b> Menu.....	125
<b>9.3</b> Automatische uitschakeling.....	112	<b>14.2</b> Submenu voor: Reiniging.....	126
<b>9.4</b> Koelventilator.....	112	<b>14.3</b> Submenu voor: Opties.....	126
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>112</b>	<b>14.4</b> Submenu voor: Aansluitingen....	126
<b>10.1</b> Kookadviezen.....	112	<b>14.5</b> Submenu voor: Instellen.....	127
<b>10.2</b> Hetelucht (vochtig).....	113	<b>14.6</b> Submenu voor: Service.....	127
<b>10.3</b> Hetelucht (vochtig) -		<b>15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....</b>	<b>128</b>
aanbevolen accessoires.....	113	<b>16. GEBRUIK EEN SNELKOPPELING!.....</b>	<b>128</b>
<b>10.4</b> Kooktafels voor testinstituten....	114		
<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>116</b>		
<b>11.1</b> Opmerkingen over			
schoonmaken.....	116		

## 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 beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens 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 eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat en mobiele apparaten met My AEG Kitchen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- 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

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- Gebruik alleen de vleesthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installatie

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- 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 u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) 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	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1017 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	550 x 20 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 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 zonder stekker en netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door 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:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct 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.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als 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. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolytische reiniging



### **WAARSCHUWING!**

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

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- 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 erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.

- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Afvalverwerking



### **WAARSCHUWING!**

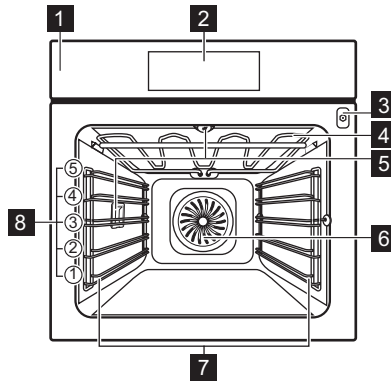
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

---

### 3.1 Algemeen overzicht

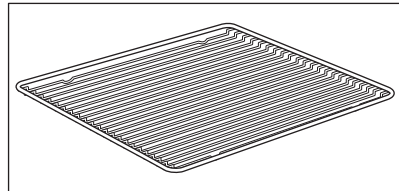


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Opening voor de voedselthermometer
- 4** Verwarmingselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Verwijderbare inschuifrail
- 8** Rekstanden

### 3.2 Accessoires

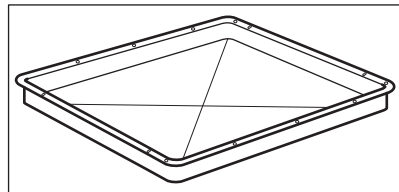
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.

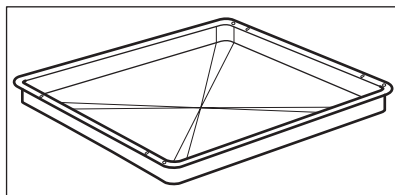




# HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

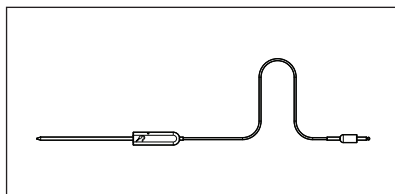
## Grill-/braadpan

Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.



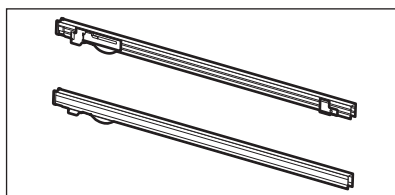
## Voedingssensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



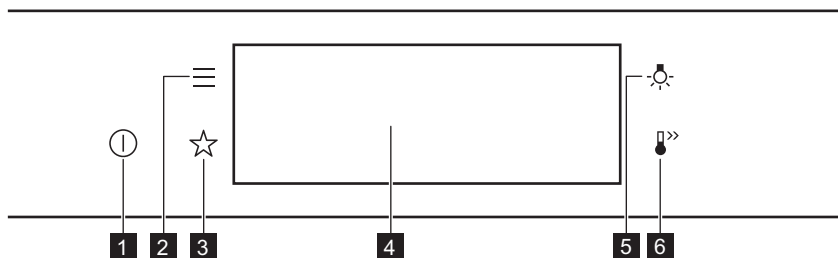
## Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.



## 4. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

### 4.1 Bedieningspaneel




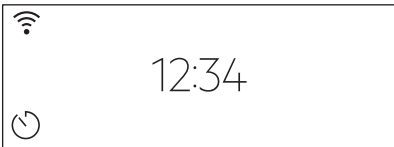
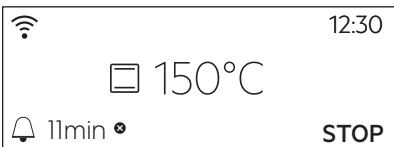
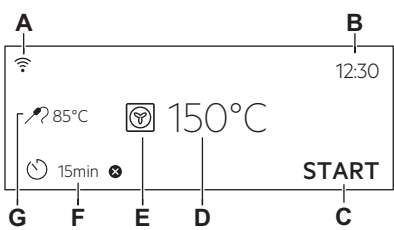
<b>1</b>	Aan / Uit	Houd ingedrukt om de oven in- en uitschakelen.
<b>2</b>	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
<b>3</b>	Favorieten	Toont overzicht van de favoriete instellingen.
<b>4</b>	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.











# HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

<b>5</b>	Lampschakelaar	Om de lamp in en uit te schakelen.
<b>6</b>	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

 <b>Druk</b>	 <b>Verplaatsen</b>	 <b>Indrukken en vasthouden</b>
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

## 4.2 Display

	Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.
	Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.
	Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.
	De display met het maximaal aantal ingestelde functies. A. WiFi B. Tijdstip van de dag C. START/STOP D. Temperatuur E. Verwarmingsfuncties F. Timer G. Voedingssensor (alleen geselecteerde modellen)

<b>Indicatielampjes op de display</b>				
<b>Basisindicatielampjes:</b> om op de display te navigeren.				
 Om de temperatuur in te stellen.	OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	 Om één niveau terug te gaan in het menu.	 Om de laatste handeling ongedaan te maken.	 Om de opties in en uit te schakelen.
<b>Geluidsalarm functie-indicatielampjes:</b> wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.				
 De functie is ingeschakeld.	 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	 Het geluidsalarm staat uit.		
<b>Indicatielampjes timer</b>				
 De functie instellen: Startuitlet.		 Om de instelling te annuleren.		
<b>WiFi indicatielampje:</b> de oven kan worden aangesloten op wifi.				
 WiFi verbinding is ingeschakeld.				

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

		
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.
--	---	---

## 5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.



Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid scherm, Toetstonen, Geluidsvolume, Tijdstip van de dag.

## 5.3 Draadloze verbinding

Om de oven aan te sluiten heeft u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat verbonden met uw draadloze netwerk.

Download de mobiele app en volg de instructies voor de volgende stappen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
<b>Stap 3</b>	 - schuif of druk om in te schakelen: WiFi.
<b>Stap 4</b>	De draadloze module van de oven start binnen 90 sec.

Neem een kortere weg!







Frequentie	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Wi-Fi-module	NIU5-50	


Frequentie Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocol	LE: DSSS
Maximaal vermogen	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-lidstaten die onder de bepaling van Richtlijn 2014/53/EU vallen: België, Bulgarije, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland, Zweden, Noorwegen, Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk, Turkije.

## 5.4 Eerste voorverwarming

 <b>Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.</b>	
<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
<b>Stap 2</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven één uur werken.
<b>Stap 3</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 15 minuten werken.
 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.	

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

 <b>WAARSCHUWING!</b> Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
--

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

<b>Stap 1</b>	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
<b>Stap 2</b>	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
<b>Stap 3</b>	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: <b>OK</b> . Op het display verschijnt: temperatuur.
<b>Stap 4</b>	Instellen: temperatuur. Druk op: <b>OK</b> .

<b>Stap 5</b>	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
<b>Stap 6</b>	Schakel de oven uit.

## 6.2 Instellen: Kook- en bakassistent



Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

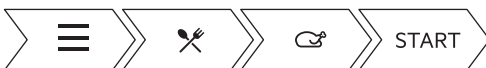
- Per gewicht
- Voedselsensor

De graad waar een gerecht op wordt bereid:

- Saignant of Minder
- Medium
- Bien cuit of Meer










<b>Stap 1</b>	Druk op: 
<b>Stap 2</b>	Druk op:  . Voer in: Kook- en bakassistent.
<b>Stap 3</b>	Kies een gerecht of een voedselsoort.
<b>Stap 4</b>	Druk op: START .

**Gebruik een snelkoppeling!**











## 6.3 Verwarmingsfuncties

## Standaard verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Onderwarmte</b></p>	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 <p><b>Grill</b></p>	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
 <p><b>Turbogrill</b></p>	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p><b>Hete lucht</b></p>	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Conventioneel koken.
 <p><b>Pizza-functie</b></p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 <p><b>Conventioneel koken</b></p>	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 <p><b>Bevroren voedsel</b></p>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <p><b>Brood bakken</b></p>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een heel goed bijna professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <p><b>Deeg Laten Rijzen</b></p>	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

## Speciale verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Hetelucht (vochtig)</b>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Hetelucht (vochtig).
 <b>Ontdooien</b>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 <b>Lage Temperatuur Garen</b>	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 <b>Gratineren</b>	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruenen.
 <b>Warmhouden</b>	Om het voedsel warm te houden.
 <b>Borden Warmen</b>	Om borden voor het serveren op te warmen.
 <b>Inmaken</b>	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 <b>Dehydrateren</b>	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.

### 6.4 Toelichting van: Hetelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens 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 het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Bereidingstijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Om in te stellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Startuitlet	Om het begin en/of het einde van het bereiden uit te stellen.
Tijd verlengen	Om de bereidingstijd te verlengen.
Herinnering	Om een afteltijd in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

### 7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
<b>Stap 1</b>	Druk op: Tijdstip van de dag.
<b>Stap 2</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
<b>Stap 1</b>	Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.




Neem een kortere weg!






# KLOKFUNCTIES

---

## De eindoptie kiezen

<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op:  .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Actie beëindigen.
<b>Stap 6</b>	Kies uw voorkeur: Actie beëindigen.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm verschijnt.

## Het begin van het koken uitstellen

<b>Stap 1</b>	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op:  .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Startuitstel.
<b>Stap 6</b>	Kies de waarde.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm verschijnt.


## De bereidingstijd verlengen

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kunt u de bereidingstijd verlengen. U kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.


Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## De timerinstellingen wijzigen

**Stap 1** Druk op: .

**Stap 2** Stel de timerwaarde in.

**Stap 3** Druk op: .

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

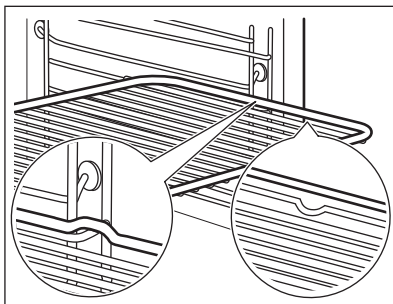
## 8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

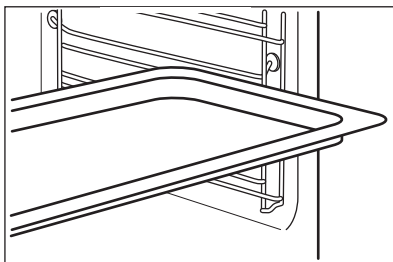
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



#### Bakplaat /Braadpan:

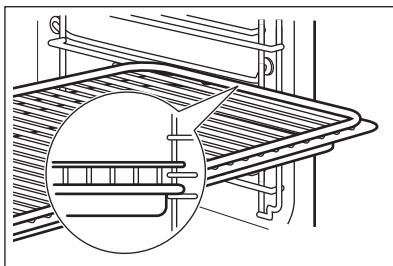
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## **Bakrooster, Bakplaat /Braadpan:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



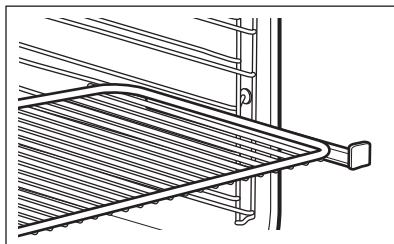
## **8.2 Telescopische geleiders gebruiken**

De telescopische geleiders niet oliën.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

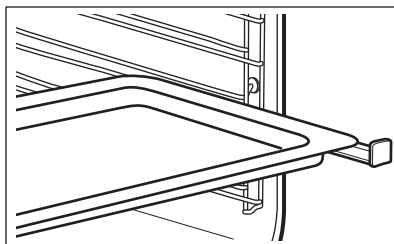
### **Bakrooster:**

Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders.



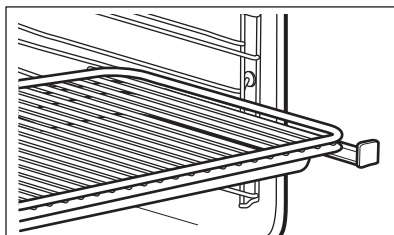
### **Braadpan:**

Plaats de diepe pan op de telescopische geleiders.





### **Bakrooster en diepe pan samen:**

Plaats het bakrooster en de diepe pan samen op de telescopische geleider.



## 8.3 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. U kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er zijn twee temperaturen om in te stellen:	
 De oventemperatuur: minimaal 120 °C.	 De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

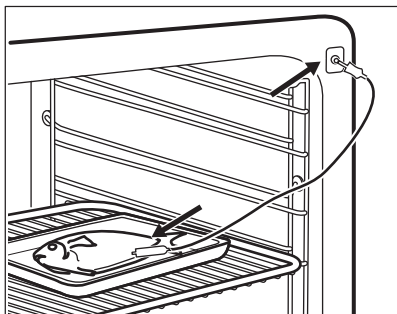
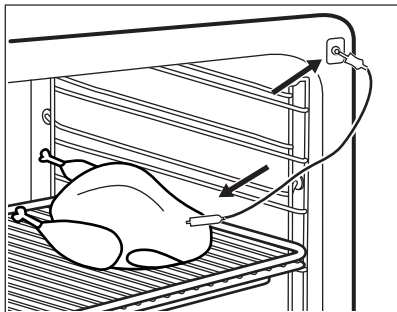
De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

## Ga als volgt te werk voor gebruik: Voedselsensor

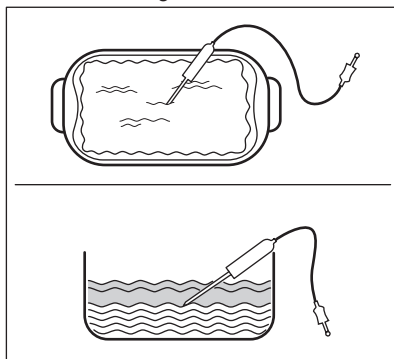
<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Stel een verwarmingsfunctie in en indien nodig de oventemperatuur.
<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Ovenschotels</b>


# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES


Steek de punt van de voedselsensor indien mogelijk in het midden van vlees, vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedselsensor in het gerecht zit.



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 vast ingrediënt om dat te bereiken. 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. Bedek de voedselsensor met de resterende ingrediënten.



<b>Stap 4</b>	Steek de voedselsensor in het stopcontact aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
<b>Stap 5</b>	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
<b>Stap 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.</li> <li>• Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Stap 7</b>	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: <b>OK</b> om naar het hoofdscherm te gaan.
<b>Stap 8</b>	Druk op: <b>START</b> . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

<b>Stap 9</b>	<p>Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal de schaal uit de oven.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt en het uit het voedsel haalt.</p> </div>
---------------	--




### Gebruik een snelkoppeling!



## 9. EXTRA FUNCTIES



### 9.1 Hoe kan ik opslaan:Favorieten

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

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de gewenste instelling.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
<b>Stap 5</b>	Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
<p> - druk hierop om de instelling te resetten.</p> <p> - druk hierop om de instelling te annuleren.</p>	

### 9.2 Functieslot

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie onbedoeld wordt gewijzigd.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 3</b>	 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.



# AANWIJZINGEN EN TIPS

---

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

## 9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Licht, Voedingssensor, Eindtijd, Lage Temperatuur Garen.

## 9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

---



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.






Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.







## 10.2 Hetelucht (vochtig)

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

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makarons, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

## 10.3 Hetelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

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

 <b>Pizza pan</b>	 <b>Ovenschotel</b>	 <b>Ovenschaaltjes</b>	 <b>Blik voor flanbodern</b>
--	---	--	---







# AANWIJZINGEN EN TIPS







Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm
---	---	---	---

## 10.4 Kooktafels voor testinstutten

### Aanwijzingen voor testinstutten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	140 - 150	35 - 50	2
Biscuittaart zonder vet	Conventioneel koken	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hete lucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Conventioneel koken	180	70 - 90	1





 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes</b>				
 <b>Gebruik de derde rekstand.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	160	20 - 30	



## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

		 (°C)	 (min)
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Conventioneel koken	170	20 - 30



## BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Dee-greepjes voor op vlaaien/taarten	Hete lucht	140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor	Hete lucht	150	23 - 40	1 / 4
Biscuittaart zonder vet	Hete lucht	160	35 - 50	1 / 4

# ONDERHOUD EN REINIGING



## GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Geroosterd brood

Grill

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Grill

24 - 30

4

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



#### Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.


Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



#### Dagelijks gebruik

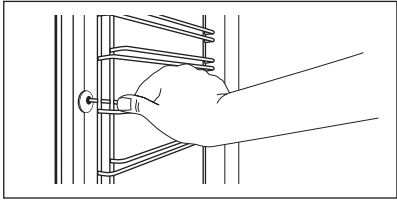
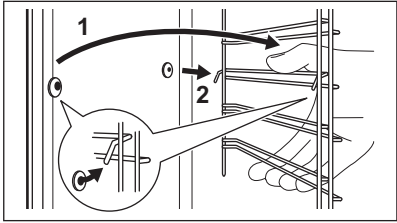
Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

 <b>Accessoires</b>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/


Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 3</b>	Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.	
<b>Stap 4</b>	Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde. De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.	

## 11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Pyrolytische reiniging

Reinig de oven met pyrolytische reiniging.



	<b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat gevaar voor brandwonden.
--	---

	<b>LET OP!</b> Gebruik als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd deze niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.
--	--

### Vóór de pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
---	--	---

# ONDERHOUD EN REINIGING

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  / Reiniging.	Selecteer de reinigingsmodus.
Optie	Reinigingsmodus	Duur
Snel	Lichte reiniging	1 h
Normaal	Normale reiniging	1 h 30 min
Intens	Grondige reiniging	3 h
 Wanneer de reiniging begint, is de lamp uit en werkt de koelventilator op een hogere snelheid.		
STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid. Gebruik de oven niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.		

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Maak de holte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de holte.

## 11.4 Reinigingsherinnering

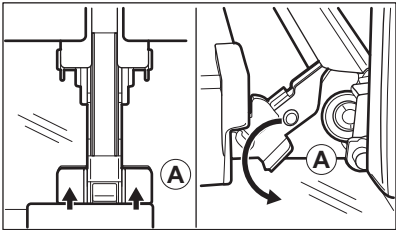
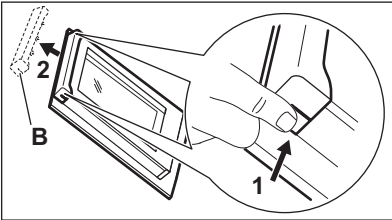
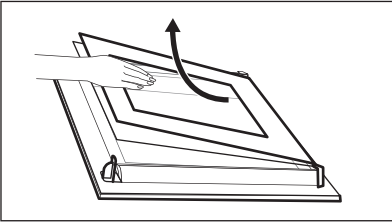
Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging noodzakelijk.
Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

## 11.5 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

 <b>WAARSCHUWING!</b> De deur is zwaar.
--

 <b>LET OP!</b> Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
--

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.	
<b>Stap 2</b>	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
<b>Stap 3</b>	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
<b>Stap 4</b>	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 5</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 6</b>	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
<b>Stap 7</b>	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 8</b>	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
<b>Stap 9</b>	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.	

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



### **WAARSCHUWING!**

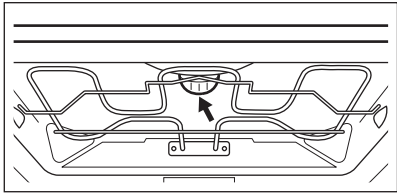
Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

# PROBLEEMOPLOSSING

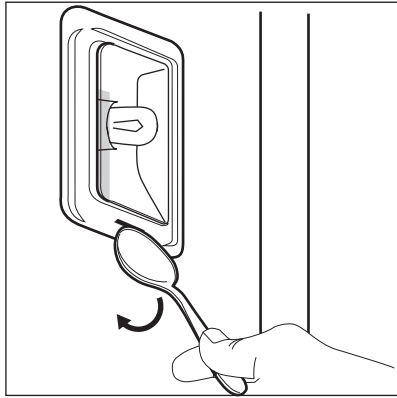
## Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
<b>Stap 2</b>	Reinig het glazen deksel.	
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
<b>Stap 4</b>	Installeer het glazen deksel.	

## Zijlamp

<b>Stap 1</b>	Verwijder de linker inschuifrail om toegang te krijgen tot de lamp.	
<b>Stap 2</b>	Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het glazen deksel te verwijderen.	
<b>Stap 3</b>	Reinig het glazen deksel.	
<b>Stap 4</b>	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.	
<b>Stap 5</b>	Installeer het glazen deksel.	
<b>Stap 6</b>	Installeer de linker inschuifrail.	

## 12. PROBLEEMOPLOSSING









### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.






## 12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Klokfuncties", Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk "Menu", Submenu voor: Opties.



 Componenten moeten worden vervangen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging", Hoe te vervangen: Lamp.



Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

 <b>Problemen met wifisignaal</b>	
 <b>Mogelijke oorzaak</b>	 <b>Oplossing</b>
Problemen met draadloos netwerksignaal.	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 wifinetwerksignaal is zwak.	Plaats indien mogelijk de router dichterbij de oven.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een magnetron in de buurt van de oven.	Schakel de magnetron uit.



## 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
C2 - de Voedingssensor bevindt zich in de ovenruimte tijdens Pyrolytische reiniging.	Haal de Voedingssensor eruit.
C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 Voedingssensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedingssensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F601 - er is een probleem met het WiFi-signaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met WiFi is mislukt.	Zet de oven uit en aan en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
F908 - het ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt, zal de rest van de ovenfuncties blijven werken zoals gewoonlijk.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
F602, F603 - WiFi is niet beschikbaar.	Schakel de oven uit en in.

## 12.3 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

<b>Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:</b>	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BPE748380M 944188376
Energie-efficiëntie-index	61,2
Energie-efficiëntieklasse	A++

Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1,09 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	36.5 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoom-ovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

## 13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### **Bereiding met hete lucht**

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

### **Restwarmte**

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

### **Koken met de verlichting uitgeschakeld**

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

### **Hetelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit. U kunt de lamp weer inschakelen, maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparing.

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu

Druk op  om Menu te openen.

Menu-item		Applicatie
Kook- en bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reiniging		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Toont overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de ovenconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instellen	Om de ovenconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

## 14.2 Submenu voor: Reiniging

Submenu	Toepassing
Snel	Duur: 1 h.
Normaal	Duur: 1 h 30 min.
Intens	Duur: 3 h.

## 14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Licht	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst "Kinderslot" op het scherm wanneer u de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kiest u de codeletters in alfabetische volgorde. Wanneer het Kinderslot is ingeschakeld en de oven is uitgeschakeld, wordt de ovendeur vergrendeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdsindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## 14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
WiFi	Om in en uit te schakelen: WiFi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: WiFi.

Submenu	Beschrijving
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten na het indrukken van START. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: WiFi.
Netwerk vergeten	Om het huidige netwerk uit te schakelen van automatische verbinding met de oven.

## 14.5 Submenu voor: Instellen

Submenu	Omschrijving
Taal	Stel de oventaal in.
Helderheid scherm	Stelt de helderheid van het display in.
Toetstonen	Schakelt de toon van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste tonen en signalen in.
Tijdstip van de dag	Stelt de huidige tijd en datum in.

## 14.6 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demomodus	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Alle instellingen resetten	Herstelt fabrieksinstellingen.

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

## 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid scherm	Toetstonen	Geluidsvolume	Tijdstip van de dag
------	-------------------	------------	---------------	---------------------




Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / Uit	 Menu	 Favorieten	 WiFi	 Timer	 Voedings- sensor	START / STOP
--	---	---	---	--	--	-----------------

Start met het gebruik van de oven

<b>Snel starten</b>	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
		Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
<b>Snel uit</b>	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	 - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.		

Begin met koken

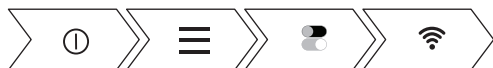
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>	<b>Stap 4</b>	<b>Stap 5</b>
 - druk hierop om de oven in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	 Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

## 16. GEBRUIK EEN SNELKOPPELING!

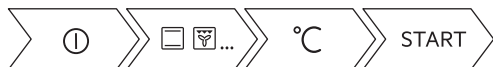
Hier ziet u alle handige snelkoppelingen. U kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.



## Draadloze verbinding



## Instellen: Verwarmingsfuncties



## Instellen: Kook- en bakassistent



## Instellen: Bereidingstijd



## Uitstellen: Begin en einde van het koken



## Annuleren: Timer instellen



## Ga als volgt te werk voor gebruik: Voedselsensor



## 17. 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.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

---

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>131</b>	<b>3. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>137</b>
1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus.....	131	3.1 Üldine ülevaade.....	137
1.2 Üldine ohutus.....	132	3.2 Tarvikud.....	138
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>133</b>	<b>4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 138</b>	
2.1 Paigaldamine.....	133	4.1 Juhtpaneel.....	138
2.2 Elektriühendus.....	134	4.2 Ekraan.....	139
2.3 Kasutamine.....	135	<b>5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.. 141</b>	
2.4 Puhastus ja hooldus.....	135	5.1 Esimene puhastamine .....	141
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	136	5.2 Esmakordne ühendamine.....	141
2.6 Sisevalgustus.....	136	5.3 WiFi-ühendus.....	141
2.7 Hooldus.....	137	5.4 Algne eelkuumutamine.....	142
2.8 Kõrvaldamine.....	137		

<b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>143</b>	<b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>158</b>
<b>6.1</b>		<b>11.1</b> Juhised puhastamiseks.....	158
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	143	<b>11.2</b> Kuidas eemaldada: restitoid ....	159
<b>6.2</b> Kuidas valida:		<b>11.3</b> Kuidas kasutada:	
Juhendatud küpsetamine.....	143	Pürolüüspuhastamine.....	159
<b>6.3</b> Küpsetusrežiimid.....	144	<b>11.4</b> Puhastamise Meeldetuletus.....	160
<b>6.4</b> Märkused: Niiske küpsetus		<b>11.5</b>	
pöördõhuga.....	146	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
<b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>146</b>	S.....	160
<b>7.1</b> Kellafunktsioonide kirjeldus.....	146	<b>11.6</b> Kuidas asendada: lamp.....	161
<b>7.2</b> Kuidas seada: Kella funktsioonid.	147	<b>12. VEAOTSING.....</b>	<b>163</b>
<b>8. KUIDAS KASUTADA: TARIKUD.....</b>	<b>149</b>	<b>12.1</b> Mida teha, kui.....	163
<b>8.1</b> Tarvikute sisestamine.....	149	<b>12.2</b> Kuidas hallata: veakoodid.....	164
<b>8.2</b> Teleskoopsiinide kasutamine.....	150	<b>12.3</b> Hooldusteave.....	165
<b>8.3</b> Toidutermomeeter.....	151	<b>13. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>165</b>
<b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>153</b>	<b>13.1</b> Tooteteave ja toote infoleht*.....	165
<b>9.1</b> Kuidas salvestada:Lemmikud.....	153	<b>13.2</b> Energia kokkuhoid.....	166
<b>9.2</b> Funktsioonilukk.....	153	<b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>167</b>
<b>9.3</b> Automaatne väljalülitus.....	154	<b>14.1</b> Menüü.....	167
<b>9.4</b> Jahutusventilaator.....	154	<b>14.2</b> Alammenüü: Puhastamine.....	167
<b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>154</b>	<b>14.3</b> Alammenüü: Funktsioonid.....	168
<b>10.1</b> Soovitused		<b>14.4</b> Alammenüü: Ühendused.....	168
söögivalmistamiseks.....	155	<b>14.5</b> Alammenüü: Seadistamine.....	169
<b>10.2</b> Niiske küpsetus pöördõhuga.....	155	<b>14.6</b> Alammenüü: Hooldus.....	169
<b>10.3</b> Niiske küpsetus pöördõhuga -		<b>15. SEE ON LIHTNE!</b>	<b>169</b>
soovitavad tarvikud.....	156	<b>16. KASUTAGE OTSETEIDI!</b>	<b>170</b>
<b>10.4</b> Küpsetustabelid			
testimisasutustele.....	156		

## 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 ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad

seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemaid 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.

- Ärge lubage lastel mängida seadmega ja mobiilseadmetega, mis kasutavad rakendust My AEG Kitchen.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

## 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 ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.
- Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)

600 (600) mm

Kapi laius	550 mm
Kapi sügavus	605 (580) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	549 mm
Seadme tagumise osa laius	548 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1017 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	550 x 20 mm
Kinnituskruvid	4 x 12 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
  - kõik toidujäätmad, õli ja rasvapritsmed või -jäägid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
  - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
  - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
  - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

## 2.6 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdivate 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .



## 2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.8 Kõrvaldamine

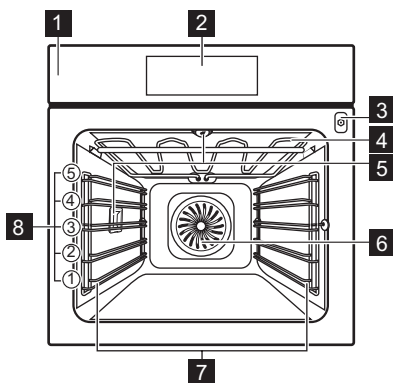


**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusohu!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade.



- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Toidutermomeetri pesa
- 4** Kütteelement
- 5** Lamp
- 6** Ventilaator
- 7** Restitugi, eemaldatav
- 8** Ahjuriuli tasandid

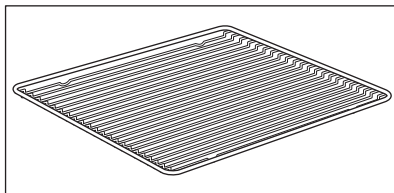
# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

---

## 3.2 Tarvikud

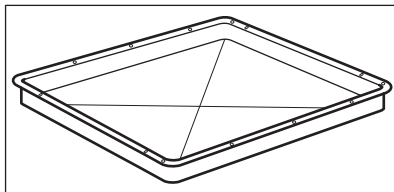
### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



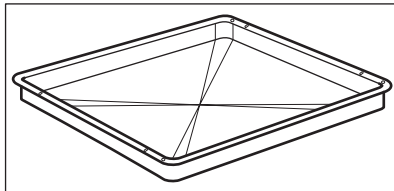
### Ahjuplaat

Kookidele ja küpsistele.



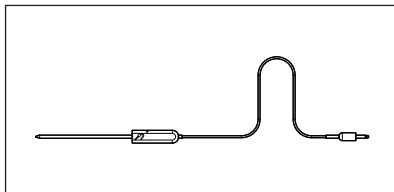
### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.



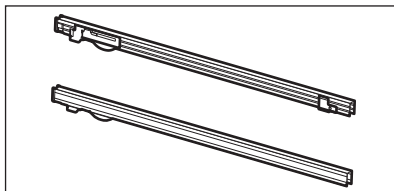
### Toidutermomeeter

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



### Teleskoopsiinid

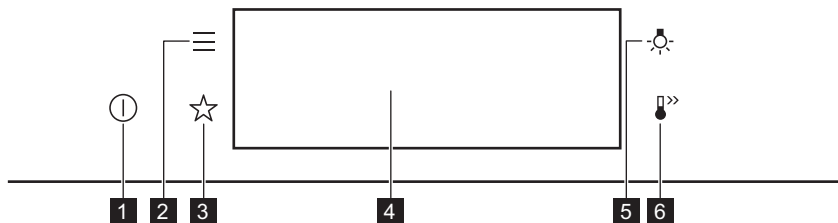
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



# 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

---

## 4.1 Juhtpaneel



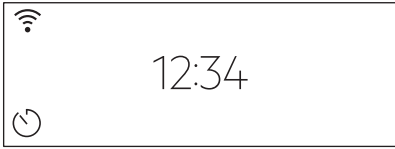

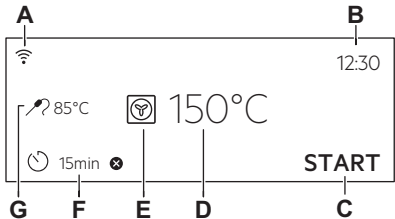
<b>1</b>	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b>	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab ahju hetkeseadeid.
<b>5</b>	Lambi lüüti	Lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.










 <b>Vajuta</b>	 <b>Ligu</b>	 <b>Vajuta ja hoia</b>
Puudutage pinda sõrmega.	Libistage sõrme üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

## 4.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.
--	--

# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

	<p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Kellaeg</li> <li>C. KÄIVITA / PEATA</li> <li>D. Temperatuur</li> <li>E. Küpsetusrežiimid</li> <li>F. Taimer</li> <li>G. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)</li> </ul>

<p><b>Ekraani indikaatorid</b></p>				
<p><b>Põhiindikaatorid</b> – ekraanil liikumiseks.</p>				
 Temperatuuri valimiseks.	OK Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
<p><b>Helisignaal funktsiooni indikaatorid</b> – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.</p>				
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaal on väljas.		
<p><b>Taimeri indikaatorid</b></p>				
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	 Seade tühistamiseks.			

**Wi-Fi indikaator** – ahju saab ühendada WiFi-ga.



Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

## 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esimene puhastamine

<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

### 5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

### 5.3 WiFi-ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- WiFi-võrku ühendatud mobiilseadet.

Laadige alla mobiilirakendus ja järgige järgmiste sammude juhiseid.

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Vajutage: . Valige: Seaded / Ühendused.
<b>3. samm</b>	– libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.

# ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

<b>4. samm</b>	Ahju WiFi moodul käivitub 90 sekundi jooksul.
----------------	---

## Kasutage otseteed!



Sagedus	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
WiFi-moodul	NIU5-50	

Bluetoothi sagedus	2400–2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Maksimaalne võimsus	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Järgmiste ELi liikmesriikide suhtes kehtivad direktiivi 2014/53/EL sätted: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luxemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Rumeenia, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari, Ühendkuningriik.

## 5.4 Algne eelkuumutamine




**Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.**

<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
<b>2. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: <input type="checkbox"/> Laske ahjul 1 h töötada.



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

**3. samm**

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul 15 min töötada.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
<b>2. samm</b>	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
<b>3. samm</b>	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
<b>5. samm</b>	Vajutage: START . Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
<b>6. samm</b>	Lülitage ahi välja.

### 6.2 Kuidas valida: Juhendatud küpsetamine



Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Võite reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidutermomeeter

Toidu küpsusaste:

- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem





<b>1. samm</b>	Vajutage: 
<b>2. samm</b>	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
<b>3. samm</b>	Valige toit või toidu tüüp.
<b>4. samm</b>	Vajutage: START .

## Kasutage otseid!








## 6.3 Küpsetusrežiimid




### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Alumine kuumutus</b>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <b>Grill</b>	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.








Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pitsa</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>Külmutatud toiduained</p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbedaks valmistamiseks.
 <p>Leib</p>	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite eriti professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 <p>Taina kergitamine</p>	Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. See hoiab ära taina pinna kuivamise ja hoiab selle elastse.

## Spetsiaalsed küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p>Sulatamine</p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 <p>Küpsetamine madalal t°</p>	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

# KELLA FUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Gratineerimine	Vormiroogade (nt lasanje või kartuligratään) valmistamiseks. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt hapukurgid).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, juurviljade ja seente kuivatamiseks.

## 6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuetele vastamiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.

# 7. KELLA FUNKTSIOONID


## 7.1 Kellafunktsioonide kirjeldus

Kellafunktsioon	Rakendus
Küpsetusaeg	Küpsetamise pikkuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Toimingu lõpetamine	Määrata see, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
Küpsetusaja pikendamise	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadistamiseks Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.


## 7.2 Kuidas seada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg.
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

### Kasutage otseteed!



Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .

# KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Toimingu lõpetamine.
6. samm	Valige sobiv: Toimingu lõpetamine.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage: ☺.
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

## Kuidas pikendada küpsetusaega

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min.**

## Taimerisätete muutmine

**1. samm**

Vajutage: .

**2. samm**

Seadke taimeriväärtus.

**3. samm**

Vajutage: **OK**.

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

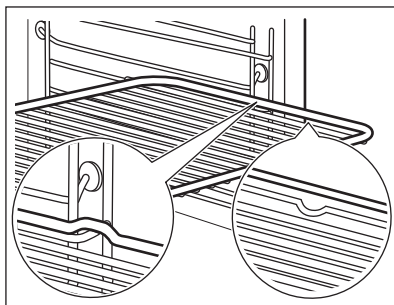
## 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

#### Traatrest:

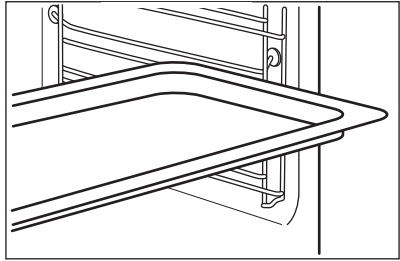
Lükake rest restitoe juhtsoontele .



# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

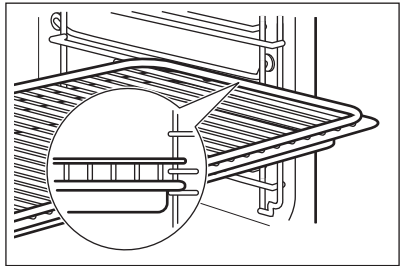
## Ahjuplaat /Sügav pann:

Lükake ahjuresi riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Ahjuplaat /Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



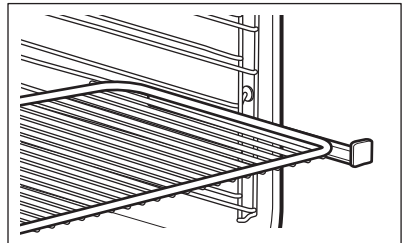
## 8.2 Teleskoopsiinide kasutamine

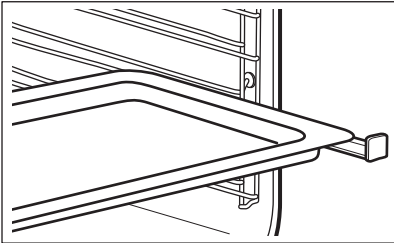
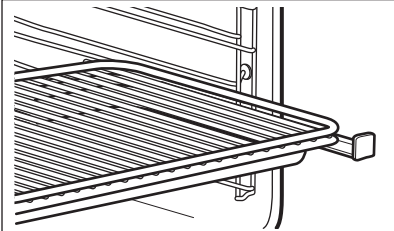
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

### Ahjuresi:


Pange traatrest teleskoopsiinidele.



<p><b>Sügav pann:</b> Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.</p>	
<p><b>Traatrest koos sügava panniga:</b> Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.</p>	

## 8.3 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Toidu sisetemperatuur.</p>

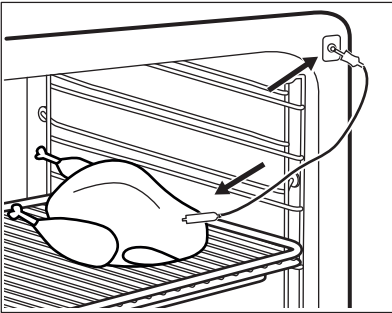
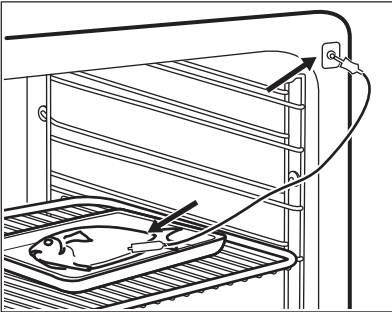
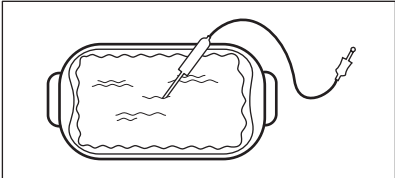
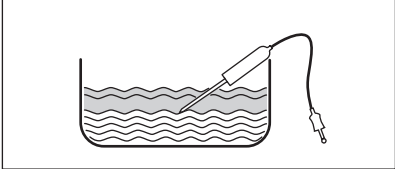

Parimateks küpsetustulemusteks:		
Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.


## Kuidas kasutada: Toidutermomeeter

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Määrake küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

<b>3. samm</b>	Sisestage: Toidutermomeeter.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>  Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, kõige paksemasse ossa. Jälgige, et see oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.  	<b>Veiseliha hautis</b>  Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat kohta. Toidutermomeeter silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeeter ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja. Toidutermomeeter peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.  
<b>4. samm</b>	Lükake toidutermomeeter ahju esiosas olevasse pessa. Ekraanil kuvatakse praegune temperatuur: Toidutermomeeter.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et valida sensori sisetemperatuur.
<b>6. samm</b>	● ● ● – vajutage, et valida sobiv valik: <ul style="list-style-type: none"><li>• Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali.</li><li>• Helisignaali ja küpsetamise peatamine – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali ja ahi peatab töö.</li></ul>
<b>7. samm</b>	Valige valik ja vajutage järjest: <b>OK</b> , et liikuda põhiekraanile.



<b>8. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Kui toit saavutab määratud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
<b>9. samm</b>	Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>HOIATUS!</b>                      Põletusohu: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.                 </div>

## Kasutage otseteid!



## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Kuidas salvestada:Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Salvestada on võimalik 3 lemmikseadet.

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Valige sobiv seade.
<b>3. samm</b>	Vajutage: ☰. Valige: Lemmikud.
<b>4. samm</b>	Valige ekraanil: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage OK.
↶ - vajutage, et seade lähtestada. ⊗ - vajutage, et seade tühistada.	

### 9.2 Funktsioonilukk



See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	☆, ⏪ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

## 9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpuaeg, Küpsetamine madalal t°.

## 9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.


# 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!






Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


<p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.</p> <p>Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.</p>

## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased küpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud







Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
<b>Pitsaplaat</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukapõhjavorm</b>
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

## 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.





 <b>KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides</b>				
		 (°C)	 (min)	
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1



## KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
Muretainaküpsetised / Taig-naribad	Pöördõhk	140	25 - 40
Muretainaküpsetised / Taig-naribad, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30



## KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

		 (°C)	 (min)	
Muretainaküpsetised / Taig-naribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	160	35 - 50	1 / 4

# PUHASTUS JA HOOLDUS



## GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole aja möödudes

Grill

24 - 30

4

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks



#### Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



#### Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



**Tarvikud**

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<p><b>1. samm</b></p>	<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgsena küljest lahti.</p>	
<p><b>3. samm</b></p>	<p>Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.</p>	
<p><b>4. samm</b></p>	<p>Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.</p>	

## 11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Ahju puhastamine pürolüüspuhastusega.



**HOIATUS!**  
Põletusohut!





**ETTEVAATUST!**  
Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid ajal, kui kasutate seda funktsiooni. See võib ahju kahjustada.

### Enne pürolüütilist puhastust:

<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	<p>Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.</p>	<p>Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.</p>
--	---	---

# PUHASTUS JA HOOLDUS

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Valik	Puhastusrežiim	Kestus
Kiire	Kerge puhastus	1 h
Tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Intensiivne	Põhjalik puhastus	3 h
 Kui puhastamine käivitub, siis lamp ei põle ja jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.		
STOP – vajutage puhastuse peatamiseks enne lõppu. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseleku sümbol on ekraanil.		

## Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.
---	---------------------------------------	--------------------------------

## 11.4 Puhastamise Meeldetuletus

Meeldetuletuse ilmumisel on puhastamine vajalik.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

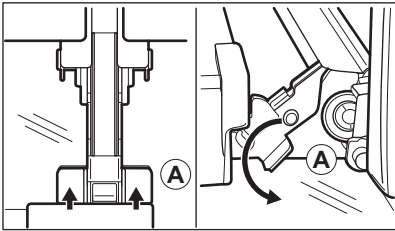
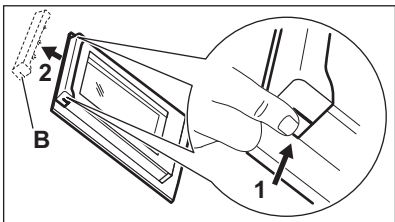
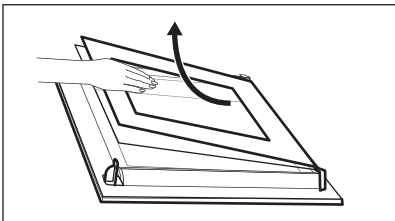


**HOIATUS!**  
Uks on raske.



**ETTEVAATUST!**  
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.



<b>1. samm</b>	Sulgege uks korralikult.	
<b>2. samm</b>	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.	

## 11.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

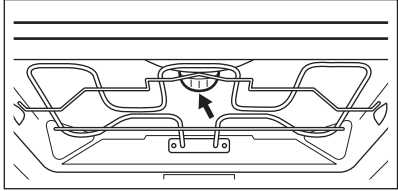
Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

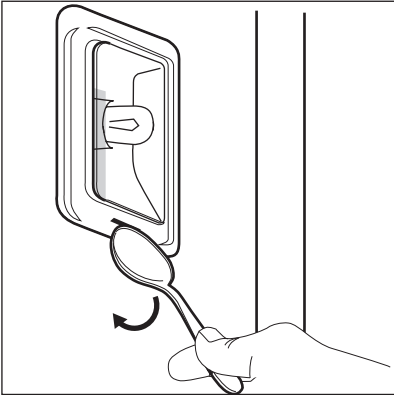
# PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale rie.

## Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

## Külvalgusti

1. samm	Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak restitugi.	
2. samm	Kasutage klaaskatte eemaldamiseks kitsast tõmpi eset (nt teelusikat).	
3. samm	Puhastage klaaskate.	
4. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
5. samm	Paigaldage klaaskate.	
6. samm	Paigaldage vasakpoolne restitugi.	







## 12. VEAOTSING






### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...



 <b>Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Lahendus</b>
Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kell ei ole seadistatud.	Seadistage kell, täpsemalt leiate teavet jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks korralikult.
Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. Kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektri-ku poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.
 <b>Osad tuleb välja vahetada</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Lahendus</b>
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: lamp.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoingut.

 <b>Probleemid WiFi signaaliga</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Lahendus</b>
Probleem WiFi-võrgu signaaliga	Kontrollige oma WiFi-võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Ahju ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
WiFi-võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter ahjule võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud ahju lähedal asuva mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineaseade välja.


## 12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Lahendus</b>
C2 – Toidutermomeeter on ahjus, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke Toidutermomeeter välja.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulge uks.
F111 – Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	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-ühenduse loomine nurjus.	Lülitage ahi välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

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 ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage ahi välja ja sisse.

## 12.3 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE748380M 944188376
Energiatõhususe indeks	61.2
Energiatõhususe klass	A++

Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.52 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	71 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	36.5 kg

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

## 13.2 Energia kokkuvõide



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Kontrollige, et ahjuuks oleks ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuvõtte tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuvõtteks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Jääkkuumus**

Kui on valitud programm koos valikuga Kestus või Lõpp ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### **Toidu soojashoidmine**

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

## Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.


## Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub valgusti 30 sekundi pärast automaatselt välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

### 14.1 Menüü

Vajutage , et avada Menüü.

Menüü-üksus		Rakendus
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### 14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Rakendus
Kiire	Kestus: 1 h.
Tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Intensiivne	Kestus: 3 h.

## 14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Rakendus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sees ja ahi on välja lülitatud, on ahjuuks lukustatud.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Digitaalne kell	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

## 14.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Praeguse võrgu eemaldamine automaatsest ühendamisest ahjuga.



## 14.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Määrab ahju keele.
Ekraani heledus	Valib ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Valib praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## 14.6 Alammenüü: Hooldus



Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Lähtesta kõik seaded	Lähtestab tehaseseaded.

## 15. SEE ON LIHTNE!


### Enne esimest kasutamist tuleb seada:


Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	----------

### Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 Sees / Väljas	 Menüü	 Lemmikud	 Wi-Fi	 Taimer	 Toiduter- momeeter	START / STOP
---	--	---	--	---	--	-----------------

# SEE ON LIHTNE!

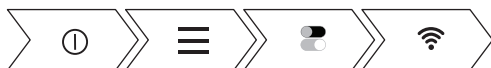
Alustage ahju kasutamist				
<b>Kiirkäivitus</b>	Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaaketemperatuuri ja -aega.	<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>
		Vajutage ja hoidke all: ①.	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
<b>Kiirväljalülitus</b>	Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja.		

Alustage küpsetamist				
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>	<b>5. samm</b>
① - vajutage ahju sisselülitamiseks.	 ... - valige küpsetusrežiim.	°C -Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - vajutage küpsetamise alustamiseks.

## 16. KASUTAGE OTSETEID!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

### WiFi ühendus



### Kuidas valida: küpsetusrežiimid



### Kuidas valida: juhendatud küpsetamine



## Kuidas valida: küpsetusaeg



## Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg



## Kuidas tühistada: taimeri seadistus





## Kuidas kasutada: Toidutermomeeter



# 17. 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 majapidamisjäätmehulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

---

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.  
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.  
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>173</b>	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>180</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	174	3.1 Présentation générale.....	180
1.2 Consignes générales de sécurité	174	3.2 Accessoires.....	180
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>175</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>181</b>
2.1 Installation.....	175	4.1 Bandeau de commande.....	181
2.2 Raccordement électrique.....	176	4.2 Affichage.....	182
2.3 Utilisation.....	177	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>183</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	178	5.1 Premier nettoyage .....	184
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	178	5.2 Première connexion.....	184
2.6 Éclairage intérieur.....	179	5.3 Connexion Wi-Fi.....	184
2.7 Maintenance.....	179	5.4 Préchauffage initial.....	185
2.8 Mise au rebut.....	179		

<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>185</b>	<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>200</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	185	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	201
6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	186	11.2 Comment enlever : Supports de grille .....	201
6.3 Modes de cuisson.....	186	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	202
6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	188	11.4 Nettoyage Conseille.....	203
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>189</b>	11.5 Comment démonter et installer : Porte.....	203
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	189	11.6 Comment remplacer : Éclairage	204
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	189	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>205</b>
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>191</b>	12.1 Que faire si.....	205
8.1 Insertion des accessoires.....	191	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	207
8.2 Utilisation des rails télescopiques	192	12.3 Données de maintenance.....	207
8.3 Sonde de cuisson.....	193	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>208</b>
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>195</b>	13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	208
9.1 Comment enregistrer :Favoris.....	195	13.2 Économie d'énergie.....	209
9.2 Touches verrouil.....	195	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>209</b>
9.3 Arrêt automatique.....	196	14.1 Menu.....	209
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	196	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	210
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>196</b>	14.3 Sous-menu pour : Options.....	210
10.1 Recommandations de cuisson... 197		14.4 Sous-menu pour : Connexions..	211
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	197	14.5 Sous-menu pour : Set up.....	211
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	198	14.6 Sous-menu pour : Service.....	212
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	198	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>212</b>
		<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>213</b>

## 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 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 du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) 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	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

## 2.2 Raccordement 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 livré sans fiche ni câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne partagez pas le mot de passe de votre Wi-Fi.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- 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 obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- 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 enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur



**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.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.8 Mise au rebut

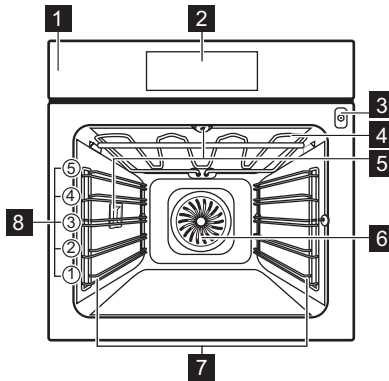


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Présentation générale

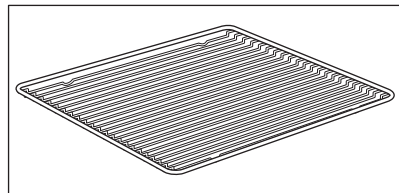


- 1** Bandeau de commande
- 2** Afficheur
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Élément chauffant
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Position des grilles

### 3.2 Accessoires

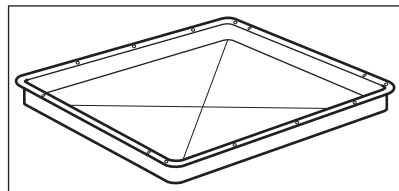
#### Grille métallique

Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.



#### Plateau de cuisson

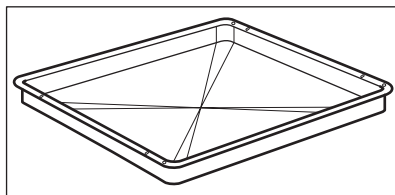
Pour les gâteaux et les biscuits.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

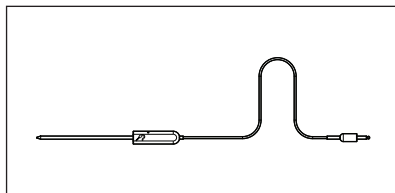
## Plat à rôtir/gril

Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



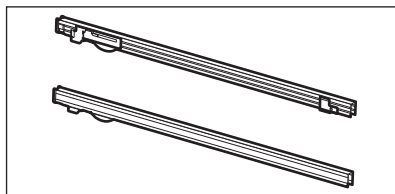
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



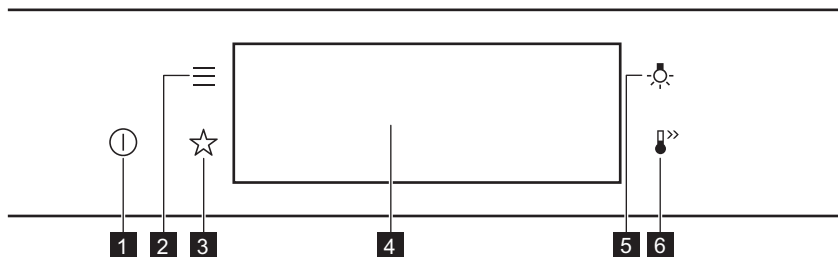
## Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




### 4.1 Bandeau de commande



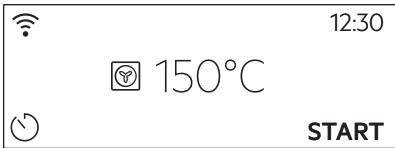
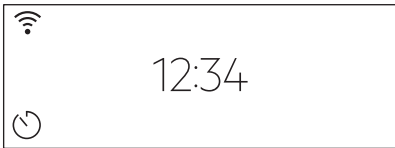
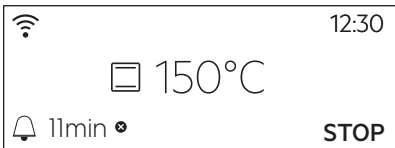
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Favoris	Indique les réglages favoris.

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

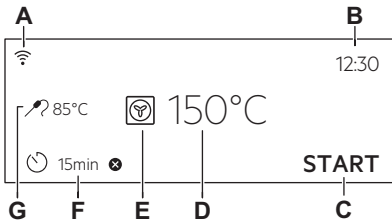
<b>4</b>	Afficheur	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

 <b>Appuyez sur</b>	 <b>Déplacer</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites coulisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

## 4.2 Affichage






	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION




 <p>The diagram shows a digital display with the following elements and labels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A:</b> Wi-Fi icon</li> <li><b>B:</b> Time display showing 12:30</li> <li><b>C:</b> START button</li> <li><b>D:</b> Temperature display showing 150°C</li> <li><b>E:</b> Cook probe icon</li> <li><b>F:</b> 15min timer icon</li> <li><b>G:</b> 85°C temperature icon</li> </ul>	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Heure actuelle</li> <li>C. MARCHE/ARRÊT</li> <li>D. Température</li> <li>E. Modes de cuisson</li> <li>F. Minuteur</li> <li>G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>
--	---

## Voyants de l'affichage



**Indicateurs de base** - pour naviguer dans l'affichage.

 Pour régler la température.	 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
--	--	--	---	--

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 L'alarme sonore est désactivée.
---	---	--

## Indicateurs du minuteur

 Pour régler la fonction : Départ différé.	 Pour annuler le réglage.
--	---

**Wi-Fi indicateur** - le four peut être connecté au Wi-Fi.

 Wi-Fi la connexion est activée.
--

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 5.1 Premier nettoyage

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 5.2 Première connexion



L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

## 5.3 Connexion Wi-Fi

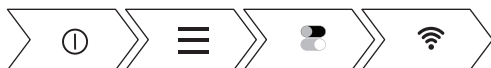
Pour connecter le four, vous avez besoin :

- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.
- d'un appareil mobile connecté au réseau sans fil.

Téléchargez l'application mobile et suivez les instructions pour les étapes suivantes.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
<b>Étape 3</b>	 - faites coulisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
<b>Étape 4</b>	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !



Fréquence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz







Protocole	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	


Fréquence Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocole	LE : DSSS
Puissance max	EIRP < 4 dBm (5 mW)

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

## 5.4 Préchauffage initial

 <b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>	
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
<b>Étape 3</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
---

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
----------------	---

<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Éteignez le four.

## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Cuisson par le poids
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus










<b>Étape 1</b>	Appuyez sur : 
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur :  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 3</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur : <b>START</b> .

**Prenez un raccourci !**











## 6.3 Modes de cuisson

## Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffage inférieur</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 <b>Chauffage Haut/ Bas</b>	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 <b>Plats surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 <b>Cuisson du pain</b>	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Chaleur Tournante Humide</b></p>	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.</p>
 <p><b>Décongélation</b></p>	<p>Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.</p>
 <p><b>Cuisson basse température</b></p>	<p>Pour préparer des rôtis tendres et juteux.</p>
 <p><b>Gratiner</b></p>	<p>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.</p>
 <p><b>Maintien au chaud</b></p>	<p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p>
 <p><b>Chauffe-plats</b></p>	<p>Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.</p>
 <p><b>Stérilisation</b></p>	<p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p>
 <p><b>Séchage</b></p>	<p>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.</p>

### 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
Temps de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Action de fin	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
Prolongement de la durée de cuisson	Pour prolonger la durée de la cuisson.
Rappel	Pour régler un compte à rebours. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.


Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Action de fin.
Étape 6	Choisissez la valeur préférée : Action de fin.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Départ différé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez rallonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Comment prolonger le temps de cuisson

Appuyez sur **+1 min** pour prolonger le temps de cuisson.

## Comment modifier les réglages du minuteur

**Étape 1** Appuyez sur : .

**Étape 2** Réglez la valeur du minuteur.

**Étape 3** Appuyez sur : **OK**.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

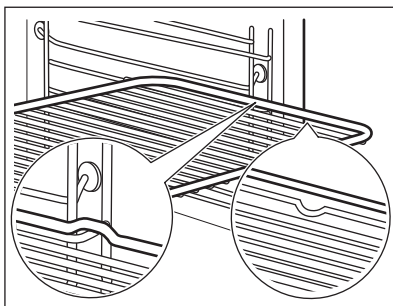
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

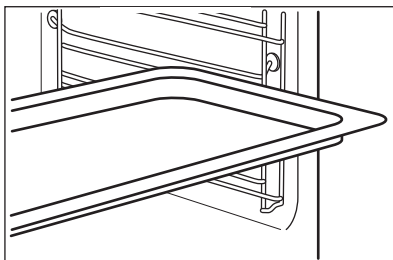
#### Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



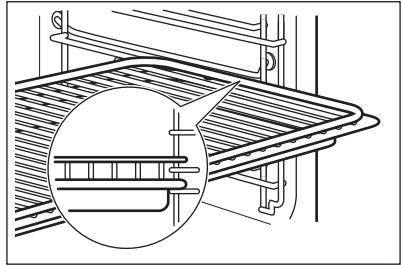
#### Plateau de cuisson /Lèche-frite:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



## **Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



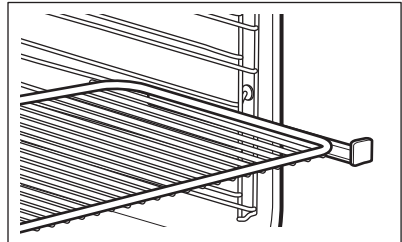
## **8.2 Utilisation des rails télescopiques**

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

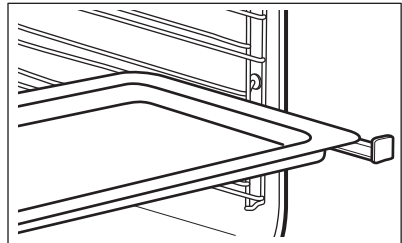
### **Grille métallique :**

Posez la grille métallique sur les rails télescopiques.



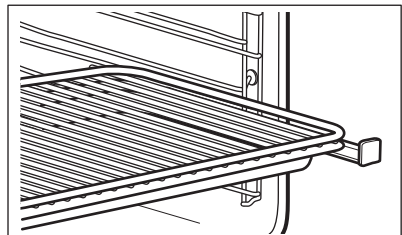
### **Plat à rôtir :**

Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



### **Grille métallique et plat à rôtir ensemble :**



Posez la grille métallique et le plat à rôtir ensemble sur les rails télescopiques.





## 8.3 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson- mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Vous devez régler deux températures :	
 La température du four : minimum 120 °C.	 La température à cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.

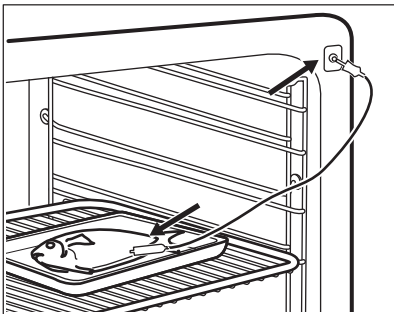
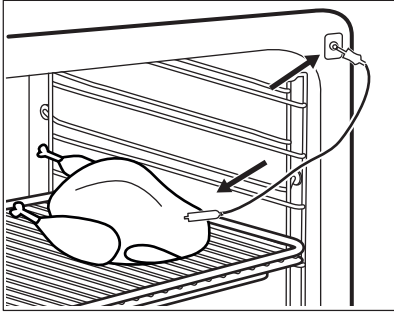
Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

### Comment utiliser : Sonde de cuisson

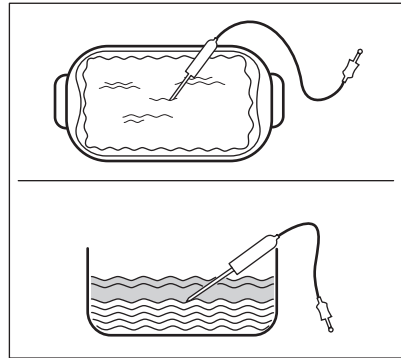
<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Cache : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>


# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


Insérez la pointe de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.



Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire 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 de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson. Recouvrez la sonde alimentaire avec les autres ingrédients.



Étape 4	Branchez la sonde alimentaire dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :</li><li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.</li><li>• Alarme sonore et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li></ul>
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.

<b>Étape 8</b>	<p>Appuyez sur : START . Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de continuer la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>
<b>Étape 9</b>	<p>Retirez la fiche de la sonde alimentaire de la prise et retirez le plat du four.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>AVERTISSEMENT!</b> Il existe un risque de brûlure car la sonde alimentaire devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.</p> </div>




**Prenez un raccourci !**



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment enregistrer :Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez enregistrer 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	<p>Allumez le four.</p>
<b>Étape 2</b>	<p>Sélectionnez le réglage préféré.</p>
<b>Étape 3</b>	<p>Appuyez sur : . Sélectionnez : Favoris.</p>
<b>Étape 4</b>	<p>Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.</p>
<b>Étape 5</b>	<p>Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Favoris. Appuyez sur OK.</p>
<p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.</p>	

### 9.2 Touches verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

<b>Étape 1</b>	<p>Allumez le four.</p>
----------------	-------------------------



# CONSEILS

---

<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	☆, ⏪ - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

## 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Heure de fin, Cuisson basse température.

## 9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

# 10. CONSEILS


---



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.






Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.






Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

## 10.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.


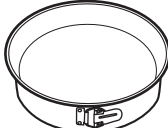

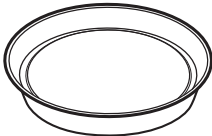
		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

# CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

## 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés







Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






### Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2



## CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





		 (°C)	 (min)	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1



## CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs



Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Lamelles de pâtis- serie	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtis- serie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par pla- teau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par pla- teau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4



## GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

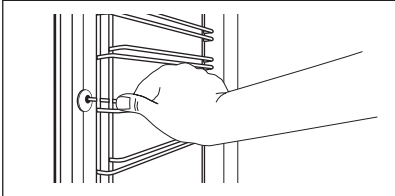
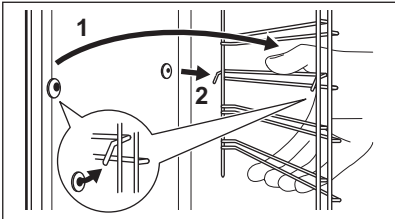


## 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agent nettoyant</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux 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.

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
<b>Étape 4</b>	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyage du four avec le nettoyage par pyrolyse.



### 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.

### Avant le nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	---	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Court	Nettoyage léger	1 h
Normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Renforcée	Nettoyage minutieux	3 h

 Lorsque le nettoyage commence, l'éclairage est éteint et le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse plus élevée.

**STOP** - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

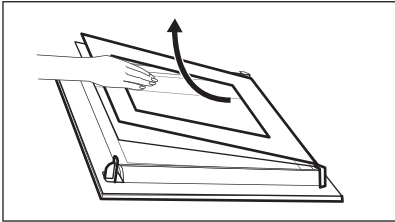


### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
<b>Étape 4</b>	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.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 7</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 8</b>	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

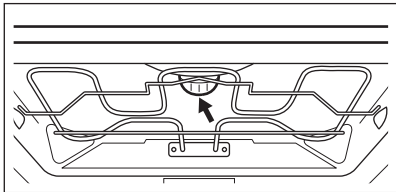
Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

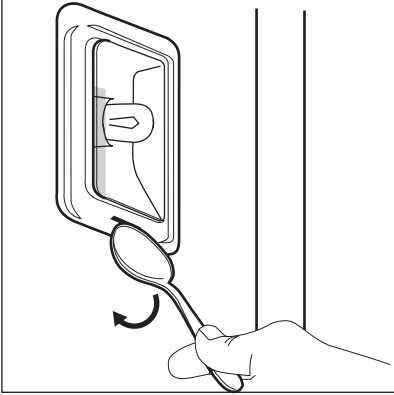
#### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Remettez en place le diffuseur en verre.	

## Ampoule latérale

<b>Étape 1</b>	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.	
<b>Étape 2</b>	Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).	
<b>Étape 3</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 4</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 5</b>	Remettez en place le diffuseur en verre.	
<b>Étape 6</b>	Remettez le support de grille gauche.	




## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

 <b>Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause possible</b>	 <b>Solution</b>
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.



## Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



### Cause possible



### Solution

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.

La sécurité enfant du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



## Il faut remplacer des pièces



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Eclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



## Problèmes de signal Wi-Fi



### Cause possible



### Solution

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.

Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer le four 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 le plus près possible du four.

Le signal sans fil est perturbé par un appareil micro-ondes qui se trouve près du four.



Éteignez l'appareil à micro-ondes.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez 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.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - 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.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F602, F603 - Le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE748380M 944188376
Index d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.5 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.



EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu.

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.

# STRUCTURE DES MENUS

---

Élément du menu		Application
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Favoris		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connexions	Pour régler la configuration du réseau.
	Set up	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Court	Durée : 1 h.
Normale	Durée : 1 h 30 min.
Renforcée	Durée : 3 h.

## 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

Sous-menu	Application
Nettoyage Conseille	Pour activer et désactiver le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Style d'horloge numérique	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur Démarrer. 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 le four.

## 14.5 Sous-menu pour : Set up

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
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 : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.

# C'EST SIMPLE !



Sous-menu	Description
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.



## 14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser les réglages	Restaure les réglages d'usine.

# 15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :				
Langue	Affichage Luminescence	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle


Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :						
 Activez / Désactivez	 Menu	 Favoris	 Wi-Fi	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser le four				
Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .

## Pour commencer à utiliser le four

<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.
---------------------	--	--

## Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

### Connexion Wi-Fi



### Comment régler : Modes de cuisson



### Comment régler : Cuisson assistée



### Comment régler : Temps de cuisson



# PRENEZ UN RACCOURCI !

---

Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur





Comment utiliser : Sonde à viande



## 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>216</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>223</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	216	3.1 Gesamtansicht.....	223
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	217	3.2 Zubehör.....	223
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>218</b>	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....</b>	<b>224</b>
2.1 Montage.....	218	4.1 Bedienfeld.....	224
2.2 Elektroanschluss.....	219	4.2 Display.....	225
2.3 Gebrauch.....	220	<b>5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME</b>	<b>226</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	221	5.1 Erste Reinigung .....	226
2.5 Pyrolysereinigung.....	221	5.2 Erste Verbindung.....	227
2.6 Innenbeleuchtung.....	222	5.3 Drahtlosverbindung.....	227
2.7 Service.....	222	5.4 Erstes Vorheizen.....	228
2.8 Entsorgung.....	222		

<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>228</b>	<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>243</b>
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	228	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	244
6.2 Einstellung: Koch-Assistent.....	229	11.2 Entfernen: Einhängegitter.....	244
6.3 Ofenfunktionen.....	229	11.3 Verwendung: Pyrolysereinigung	245
6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	231	11.4 Erinnerungsfunktionen.....	246
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>232</b>	11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	246
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	232	11.6 Austausch: Lampe.....	247
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	232	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>248</b>
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>234</b>	12.1 Was tun, wenn.....	249
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	234	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	250
8.2 Verwenden der		12.3 Servicedaten.....	251
Teleskopauszüge.....	235	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>251</b>
8.3 KT-Sensor.....	236	13.1 Produktinformationen und	
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>238</b>	Produktdatenblatt*.....	251
9.1 So speichern Sie:Favoriten.....	238	13.2 Energie sparen.....	252
9.2 Tastensperre.....	239	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>253</b>
9.3 Abschaltautomatik.....	239	14.1 Menü.....	253
9.4 Kühlgebläse.....	240	14.2 Untermenü von: Reinigen.....	254
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>240</b>	14.3 Untermenü von: Option.....	254
10.1 Garempfehlungen.....	240	14.4 Untermenü von: Verbindungen..	254
10.2 Feuchte Umluft.....	240	14.5 Untermenü von: Einrichtung.....	255
10.3 Feuchte Umluft -		14.6 Untermenü von: Service.....	255
Empfohlenes Zubehör.....	241	<b>15. DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>256</b>
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	241	<b>16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!.....</b>	<b>256</b>

## 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie



durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schranktiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	549 mm
Breite der Geräterückseite	548 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	550 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 mm

## 2.2 Elektroanschluss



### **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.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- 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 (Schraubversicherungen 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 ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- 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 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 Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.8 Entsorgung



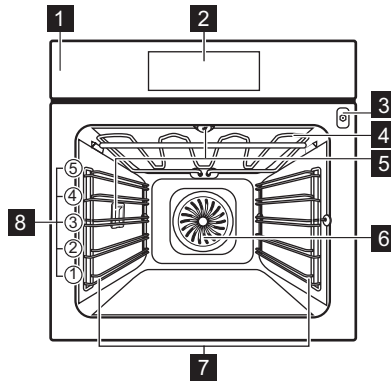
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

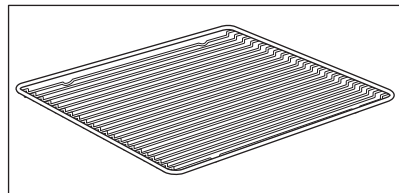


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den KT-Sensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Gebläse
- 7** Einhängeschiene, herausnehmbar
- 8** Einschubpositionen

### 3.2 Zubehör

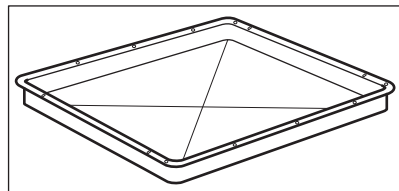
#### Gitterablage

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



#### Backblech

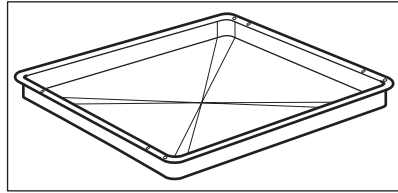
Für Kuchen und Plätzchen.



# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

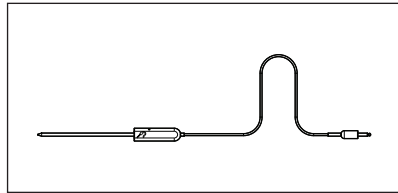
## Kuchenblech hochrandig

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



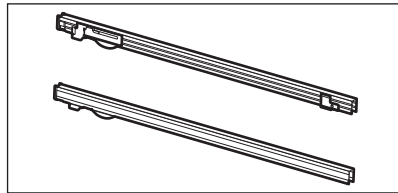
## KT-Sensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



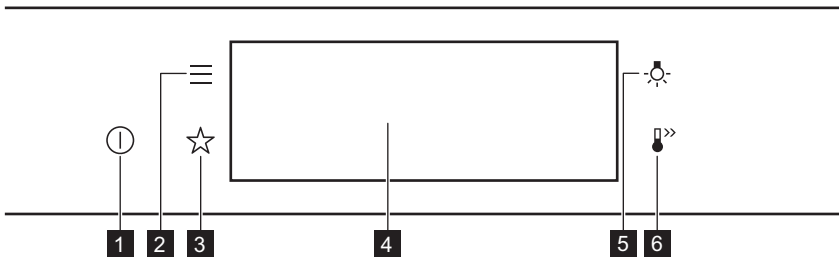
## Teleskop-Backauszüge

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



## 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 4.1 Bedienfeld



<b>1</b>	An / Aus	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.


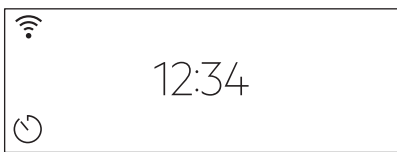
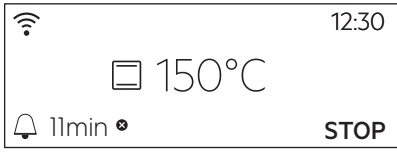
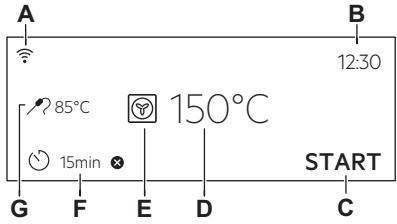


# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS












<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 <b>Drücken</b>	 <b>Wischen</b>	 <b>Gedrückt halten</b>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

## 4.2 Display

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.
	Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen. A. Wi-Fi B. Uhrzeit C. START/STOPP D. Temperatur E. Ofenfunktionen F. Timer G. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)




# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

<b>Display-Anzeigen</b>				
<b>Grundlegende Anzeigen</b> - Navigieren im Display.				
 Einstellen der Temperatur.	 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
<b>Alarmsignal-Funktionsanzeigen</b> - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.				
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.		
<b>Timer-Anzeigen</b>				
 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.		 Abbrechen der Einstellung.		
<b>Wi-Fi Anzeige</b> – Der Backofen kann an Wi-Fi angeschlossen werden.				
 Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.				

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

	<b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--	---

### 5.1 Erste Reinigung

		
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>

# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
--	--	--

## 5.2 Erste Verbindung



Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

## 5.3 Drahtlosverbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

Laden Sie die mobile App herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellung / Verbindungen.
<b>Schritt 3</b>	 - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
<b>Schritt 4</b>	Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**







Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)

# TÄGLICHER GEBRAUCH

Wi-Fi-Modul	NIU5-50
Frequenz Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-Mitgliedsstaaten, für die die Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU gelten: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Schweiz, Vereinigtes Königreich, Türkei.

## 5.4 Erstes Vorheizen

	<b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>
<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

	<b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--	---

## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.

<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt: Temperatur.
<b>Schritt 4</b>	Temperatur einstellen. Drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . KT-Sensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie <b>STOP</b> , um die Ofenfunktion auszuschalten	
<b>Schritt 6</b>	Schalten Sie den Backofen aus.

## 6.2 Einstellung: Koch-Assistent



Für jede Speise in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur vorgeschlagen. Sie können die Zeit und Temperatur einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr










<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  . Eingabe: Koch-Assistent.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: <b>START</b> .

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**











## 6.3 Ofenfunktionen

## Standardmäßige Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 <b>Brotbacken</b>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 <b>Gärstufe</b>	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.

## Besondere Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 <p><b>Feuchte Umluft</b></p>	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs 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.</p>
 <p><b>Auftauen</b></p>	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>
 <p><b>Niedertemperatur Garen</b></p>	<p>Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.</p>
 <p><b>Überbacken/Gratinieren</b></p>	<p>Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p><b>Warmhalten</b></p>	<p>Zum Warmhalten von Speisen.</p>
 <p><b>Tellerwärmen</b></p>	<p>Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.</p>
 <p><b>Einkochen</b></p>	<p>Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).</p>
 <p><b>Dörren</b></p>	<p>Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.</p>

### 6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

# UHRFUNKTIONEN

---

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.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

## 7. UHRFUNKTIONEN


---

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Garzeit	Zum Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Aktion am Ende	Zum Einstellen, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Zum Verzögern des Starts und/oder Endes des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Gardauer.
Erinnerungsfunktionen	Zum Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .




## Einstellen der Gardauer

<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .
------------------	---


**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## Auswählen der Option Ende

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: <b>• • •</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Aktion am Ende.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie die gewünschte: Aktion am Ende.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verzögerung vom Start des Garvorgangs


<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

---

Verzögerung vom Start des Garvorgangs	
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie den Wert.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie <b>+1min</b> , um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie den Timerwert ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

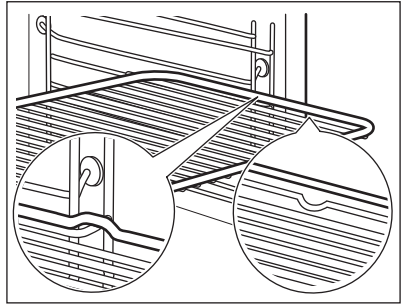
---

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

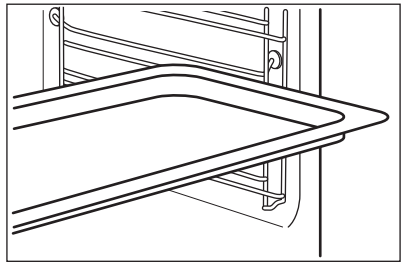
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Gitterablage:**

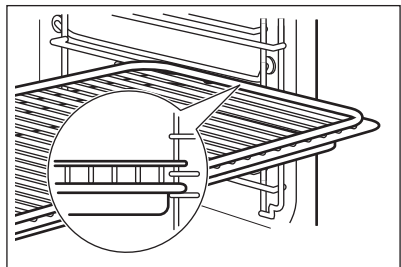
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

**Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Gitterablage, Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.

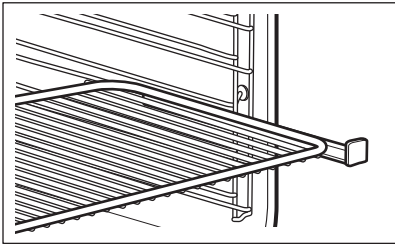
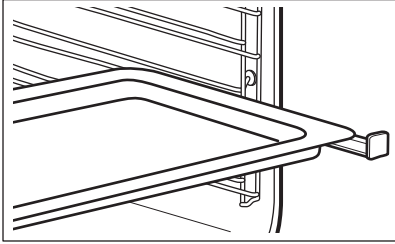
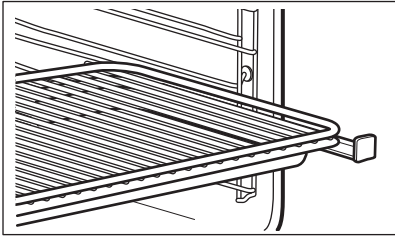


## 8.2 Verwenden der Teleskopauszüge

Teleskopauszüge nicht schmieren.


Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

<p><b>Kombirost:</b> Legen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge.</p>	
<p><b>Tiefes Blech:</b> Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.</p>	
<p><b>Kombirost und tiefes Blech zusammen:</b> Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.</p>	

## 8.3 KT-Sensor

Der KT-Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

<b>Zwei Temperaturen sind einzustellen:</b>	
<p>°C Backofentemperatur: min. 120 °C.</p>	<p> Die Kerntemperatur.</p>

<b>Für beste Garergebnisse:</b>		
<p>Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.</p>	<p>Verwenden Sie ihn nicht für flüssigen Speisen.</p>	<p>Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.</p>

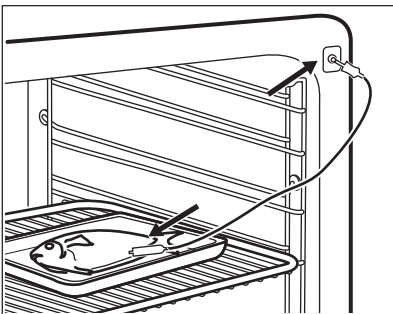
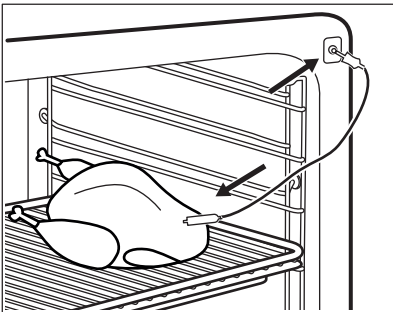
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## Verwendung: KT-Sensor

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einsetzen von: KT-Sensor.

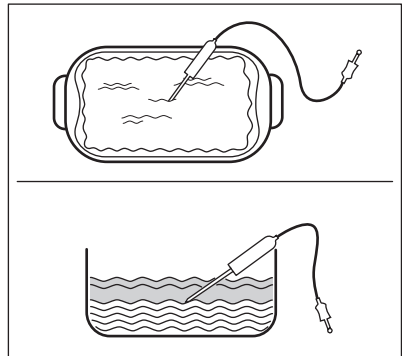
### Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.





### Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Backform berühren. Bedecken Sie den Temperatursensor mit den restlichen Zutaten.



# ZUSATZFUNKTIONEN

<b>Schritt 4</b>	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Im Display erscheint die aktuelle Temperatur des: KT-Sensor.
<b>Schritt 5</b>	 - Drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
<b>Schritt 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - Drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:</li><li>• Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.</li><li>• Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.</li></ul>
<b>Schritt 7</b>	Wählen Sie die Option und drücken Sie: <b>OK</b> wiederholt, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können der Garvorgang anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Backofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WARNUNG!</b> Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</div>

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**






## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 So speichern Sie:Favoriten



Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
------------------	--------------------------------

<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
<p>Drücken Sie  zum Zurücksetzen der Einstellung.          Drücken Sie  zum Abbrechen der Einstellung.</p>	



## 9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	 ,  - Gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

## 9.3 Abschaltautomatik

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	3

# TIPPS UND HINWEISE

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, KT-Sensor, Garende, Niedertemperatur Garen.

## 9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.






Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.






Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

## 10.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

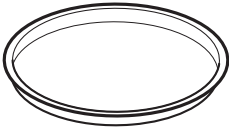
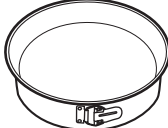


		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25



		 (°C)		 (Min.)
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

## 10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

# TIPPS UND HINWEISE



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 (Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4




## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

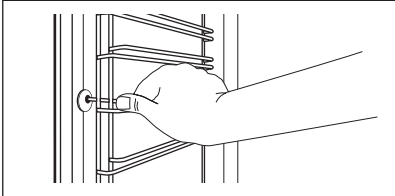
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

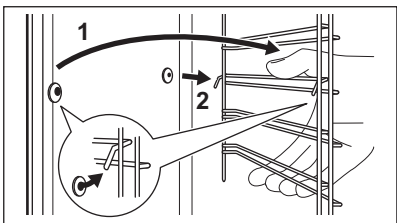
## 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungs- mittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
 <b>Zubehör</b>	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	

<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.	

## 11.3 Verwendung: Pyrolysereinigung

Reinigen Sie den Backofen per Pyrolyse.



### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.





### VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor der pyrolytischen Reinigung:

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	---	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Ofen ein.	Drücken Sie:  / Reinigen.	Wählen Sie den Reinigungsmodus.
<b>Option</b>	<b>Reinigungsmodus</b>	<b>Dauer</b>
Kurz	Leichte Reinigung	1 h
Normal verschmutzt	Normale Reinigung	1 h 30 min
Intensiv	Gründliche Reinigung	3 h

 Wenn die Reinigung beginnt, wird die Lampe ausgeschaltet und der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

# REINIGUNG UND PFLEGE

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.  
Verwenden Sie den Ofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

## Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.4 Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolyse.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



### WARNUNG!

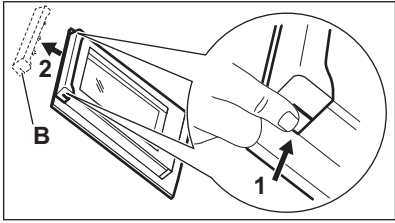
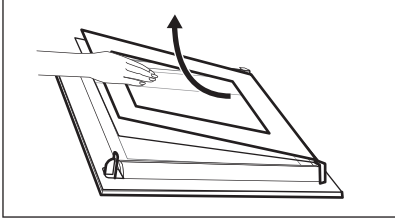
Die Tür ist schwer.



### VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	

<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

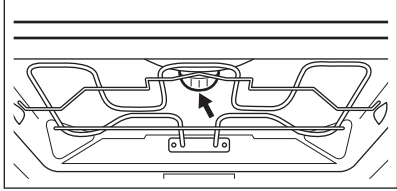
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

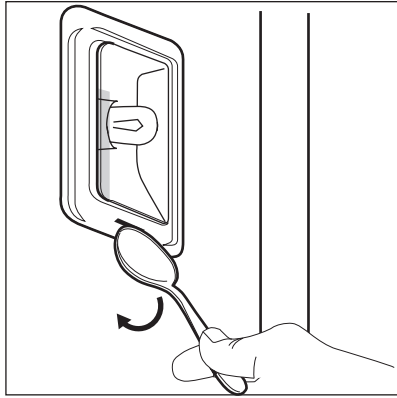
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

# FEHLERSUCHE

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	

## Seitenlampe

<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.	
<b>Schritt 2</b>	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
<b>Schritt 3</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 4</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 5</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	
<b>Schritt 6</b>	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.	

## 12. FEHLERSUCHE









### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.






## 12.1 Was tun, wenn...

 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von: Option.



 <b>Bauteile müssen ausgetauscht werden.</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Austausch: Lampe.



Die Reinigung wurde durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn sie von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

 <b>Probleme mit dem Wi-Fi-Signal</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration geändert.	Zur Neukonfiguration des Backofens und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Installieren Sie den Router so nah wie möglich am Backofen.
Das Drahtlossignal wird von einem Mikrowellengerät unterbrochen, das sich in der Nähe des Backofens befindet.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.



## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
C2 – Der KT-Sensor befindet sich während der Pyrolyse im Garraum.	Nehmen Sie den KT-Sensor heraus.
C3 – Die Tür ist während der Pyrolyse nicht richtig geschlossen.	Tür schließen.
F111 – Der KT-Sensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor bis zum Anschlag 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“, Drahtlosverbindung.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 12.3 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

<b>Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:</b>	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPE748380M 944188376

Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	36.5 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### **Restwärme**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

### **Feuchte Umluft**


Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus.

Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

## 14. MENÜSTRUKTUR

### 14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigen		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Option		Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Einstellung	Verbindungen	Zum Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Einrichtung	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

## 14.2 Untermenü von: Reinigen

Untermenü	Gerät
Kurz	Dauer: 1 h.
Normal verschmutzt	Dauer: 1 h 30 min.
Intensiv	Dauer: 3 h.

## 14.3 Untermenü von: Option

Untermenü	Gerät
Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Ofen einschalten. Um den Ofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet und der Ofen ausgeschaltet ist, wird die Ofentür verriegelt.
Schnellaufheizung	Verringerung der Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktionen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.4 Untermenü von: Verbindungen

Untermenü	Bezeichnung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.

Untermenü	Bezeichnung
Auto Remote Operation	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Ofen.

## 14.5 Untermenü von: Einrichtung

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Sprache.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich den Ton auszuschalten für: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.6 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!




**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------




**Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

 An / Aus	 Menü	 Favoriten	 Wi-Fi	 Timer	 KT-Sensor	START / STOP
---	---	--	--	--	--	-----------------

**Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens**

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Drücken und halten Sie:  .	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	 - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

**Beginnen Sie mit dem Kochen**

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	 - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

## 16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.



## Drahtlosverbindung



## Einstellung: Ofenfunktionen



## Einstellung: Koch-Assistent



## Einstellung: Garzeit



## Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



## Abbrechen: Timer-Einstellung





## Verwendung: Temperatursensor



---

## 17. UMWELTTIPPS

---

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

---

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ


---

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>259</b>	<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>266</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	260	3.1 Általános áttekintés.....	266
1.2 Általános biztonság.....	260	3.2 Tartozékok.....	266
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>261</b>	<b>4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>267</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	261	4.1 Kezelőpanel.....	267
2.2 Elektromos csatlakoztatás.....	262	4.2 Kijelző.....	268
2.3 Használat.....	263	<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>269</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	264	5.1 Kezdeti tisztítás.....	269
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	264	5.2 Első csatlakoztatás.....	270
2.6 Belső világítás.....	265	5.3 Vezeték nélküli kapcsolat.....	270
2.7 Szerviz.....	265	5.4 Kezdeti előmelegítés.....	271
2.8 Ártalmatlanítás.....	265		

<b>6. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>271</b>	<b>11.2</b> Hogyan távolítsa el: Polctartók .	<b>287</b>
<b>6.1</b> Sütőfunkciók beállítása.....	<b>271</b>	<b>11.3</b> Hogyan használja: Pírolízises	
<b>6.2</b> Hogyan állítsa be: Előre		tisztítás.....	<b>288</b>
programozott sütés.....	<b>272</b>	<b>11.4</b> Tisztítás Emlékeztető.....	<b>289</b>
<b>6.3</b> Sütőfunkciók.....	<b>272</b>	<b>11.5</b>	
<b>6.4</b> Megjegyzések: Konvekciós		Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	<b>289</b>
levegő (nedves).....	<b>274</b>	<b>11.6</b> Hogyan cserélje: Lámpa.....	<b>290</b>
<b>7. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>275</b>	<b>12. HIBAEHÁRÍTÁS.....</b>	<b>291</b>
<b>7.1</b> Órafunkciók leírása.....	<b>275</b>	<b>12.1</b> Mi a teendő, ha .....	<b>291</b>
<b>7.2</b> Hogyan állítsa be: Óra funkciók...	<b>275</b>	<b>12.2</b> Hogyan kezelje: Hibakódok.....	<b>292</b>
<b>8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>277</b>	<b>12.3</b> A szerviz számára szükséges	
<b>8.1</b> Tartozékok behelyezése.....	<b>277</b>	adatok.....	<b>293</b>
<b>8.2</b> A teleszkópos sütősínek		<b>13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>294</b>
használat.....	<b>278</b>	<b>13.1</b> Termékre vonatkozó információk és	
<b>8.3</b> Hűshőmérő szenzor.....	<b>279</b>	Termékismertető*.....	<b>294</b>
<b>9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>281</b>	<b>13.2</b> Energiatakarékosság.....	<b>295</b>
<b>9.1</b> Hogyan mentheti: Kedvencek.....	<b>281</b>	<b>14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>295</b>
<b>9.2</b> Funkciózár.....	<b>281</b>	<b>14.1</b> Menü.....	<b>295</b>
<b>9.3</b> Automatikus kikapcsolás.....	<b>282</b>	<b>14.2</b>	
<b>9.4</b> Hűtőventilátor.....	<b>282</b>	Almenü a következőhöz: Tisztítás.....	<b>296</b>
<b>10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS</b>		<b>14.3</b> Almenü a következőhöz:	
<b>JAVASLATOK.....</b>	<b>282</b>	Egyéb funkciók.....	<b>296</b>
<b>10.1</b> Sütési javaslatok.....	<b>283</b>	<b>14.4</b>	
<b>10.2</b> Konvekciós levegő (nedves).....	<b>283</b>	Almenü a következőhöz: Csatlakoztatá	
<b>10.3</b> Konvekciós levegő (nedves) -		s.....	<b>297</b>
ajánlott tartozékok.....	<b>284</b>	<b>14.5</b>	
<b>10.4</b> Ételkészítési táblázatok a		Almenü a következőhöz: Beállítás.....	<b>297</b>
bevizsgáló intézetek számára.....	<b>284</b>	<b>14.6</b>	
<b>11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>286</b>	Almenü a következőhöz: Szerviz.....	<b>298</b>
<b>11.1</b> Tisztítással kapcsolatos		<b>15. POFONEGYSZERŰ!.....</b>	<b>298</b>
megjegyzések.....	<b>287</b>	<b>16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....</b>	<b>299</b>

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel és a My AEG Kitchen mobil eszközeivel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- 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 üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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 megpedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 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 mellékelte 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 a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	600 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	550 mm
Konyhaszekrény mélysége	605 (580) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	549 mm
Készülék hátuljának szélessége	548 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtóval	1017 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	550 x 20 mm
Rögzőtőcsavarok	4 x 12 mm

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### 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 leválassza 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.
- A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételével 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 ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

- A művelet közben a sütő ajtaja legyen 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 csatlakozóaljzathoz.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszer-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső 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 nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.



- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.8 Ártalmatlanítás



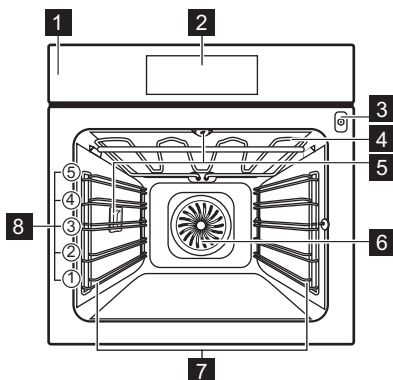
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

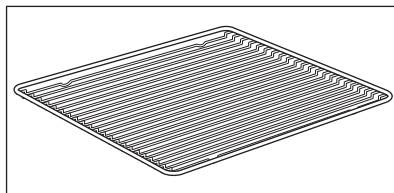


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelzés
- 3** Hűshőmérő szenzor dugalja
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcszintek

### 3.2 Tartozékok

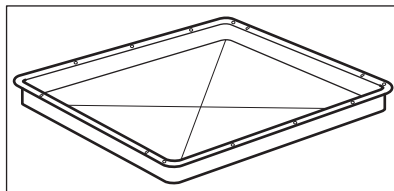
#### Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



#### Sütőtálca

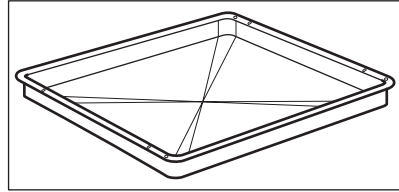
Tortákhoz és süteményekhez.



# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

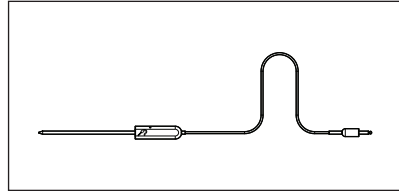
## Mély tepszi

Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



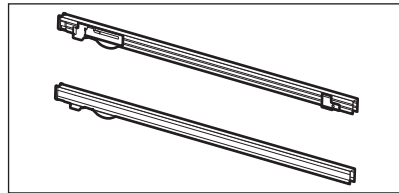
## Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



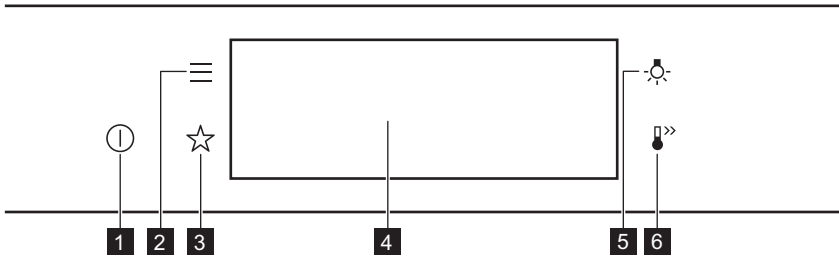
## Teleszkópos sütősin

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

### 4.1 Kezelőpanel



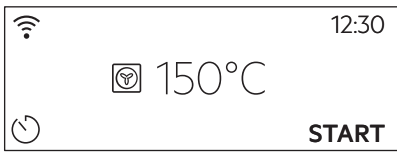
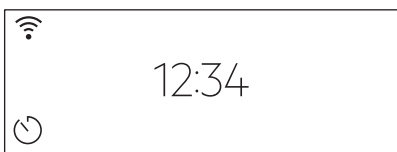
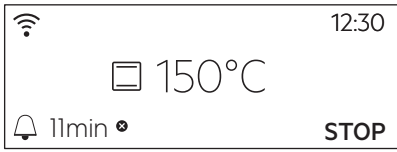
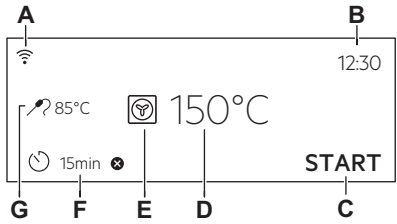
<b>1</b>	Be / Ki	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	Sütőfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelzés	A sütő aktuális beállításait mutatja.

# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA












<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 <b>Nyomja meg a</b>	 <b>Áthelyezés</b>	 <b>Tartsa nyomva</b>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

## 4.2 Kijelző

	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.
	A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
	<p>A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.</p> <p>A. Wi-Fi          B. Óra          C. START / STOP          D. Hőmérséklet          E. Sütőfunkciók          F. Időzítő          G. Hőhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)</p>

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kijelző visszajelzői				
<b>Alapvető visszajelzők</b> - a kijelzőn való mozgáshoz.				
 A hőmérséklet beállítása.	 Választás / beállítás meg erősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
<b>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők</b> - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.				
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.		
<b>Időzítő visszajelzők</b>				
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás.	 A beállítás törlése.			
<b>Wi-Fi visszajelző</b> - a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.				
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.				




## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

		
<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>
Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polcartartót.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polcartartót.

## 5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.



A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb hangok, Figyelmeztető hangerő, Óra.

## 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- A vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

Töltse le a mobilos alkalmazást és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
<b>3. lépés</b>	 - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi.
<b>4. lépés</b>	A sütő vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

### Használjon parancsikont!



Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi-modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. teljesítmény	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság,

Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

## 5.4 Kezdeti előmelegítés



**Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.**

<b>1. lépés</b>	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
<b>3. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja 15 percig működni a sütőt.
<p> Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p>	

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Sütőfunkciók beállítása

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
<b>3. lépés</b>	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
<b>4. lépés</b>	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
<p><b>STOP</b> - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.</p>	
<b>6. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.

## 6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes étel javasolt funkcióval és hőmérséklettel rendelkezik. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek elkészítéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevésbé
- Közepes
- Jól átsütve vagy Továbbiak




1. lépés	Nyomja meg ezt a gombot: 
2. lépés	Nyomja meg ezt a gombot:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
3. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
4. lépés	Nyomja meg ezt a gombot: START .

Használjon parancsikont!









## 6.3 Sütőfunkciók



### Hagyományos sütőfunkciók







Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok</b>	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.
 <b>Pizza funkció</b>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <b>Alsó + felső sütés</b>	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 <b>Fagyasztott ételek</b>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <b>Kenyér</b>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <b>Kelesztés</b>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

## Speciális sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Konvekciós levegő (nedves)</b>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
 <b>Kiolvasztás</b>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</b>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <b>Csőben Sütés</b>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <b>Melegen Tartás</b>	Az étel melegen tartásához.
 <b>Edény Melegítés</b>	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 <b>Tartósítás</b>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <b>Aszalás</b>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.

## 6.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.


## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók leírása

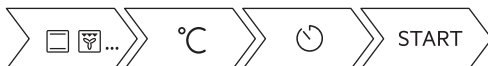
Óra funkció	Alkalmazás
Sütés időtartama	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 p.
Tevékenység befejezéskor	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés indításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 p. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.


### 7.2 Hogyan állítsa be: Óra funkciók


Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Óra.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  .
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK.

Használjon parancsikont!



A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  .
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● .
5. lépés	Nyomja meg: Tevékenység befejezéskor.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értéket: Tevékenység befejezéskor.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  .
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● .
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése
Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.
A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a <b>+1min</b> gombot.

## Az időzítő beállításának módosítása

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 1. lépés | Nyomja meg: ⏻.                   |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket. |
| 3. lépés | Nyomja meg: OK.                  |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

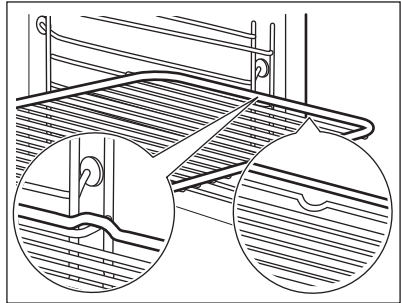
## 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

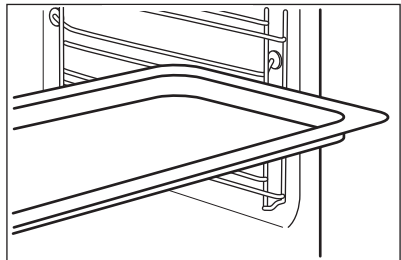
#### Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



#### Sütőtálca /Mély tepsi:

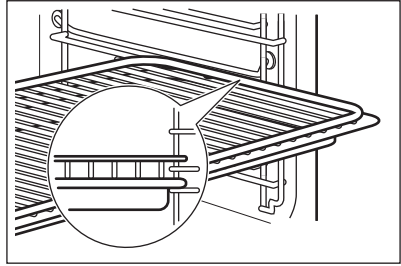
Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.



# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Huzalpolc, Sütőtálca /Mély tepsí:

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



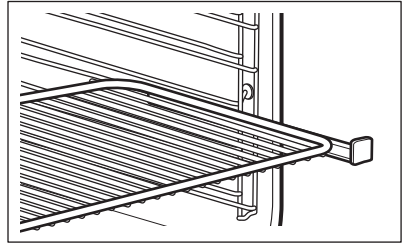
## 8.2 A teleszkópos sütősínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

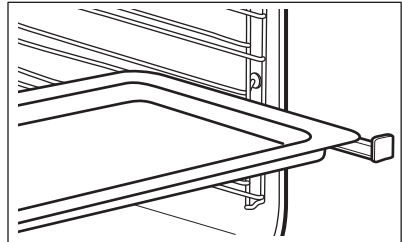
### Huzalpolc:

Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra.



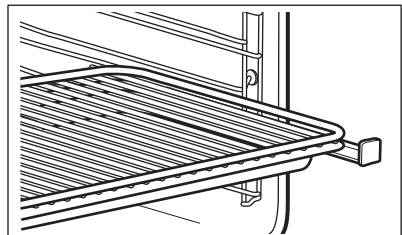
### Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.





### Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



## 8.3 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:	
 A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	 A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

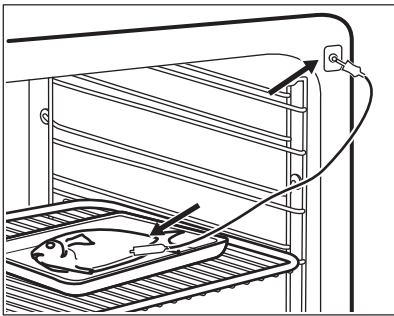
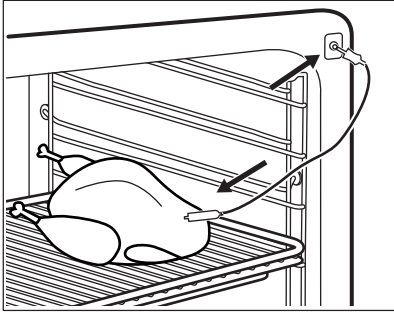
A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

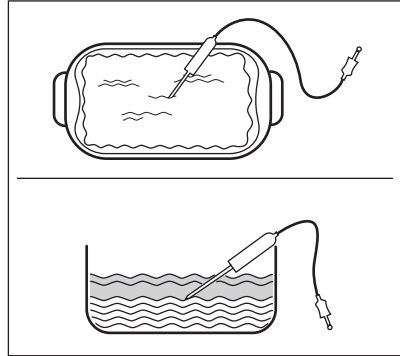
<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be ezt: Húshőmérő szenzor.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Hús felfújtak</b>

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a húshőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a húshőmérő szenzor minimum 3/4 része az étel belsejében legyen.



Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A húshőmérőnek 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. A maradék hozzávalókkal fedje be a húshőmérő többi részét.



**4. lépés** Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelző az aktuális hőmérsékletet jeleníti meg ennél: Húshőmérő szenzor.


**5. lépés**  - a gomb megnyomásával állítsa be a maghőmérsékletet.

**6. lépés**

- • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető hangjelzés és a sütés leállítása - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

**7. lépés** Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.



<b>8. lépés</b>	<p>Nyomja meg ezt a gombot: START . Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Eldöntheti, hogy a sütést abbahagyja, vagy folytatja azért, hogy az étel jól át legyen sütvé.</p>
<b>9. lépés</b>	<p>Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</p> </div>




**Használjon parancsikont!**



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Hogyan mentheti:Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

<b>1. lépés</b>	<p>Kapcsolja be a sütőt.</p>
<b>2. lépés</b>	<p>Válassza ki a megfelelő beállítást.</p>
<b>3. lépés</b>	<p>Nyomja meg ezt a gombot: . Válassza ezt: Kedvencek.</p>
<b>4. lépés</b>	<p>Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.</p>
<b>5. lépés</b>	<p>Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.</p>
<p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.  - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p>	

### 9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.



<b>1. lépés</b>	<p>Kapcsolja be a sütőt.</p>
-----------------	------------------------------

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	☆, ⏏ - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.	

## 9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezés, Hőlégbefűvás, Kis Hőfok.

## 9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

# 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.






Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatok a különféle ételekhez javasolt beállításokat tartalmazzák a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei számára.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.






További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

## 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Pikáns péksütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Mini gyümölcs-torta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Tészta sütő edény</b>	<b>Ramekin (kerámia pohár)</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára






Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

 <b>SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban</b>				
		 (°C)	 (perc)	
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



## SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban





		 (°C)	 (perc)	
Almatorta, 2 forma, átm- érő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1



## SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény








A harmadik polcszintet használja.







		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós kekszek	Hőlégbefűvés, Nagy Hő- fok	140	25 - 40
Linzer / Omlós kekszek, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvés, Nagy Hő- fok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30










## TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós kekszek	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok	140	25 - 45	1 / 4

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




 TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény				
		 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL				
 Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.				
 Grillezés maximális hőmérséklettel.				
		 (perc)		
Pirítós	Grill	1 - 3	5	
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4	

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

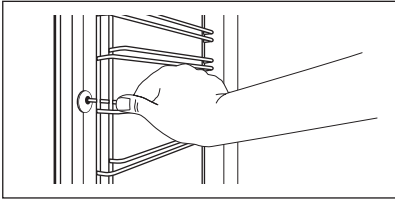
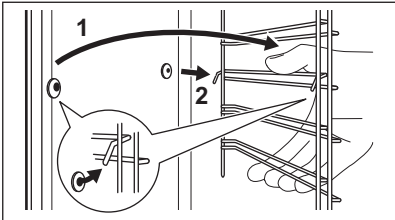
 <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
---

## 11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p><b>Tisztítósze- rek</b></p>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerszerrel távolítsa el.
 <p><b>Napi haszná- lat</b></p>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törülőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 <p><b>Tartozékok</b></p>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerszerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
<b>2. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.	
<b>4. lépés</b>	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.	

## 11.3 Hogyan használja: Pirolízises tisztítás

A sütő tisztítása pirolízissel.




**FIGYELMEZTETÉS!**  
Égésveszély!




**VIGYÁZAT!**  
Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

### Pirolízises tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polctartókat.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	--	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg ezt a gombot:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Intenzív	Alapos tisztítás	3 h

 A tisztítás indulásakor a sütőlámpa kikapcsol, és a hűtőventilátor nagyobb sebességgel működik.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.  
A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtérrel.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.
--	---	--



## 11.4 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

## 11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



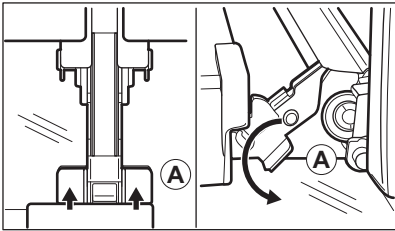
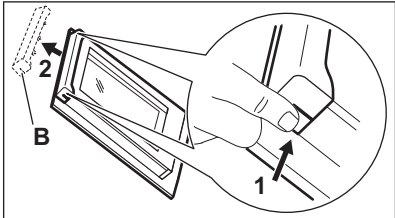
### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

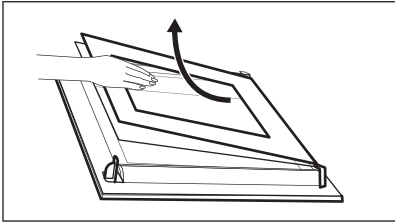


### VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az előlő lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassa a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>7. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
<b>9. lépés</b>	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.	

## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



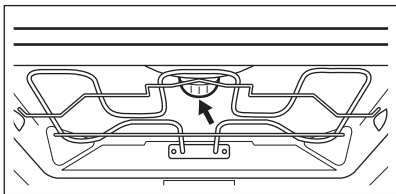
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

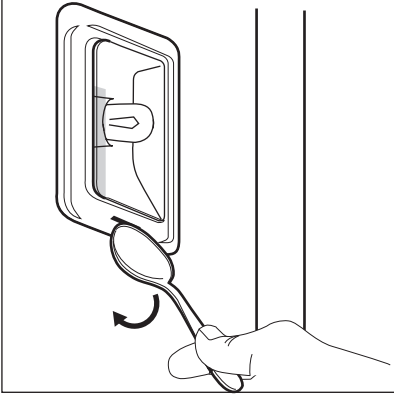
### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatról.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

<b>1. lépés</b>	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.	
<b>2. lépés</b>	Tisztítsa meg az üvegburát.	
<b>3. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
<b>4. lépés</b>	Szerelje fel az üvegburát.	

## Oldalsó lámpa

<b>1. lépés</b>	A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.	
<b>2. lépés</b>	Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.	
<b>3. lépés</b>	Tisztítsa meg az üvegburát.	
<b>4. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
<b>5. lépés</b>	Szerelje fel az üvegburát.	
<b>6. lépés</b>	Helyezze vissza a bal oldali polctartót.	

## 12. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...



**A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel**



**Lehetséges ok**



**Javítási mód**

A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be” című szakaszát: Óra funkciók.

Az ajtó nincs jól becsukva.

Teljesen csukja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.



## A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



### Lehetséges ok

A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.



### Javítási mód

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



## Alkatrészek cseréje szükséges



### Leírás

Kiégett az izzó.



### Javítási mód

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezet „Hogyan cserélje: Sütőtér-világítás izzója” c. szakaszát.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



## Hibák a WiFi jelnél



### Lehetséges ok

Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelenél.

Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.

A vezeték nélküli hálózat jele gyenge.

A vezeték nélküli jelet megszakította a sütő közelében elhelyezett mikrohullámú készülék.



### Javítási mód

Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatát és útválasztóját (routerét). Indítsa újra a routert.

A sütő és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.



Helyezze a routert a lehető legközelebb a sütőhöz.

Kapcsolja ki a mikrohullámú készüléket.



## 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőtérben Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Zárja 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.
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 Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült.	Kapcsolja ki és be a sütőt, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

## 12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BPE748380M 944188376
Energiahatékonysági szám	61.2
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	71 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	36.5 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.  
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.  
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomitést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hő más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés-főzés közben kapcsolja ki a lámpát. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

### Konvekciós levegő (nedves)


A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

Ha ezt a funkciót használja, a sütőlámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Manuálisan bekapcsolhatja a sütővilágítást, de az energiamegtakarítás így kevesebb lesz.

## 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont	Alkalmazás
Előre programozott sütés	Automatikus programok listázása.
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Menüpont		Alkalmazás
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

## 14.2 Almenü a következőhöz: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Gyors	Időtartam: 1 h.
Normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Intenzív	Időtartam: 3 h.

## 14.3 Almenü a következőhöz: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütő ajtaja zárva van.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás Emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.



Almenü	Alkalmazás
Idő jelzése	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az idő kijelzés formátumának módosítása.

## 14.4 Almenü a következőhöz: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi.
Távvezérelt működés	A távvezérlés engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi.
Automatikus távvezérelt működés	A távvezérlés 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 elejtése	Az aktuális hálózat sütőhöz való automatikus csatlakozásának letiltása.

## 14.5 Almenü a következőhöz: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb hangok	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ①.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Óra	A pontos idő és dátum beállítása.

# POFONEGYSZERŰ!

## 14.6 Almenü a következőhöz: Szerviz

Almenü	Leírás
Demó üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftververzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Minden beállítás visszaállítása	Visszaállítás gyári beállításokra.

## 15. POFONEGYSZERŰ!




**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb hangok	Figyelmeztető hangerő	Óra
-------	-----------------	------------------	-----------------------	-----

**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**

 Be / Ki	 Menü	 Kedvencek	 Wi-Fi	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	---	--------------




**A sütő használatának megkezdése**

Gyors elindítás		1. lépés	2. lépés	3. lépés
	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
<b>Gyors kikapcsolás</b>	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.		

**Főzés elindítása**

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
----------	----------	----------	----------	----------

## Főzés elindítása

 - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	 - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.
---	--	--	--------------------------------------	--

## 16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

### Vezeték nélküli kapcsolat



### Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



### Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



### Hogyan állítsa be: Sütés időtartama



### Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



### Hogyan törölje: Időzítő beállítása



# HASZNÁLJON PARANCSIKONT!



---

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor



## 17. 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.

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>302</b>	<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>308</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu cilvēku drošība.....	302	3.1 Vispārējs pārskats.....	308
1.2 Vispārīgi drošības norādījumi.....	303	3.2 Piederumi.....	308
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>304</b>	<b>4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>309</b>
2.1 Uzstādīšana.....	304	4.1 Vadības panelis.....	309
2.2 Elektriskais pieslēgums.....	305	4.2 Displejs.....	310
2.3 Lietošana.....	305	<b>5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....</b>	<b>311</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	306	5.1 Pirmā tīrīšana .....	311
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	306	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	312
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	307	5.3 Bezvadu savienojums.....	312
2.7 Servisa izvēlne.....	307	5.4 Sākotnējā uzkarsēšana.....	313
2.8 Likvidēšana.....	307		

<b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>313</b>	<b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>328</b>
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	313	11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	328
6.2 Iestatīšana: Gatavošanas palīgs.....	314	11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti .....	329
6.3 Karsēšanas funkcijas.....	314	11.3 Izmantošana: Pirolītiskā tīrīšana.....	329
6.4 Piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	316	11.4 Tīrīšanas Atgādinājums.....	330
		11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	330
<b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>317</b>	11.6 Kā nomainīt: Lampa.....	331
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	317	<b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>333</b>
7.2 Iestatīšana Pulksteņa funkcijas.....	317	12.1 Ko darīt, ja .....	333
<b>8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>319</b>	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	334
8.1 Piederumu ievietošana.....	319	12.3 Apkopes dati.....	335
8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana.....	320	<b>13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>335</b>
8.3 Termozonde.....	321	13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	335
<b>9. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>323</b>	13.2 Enerģijas taupīšana.....	336
9.1 Kā saglabāt: Biežāk lietotie.....	323	<b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>337</b>
9.2 Funkciju bloķēšana.....	323	14.1 Izvēlne.....	337
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	324	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	337
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	324	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	338
<b>10. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>324</b>	14.4 Apakšizvēlne: Savienojums.....	338
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	324	14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	339
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	324	14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	339
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	325	<b>15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>	<b>339</b>
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	326	<b>16. IZVĒLIETIES SAĪSNI!.....</b>	<b>340</b>

## 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 cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci un mobilām ierīcēm ar My AEG Kitchen.
  - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
  - UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
  - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
  - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Saskaņā ar elektrisko instalāciju noteikumiem atvienošanas iespējas jāiekļauj cietajos vados.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.
- Iebūvējamam blokam jāatbilst DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	600 (600) mm
Skapīša platums	550 mm
Skapīša dziļums	605 (580) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	549 mm
Ierīces aizmugures platums	548 mm
Ierīces dziļums	567 mm



Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1017 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	550 x 20 mm
Montāžas skrūves	4 x 12 mm

## 2.2 Elektriskais pieslēgums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem 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 elektotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce tiek piegādāta bez kontaktdakšas un barošanas vada.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli



## **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, 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 savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli 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 nolietošanu.
- 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/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
  - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
  - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
  - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
  - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
  - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājdomniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājdomniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.8 Likvidēšana



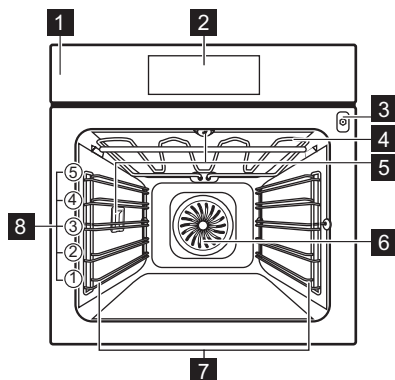
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

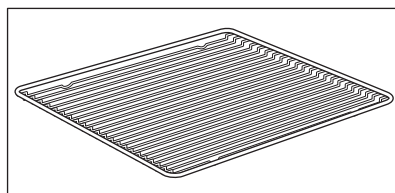


- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Kontakligzda pārtikas sensoram
- 4** Sildelements
- 5** Lampa
- 6** Ventilators
- 7** Izņemams plaukta atbalsts
- 8** Plauktu stāvokļi

### 3.2 Piederumi

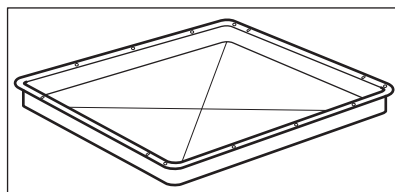
#### Restots plaukts

Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.



#### Cepšanas panna

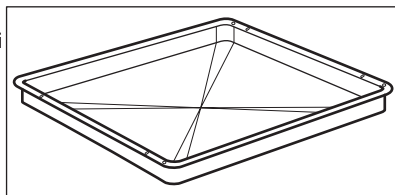
Kūkām un cepumiem.



# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

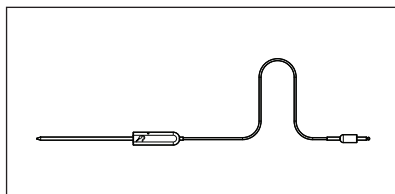
## Grīls- / cepešpanna

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.



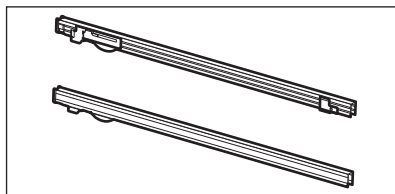
## Pārtikas sensors

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



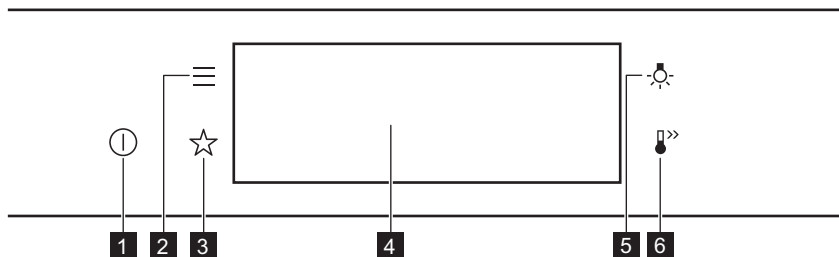
## Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



## 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA




### 4.1 Vadības panelis



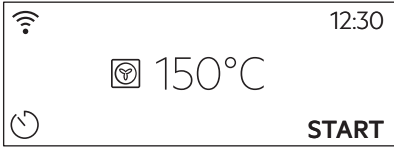
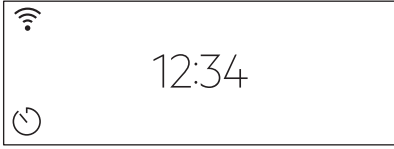

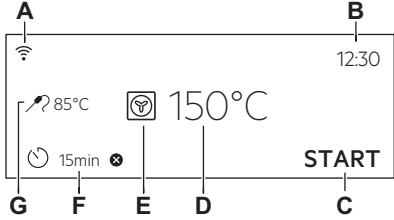
<b>1</b>	Ieslēgts / Izslēgts	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
<b>2</b>	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
<b>3</b>	Biežāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA












<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

		
<b>Nospiediet</b>	<b>Pavirziet</b>	<b>Nospiediet un turiet nospiestu</b>
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## 4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu. A. Wi-Fi B. Diennakts laiks C. SĀKT/APTURĒT D. Temperatūra E. Karsēšanas funkcijas F. Taimers G. Pārtikas sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)

# PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

<b>Displeja indikatori</b>				
<b>Pamata indikatori</b> – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.				
 Temperatūras iestatīšana.	 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
<b>Skaņas brīdinājums funkciju indikatori</b> – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.				
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.		
<b>Taimera indikatori</b>				
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.			
<b>Wi-Fi indikators</b> – cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.				
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.				

## 5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Pirmā tīrīšana

		
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>

# PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.	Nofīriet cepeškrāsni un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.	Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsni.
--	---	--

## 5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.



Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

## 5.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

Lejupielādējiet mobilo lietotni un izpildiet tālāk sniegtos norādījumus pa soļiem.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
<b>3. solis</b>	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
<b>4. solis</b>	Cepeškrāsns bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

### Izmantojiet sāisni!







Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	



Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (5 mW)

ES dalībvalstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Apvienotā Karaliste, Austrija, Beļģija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Itālija, Īrija, Kīpa, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Zviedrija.

## 5.4 Sākotnējā uzkarsēšana

 <b>Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.</b>	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

 <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Skatiet sadaļu "Drošība".
---

### 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
<b>2. solis</b>	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
<b>3. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: <b>OK</b> . Displejs rāda iestatīto temperatūru.
<b>4. solis</b>	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet <b>OK</b> .

<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

## 6.2 Iestatīšana: Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Pakāpe, līdz kurai ēdiens ir pagatavots:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi pagatavots vai Stikāk










<b>1. solis</b>	Piespiediet:  .
<b>2. solis</b>	Piespiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>3. solis</b>	Izvēlieties ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>4. solis</b>	Piespiediet: <b>START</b> .

**Izvēlieties saīsni!**











## 6.3 Karsēšanas funkcijas

## Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 <p><b>Grils</b></p>	Lai grilētu plānus produktus un lai grauzdētu maizi.
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai māļputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 <p><b>Karsēšana ar ventilatoru</b></p>	Lai vienlaikus ceptu līdz divu plauktu līmeņos un kaltētu ēdienu. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.
 <p><b>Picas funkcija</b></p>	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p><b>Augš./Apakškarsēšana</b></p>	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā.
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	Lai ceptu ātri pagatavojamo pārtiku kraukšķīgu (piem., kartupeļus frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas).
 <p><b>Maizes cepšana</b></p>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
 <p><b>Mīklas raudzēšana</b></p>	Lai paātrinātu rauga mīklas uzraudzēšanu. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastību.

## Īpašās karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 <b>Atkausēšana</b>	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.
 <b>Lēnā gatavošana</b>	Maigu un sulīgu cepešu pagatavošanai.
 <b>Sacepums</b>	Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu sacepums. Lai pagatavotu sacepumus un aprūnīnātu.
 <b>Siltuma uzturēšana</b>	Lai saglabātu ēdienu siltu.
 <b>Trauku uzsildīšana</b>	Lai uzsildītu šķīvjus pirms ēdiena pasniegšanas.
 <b>Konservēšana</b>	Lai konservētu dārzeņus (piem., marinētos dārzeņus).
 <b>Žāvēšana</b>	Lai žāvētu augļus, dārzeņus un sēnes šķēlēs.

### 6.4 Piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1. Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana".


## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
Gatavošanas laiks	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Maksimums 23 h 59 min.
Beigu darbība	Lai iestatītu, kas notiks, kad taimerim beigsies laika atskaite.
Atliktais starts	Kā atlikt gatavošanas sākumu un/vai gatavošanas beigas.
Laika pagarinājums	Lai paildzinātu gatavošanas laiku.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Maksimums 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

### 7.2 Iestatīšana Pulksteņa funkcijas


Pulksteņa iestatīšana	
<b>1. solis</b>	Nospiediet: Diennakts laiks.
<b>2. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.


Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
<b>1. solis</b>	atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Izmantojiet saīsni!




# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet: ● ● ● .
5. solis	Nospiediet: Beigu darbība.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Beigu darbība.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana	
1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet: ● ● ● .
5. solis	Nospiediet: Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana	
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.	
Nospiediet <b>+1 min</b> , lai pagarinātu gatavošanas laiku.	

## Taimera iestatījumu mainīšana

- |          |   |
|----------|---|
| 1. solis | Nospiediet:  . |
| 2. solis | Iestatiet taimera vērtību.  |
| 3. solis | Nospiediet: OK.   |

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

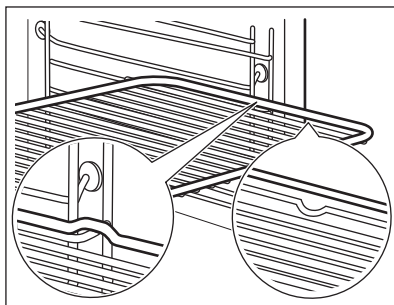
## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 8.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

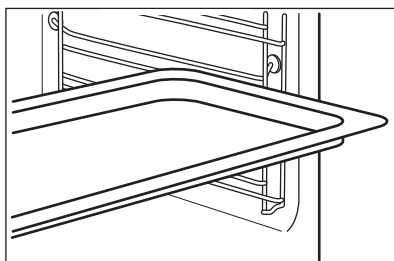
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



#### Cepšanas panna /Cepamā panna:

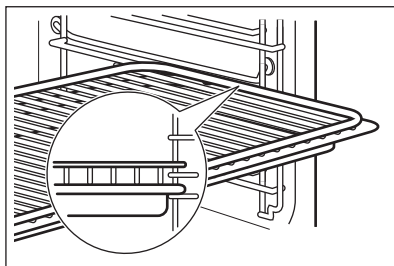
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

## Restots plaukts, Cepšanas panna /Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



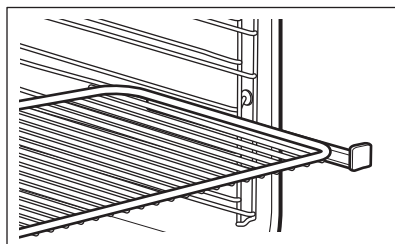
## 8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

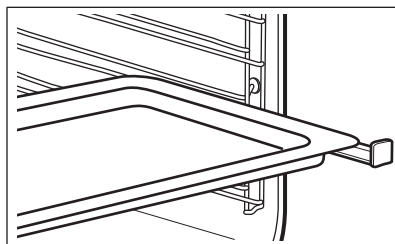
### Restots plaukts:

restoto plauktu novietojiet uz pannas.



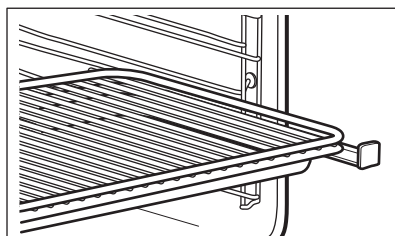
### Cepamā panna:

uzlieciet cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.



### Restots plaukts un cepamā panna kopā:



uzlieciet kopā restoto plauktu un cepamo pannu uz teleskopiskajām vadotnēm.





## 8.3 Termozonde

Termozonde- mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
 cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C).	 ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

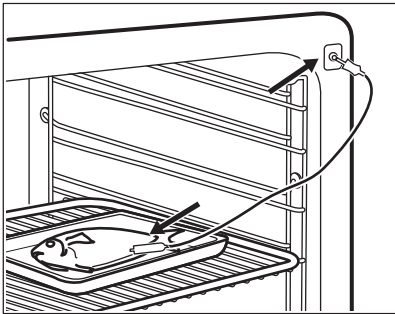
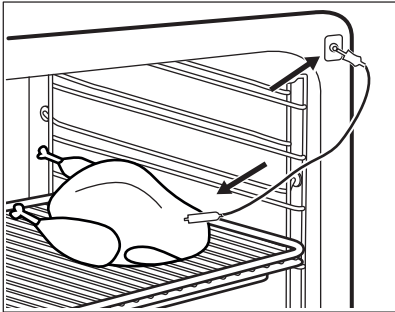
Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Izmantošana: Termozonde

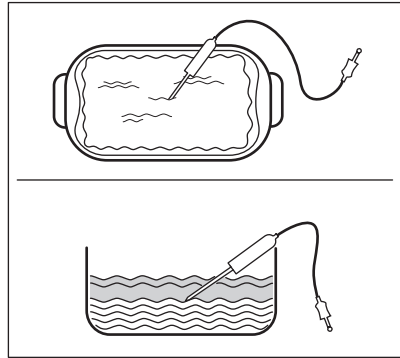
<b>1. solis</b>	lešlēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	levietojiet: Termozonde.
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums</b>


# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI


levietojiet termozondes galu galas, zivs centrā, vislabāk pašā biezākajā vietā. Pārliicinieties, lai vismaz 3/4 termozondes atrodas ēdienā.



levietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Termozonde jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai. Nosedziet termozondi ar atlikušajām sastāvdaļām.



<b>4. solis</b>	Iespraudiet termozondi cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā būs redzama temperatūra. Termozonde.
<b>5. solis</b>	 - nospiediet, lai iestatītu zondei produkta iekšējo temperatūru.
<b>6. solis</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</li><li>• Skaņas brīdinājums - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;</li><li>• Skaņas brīdinājums un gatavošanas apturēšana - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.</li></ul>
<b>7. solis</b>	Izvēlieties iespēju un vairākkārt nospiediet: <b>OK</b> lai dotos uz galveno ekrānu.
<b>8. solis</b>	Piespiediet: <b>START</b> . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir kārtīgi izcepies.

<b>9. solis</b>	<p>Izņemiet termozondes kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>BRĪDINĀJUMS!</b>          Pastāv apdegumu risks, jo termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot no ēdiena.       </div>
-----------------	--

Izvēlieties saīsni!



## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Kā saglabāt: Biežāk lietotie

Jūs varat saglabāt savus vēlamos iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 vēlamos iestatījumus.

<b>1. solis</b>	leslēdziet cepeškrāsnsi.
<b>2. solis</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis</b>	Nospiediet: ☰. Atlasiet: Biežāk lietotie.
<b>4. solis</b>	Atlasiet: Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis</b>	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie. Nospiediet OK.
<p>↶ - nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.          ⊗ - nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



### 9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

<b>1. solis</b>	leslēdziet cepeškrāsnsi.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	☆, 🔒 – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

## 9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 – maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaisojums (lampa), Pārtikas sensors, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

# 10. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamās tabulās attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi konkrētiem ēdianu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

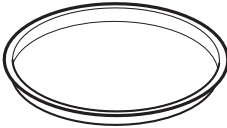
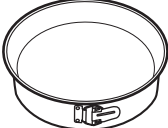

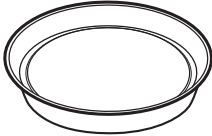
## 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Pikantā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepamais trauks	Ramekini	Pīrāga pamatnes for- ma







# PADOMI UN IETEIKUMI







Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs	Tumšs, neatstarojošs 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumšs, neatstarojošs 28 cm diametrs
--	--	---	--

## 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvītķūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītķūka bez taukiem	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1





 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi</b>				
 <b>Izmantojiet trešo plaukta līmeni.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40	



## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



## CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Konditorejas izstrādājumi	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
Mazas kūciņas, 20 paplātē, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītķūka bez taukiem	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Grauzdiņš

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas  
laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas  
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-  
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.





## Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.	

## 11.3 Izmantošana: Pirolītiskā tīrīšana

Tīriet cepeškrāsni, izmantojot pirolītisko tīrīšanu.



### BRĪDINĀJUMS!

Var gūt apdegumus.





### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā skapīti ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var sabojāt cepeškrāsni.

### Pirms pirolītiskās tīrīšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsni grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
--	---	--

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	2. solis	3. solis
Ieslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet:  / Tīrīšana.	Izvēlieties tīrīšanas režīmu.
Papildiespēja	Tīrīšanas režīms	Darb. laiks
ātrais	Viegla tīrīšana	1 h
Normāli	Normāla tīrīšana	1 h 30 min
Intensīvais	Rūpīga tīrīšana.	3 h
 Kad sākas tīrīšana, lampa nedeg un dzesējošais ventilators darbojas daudz ātrāk.		
STOP - nospiediet, lai apstādinātu tīrīšanu pirms laika. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr durvju bloķēšanas simbols nav izdzisis no displeja.		

## Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atliekas cepeškrāsns apakšā.
--	--	---------------------------------------

## 11.4 Tīrīšanas Atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums.

Izmantojiet funkciju: Pirolītiskā tīrīšana.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



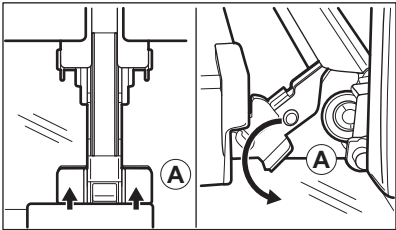
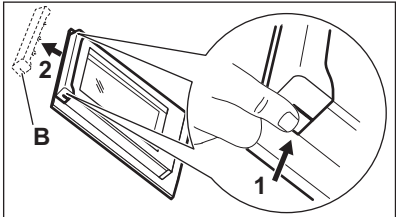
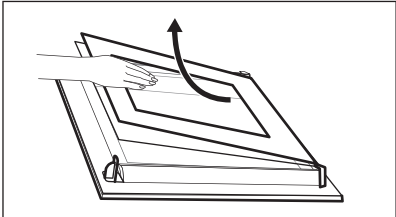
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.



### UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.	

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

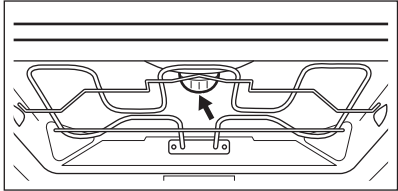
Lampa var būt karsta.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

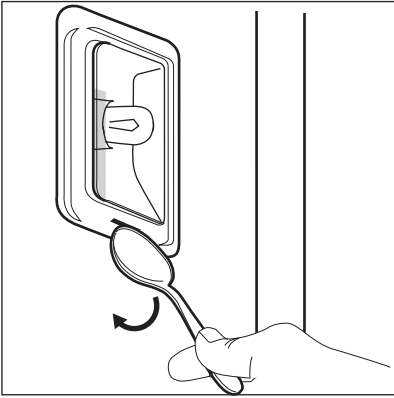
## Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	

## Sānu lampa

1. solis	Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.	
2. solis	Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.	
3. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
5. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	
6. solis	Uzstādiēt kreisās puses plaukta balstu.	

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Ko darīt, ja ...



Cepeškrāsns neieslēdzas vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei.

Nav iestatīts pulkstenis.

Iestatiet pulksteni, sīkāk skatiet "Pulksteņa funkcijas" nodaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav pareizi aizvērtas.

Cieši aizveriet durvis.

Izdedzis drošinātājs.

Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Skatiet nodaļu "Izvēlne", Apakšizvēlne: iespējas.



Jānomaina detaļas



Apraksts






Risinājums

Spuldze ir izdegusi.



Nomainiet spuldzi, sīkāk skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana", Kā nomainīt: lampu.



Elektropadeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

 <b>Problēmas ar Wi-Fi signālu</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un rūteri. Restartējiet rūteri.
Uzstādīts jauns rūteris vai rūtera konfigurācija ir mainīta.	Lai vēlreiz konfigurētu cepeškrāsni un mobilo ierīci, skatiet nodaļu "Pirms pirmās lietošanas", Bezvadu savienojums.
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk cepeškrāsniņij.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas cepeškrāsns tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni.



## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
C2 - Pārtikas sensors atrodas cepeškrāsni iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Izņemiet Pārtikas sensors.
C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Aizveriet durvis.
F111 - Pārtikas sensors nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Pārtikas sensors ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu.
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 izslēdziet cepeškrāsni un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

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 cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F602, F603 - Wi-Fi nav pieejams.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

## 12.3 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

<b>Iesakām pierakstīt datus šeit:</b>	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	.....
Izstrādājuma numurs (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE748380M 944188376
Energoefektivitātes indekss	61,2
Energoefektivitātes klase	A++

Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	1,09 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	36.5 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām Nr. 65/2014 un 66/2014.  
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem.  
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase nav spēkā Krievijā.

EN 60350-1 - Elektriskās māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņi, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsnī pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 min., uzkaršanās elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Kad izslēdzat cepeškrāsnī, displejs rāda atlikušo siltumu. Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.



## Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdianu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

## Gatavošana ar izslēgtu lampu

Gatavošanas laikā izslēdziet lampu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


## Ventilatora kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šī funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat atkal ieslēgt lampu, bet tādējādi samazināsies sagaidāmais enerģijas ietaupījums.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes pozīcija		Pielietojums
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšanai.
Iestatījumi	Savienojums	Tikla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšanai.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

### 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Pielietojums
ātrais	Ilgums: 1 h.
Normāli	Ilgums: 1 h 30 min.
Intensīvais	Ilgums: 3 h.

## 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Pielietojums
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības ierīce	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Kad iespēja ir ieslēgta, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija", kad ieslēdzat cepeškrāsni. Lai cepeškrāsni varētu lietot, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgts, cepeškrāsns durvis ir aizslēgtas.
Ātrā uzsilšana	Samazina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Digitālais pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

## 14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiskā tālvadība	Lai automātiski aktivizētu tālvadību pēc SĀKT. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Lai atslēgtu pašreizējo tīklu no automātiskās pieslēgšanās cepeškrāsnij.

## 14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt skaņu tonim: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Atiestatiet visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

## 15. TAS IR VIENKĀRŠI!




### Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:




Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	-----------------

### Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 Ieslēgts / Izslēgts	 Izvēlne	 Biežāk lietotie	 Wi-Fi	 Taimers	 Pārtikas sensors	START / STOP
---	--	--	--	--	---	-----------------

# TAS IR VIENKĀRŠI!

Sāciet lietot cepeškrāsni				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

## 16. IZVĒLIETIES SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsnas. Tās arī var atrast lietotāja rokasgrāmatas attiecīgajās sadaļās.

### Bezvadu savienojums



### Iestatīšana: Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana: Gatavošanas palīgs



Iestatīšana: Gatavošanas laiks



Kā atlikt: Gatavošanas sākums un beigas





Kā atcelt: Iestatīt taimer



Izmantošana: Termozonde



## 17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## PUIKIEMS REZULTATAMS

---

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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


## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>343</b>	<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>350</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	343	3.1 Bendroji apžvalga.....	350
1.2 Bendrosios saugos reikalavimai..	344	3.2 Priedai.....	350
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>345</b>	<b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b>	<b>351</b>
2.1 Įrengimas.....	345	4.1 Valdymo pultas.....	351
2.2 Elektros prijungimas.....	346	4.2 Valdymo skydelis.....	352
2.3 Naudojimas.....	347	<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....</b>	<b>353</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	348	5.1 Pradinis valymas .....	354
2.5 Pirolizinis valymas.....	348	5.2 Pirmasis prijungimas.....	354
2.6 Vidinis apšvietimas.....	349	5.3 Belaidis ryšys.....	354
2.7 Aptarnavimas.....	349	5.4 Pirminis pašildymas.....	355
2.8 Šalinimas.....	349		

<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>356</b>	<b>11.3</b> Kaip naudoti: Pirolozinis valymas.....	373
<b>6.1</b> Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	356	<b>11.4</b> Priminimas Apie Valymą.....	374
<b>6.2</b> Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...	356	<b>11.5</b> Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	374
<b>6.3</b> Kaitinimo funkcijos.....	357	<b>11.6</b> Kaip pakeisti: Lemputė.....	375
<b>6.4</b> Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.....	359	<b>12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>377</b>
<b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>359</b>	<b>12.1</b> Ką daryti, jeigu.....	377
<b>7.1</b> Laikrodžio funkcijų aprašas.....	359	<b>12.2</b> Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	379
<b>7.2</b> Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.....	360	<b>12.3</b> Aptarnavimo duomenys.....	380
<b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>362</b>	<b>13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>380</b>
<b>8.1</b> Priedų įstatymas.....	362	<b>13.1</b> Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*.....	380
<b>8.2</b> Ištraukiamų bėgelių naudojimas..	363	<b>13.2</b> Energijos taupymas.....	381
<b>8.3</b> Maisto termometras.....	364	<b>14. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>382</b>
<b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>366</b>	<b>14.1</b> Meniu.....	382
<b>9.1</b> Kaip įrašyti:Mėgstamiausios.....	366	<b>14.2</b> Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	382
<b>9.2</b> Funkcijų užraktas.....	367	<b>14.3</b> Papildomas meniu, skirtas: Parinkty	382
<b>9.3</b> Automatinis išjungimas.....	367	<b>14.4</b> Papildomas meniu, skirtas: Prisi	383
<b>9.4</b> Aušinimo ventiliatorius.....	368	<b>14.5</b> Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	383
<b>10. PATARIMAI.....</b>	<b>368</b>	<b>14.6</b> Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	384
<b>10.1</b> Gaminimo rekomendacijos.....	368	<b>15. TAI PAPRASTA!.....</b>	<b>384</b>
<b>10.2</b> Drėgnas konvek. kepimas.....	368	<b>16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>	<b>385</b>
<b>10.3</b> Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	369		
<b>10.4</b> Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	370		
<b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>372</b>		
<b>11.1</b> Pastabos dėl valymo.....	372		
<b>11.2</b> Kaip pašalinti: Lentynų atramos	373		

## 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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties

ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu ir mobiliaisiais įrenginiais su My AEG Kitchen.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinus reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.



- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į fiksuotąjį montажą pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.
- Įmontuojamoji įranga turi atitikti DIN 68930 stabilumo reikalavimus.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbas- taliu minimalus aukštis)	600 (600) mm
Spintelės plotis	550 mm

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

Spintelės gylis	605 (580) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	549 mm
Prietaiso galo plotis	548 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Įmontuoto prietaiso gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1017 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	550 x 20 mm
Montavimo varžtai	4 x 12 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai 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 pristatomas be maitinimo laido ir kištuko.

## 2.3 Naudojimas



### **ISPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. 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 vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
  - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
  - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
  - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
  - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
  - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

## 2.8 Šalinimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

# GAMINIO APRAŠYMAS

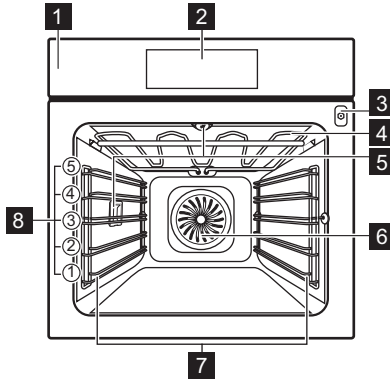
---

- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

---

### 3.1 Bendroji apžvalga

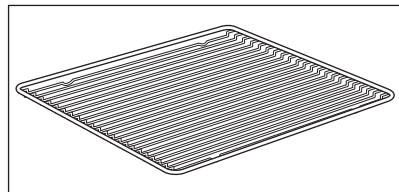


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Rodinys
- 3** Maisto termometro lizdas
- 4** Kaitinamasis elementas
- 5** Lemputė
- 6** Ventilatorius
- 7** Lentynos atrama, išimama
- 8** Lentynų padėtys

### 3.2 Priedai

#### Grotelės

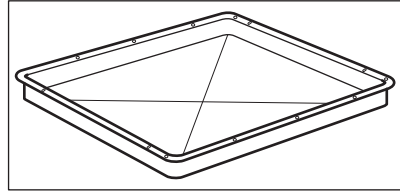
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.



# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

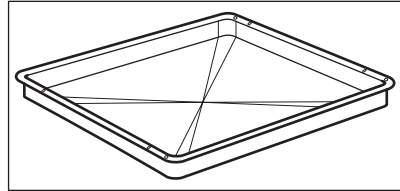
## Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



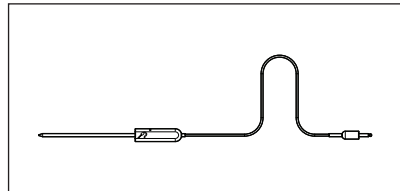
## Grilio / kepimo indas

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.



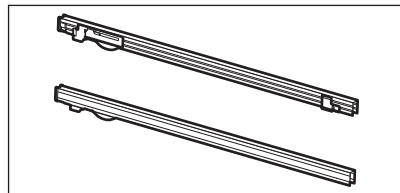
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti patiekalo viduje.



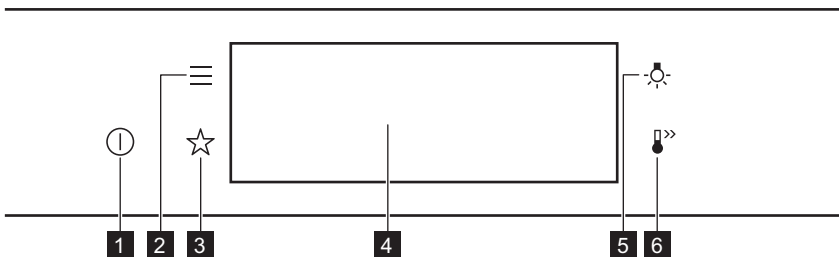
## Ištraukiami bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.






# 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

## 4.1 Valdymo pultas

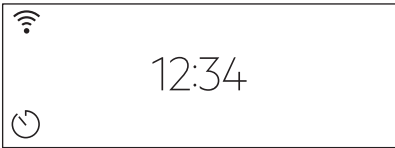


# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

<b>1</b>	Įjungtas / Išjungtas	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
<b>2</b>	Meniu	Išvardijamos orkaitės funkcijos.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Išvardijamos mėgstamiausios nuostatos
<b>4</b>	Rodinys	Rodo esamas orkaitės nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitasis įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitasis įkaitinimas.

 <b>Spausti</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Spausti ir palaikyti</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 4.2 Valdymo skydelis

	Ijungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.



# PRIŠ NAUDODAMI PIRMAKART

	<p>Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.</p> <p>A. WiFi ryšys          B. Paros laikas          C. PALEISTI / SUSTABDYTI          D. Temperatūra          E. Kaitinimo funkcijos          F. Laikmatis          G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p>
--	--

## Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>Nustatyti temperatūrą.</p>	<p>OK</p> <p>Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	<p>Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>Parinktims įjungti ir išjungti.</p>
-------------------------------	---	--	--------------------------------------	--

**Garsinis signalas funkcijų indikatoriai** – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.

<p>Funkcija įjungta.</p>	<p>Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>[Spėjamas signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>
--------------------------	--	--

## Laikmačio indikatoriai

<p>Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	<p>Atšaukti nustatymą.</p>
--	----------------------------

**WiFi ryšys indikatorius** – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.

<p>WiFi ryšys ryšys įjungtas.</p>
-----------------------------------

# 5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMAKART






## ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

## 5.1 Pradinis valymas

		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.



Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Skambučio garsumas, Paros laikas.

## 5.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

Atsisiųskite mobiliąją programėlę ir vadovaukitės nurodymais.

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
<b>3-ias veiksmas</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>4-as veiksmas</b>	Orkaitės belaidis modulis paleidžiamas po 90 sek.

**Pasinaudokite nuoroda!**







# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

Dažnis	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

„Bluetooth“ dažnis	2400–2483,5 MHz
Protokolas	LE: DSSS
Maksimali galia	EIRP < 4 dBm (5 mW)

ES valstybės narės, kuriose galioja Direktyva 2014/53/ES: Vokietija, Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Estija, Graikija, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras, Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovėnija, Suomija, Švedija, Šveicarija, Turkija.

## 5.4 Pirminis pašildymas

 <b>Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

### 6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu yra rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.


Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Automatinės svorio programos
- Maisto termometras

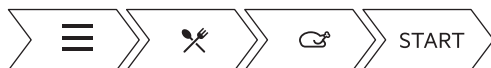
Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
----------------------	--





<b>2-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>4-ias veiksmas</b>	Paspauskite: START .

**Pasinaudokite nuoroda!**








## 6.3 Kaitinimo funkcijos




### Standartinės kaitinimo funkcijos






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 <b>Terminis kepintuvas</b>	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Karšto oro srautas</b>	Kepti vienu metu iki trijų lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Picos programa</b>	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar blyneliams su įdaru).
 <b>Duona</b>	Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti ir gausite labai gerus, profesionalius rezultatus traškumo, spalvos ir plutelės blizgesio atžvilgiu.
 <b>Tešlos kildinimas</b>	Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

## Specialios kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Drėgnas konvek. kepinimas</b>	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Naudojamas likęs karštis. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas“.
 <b>Atitirpinimas</b>	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 <b>Kepimas žemoje temperatūroje</b>	Minkštiems, sultingiems kepsniams gaminti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Apkepas "Au Gratin"</b>	Tokiems patiekalams kaip lazanijai arba bulvių plokštainiui kepti. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Šilumos palaikymas</b>	Pagamintam patiekalui šiltai laikyti.
 <b>Lėkščių pašildymas</b>	Lėkštėms pašildyti patiekiant maistą.
 <b>Konservavimas</b>	Daržovių (pvz., agurkų) konservams ruošti.
 <b>Džiovinimas</b>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.

## 6.4 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas.

Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašas


Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
Maisto gaminimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Daugiausiai 23 val. 59 min.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
Pabaigos veiksmas	Nustatoma, kas nutinka, kai laikmatis baigia atskaitą.
Atidėtas paleidimas	Atidedamas paleidimas ir (arba) gaminimo pabaiga.
Laiko pratęsimas	Pratęsimas gaminimo laiko.
Priminimas	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.

## 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.


Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Pasinaudokite nuoroda!





Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Pabaigos veiksmas.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Pabaigos veiksmas.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

---

## Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia


<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pasirinkite reikšmę.
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

## Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

## Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite laikmačio rodmenį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> .

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

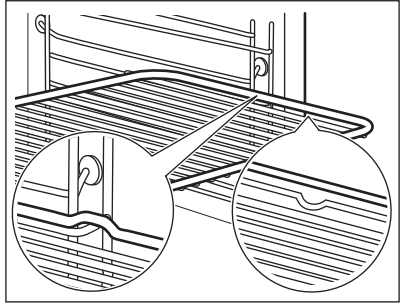
---

### 8.1 Priedų įstatymas

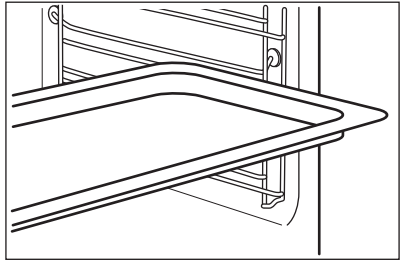
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

**Grotelės:**

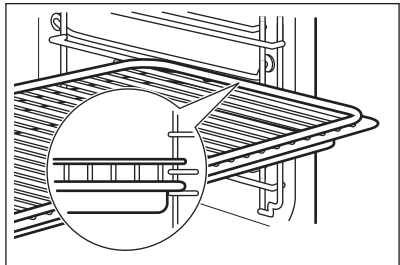
Išstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:**

Išstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:**

Išstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.

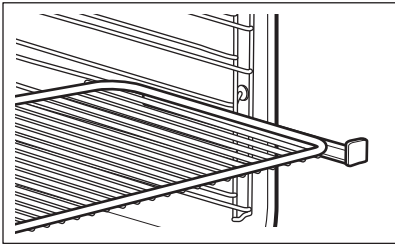
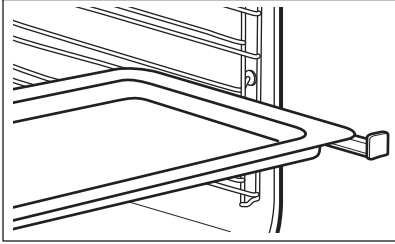
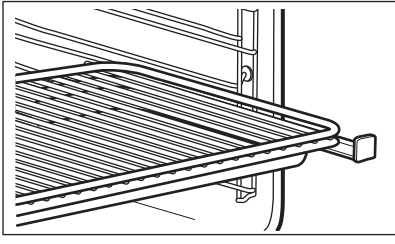


## 8.2 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamų bėgelių jokia tepalu.


Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę išstumkite ištraukiamus bėgelius.

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p><b>Grotelės:</b> Uždėkite grotelės ant ištraukiamų bėgelių.</p>	
<p><b>Gilus prikaistuvis:</b> Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.</p>	
<p><b>Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu:</b> Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.</p>	

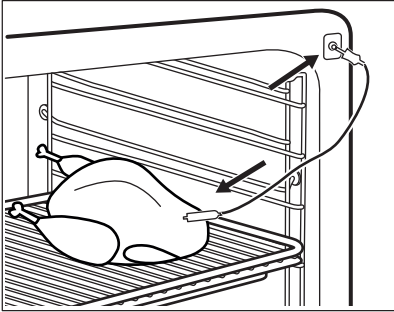
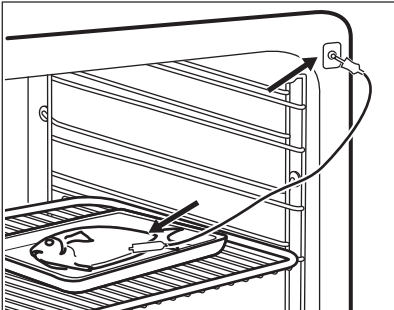
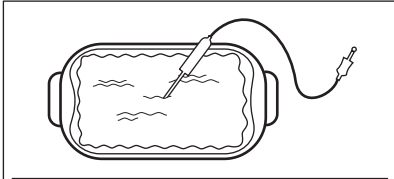
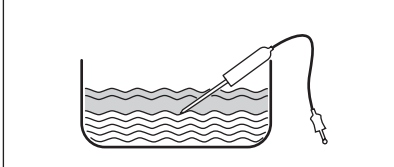
## 8.3 Maisto termometras

Maisto termometras- temperatūrai matuoti maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.



<b>Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.</b>		
<p>°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C),</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>	
<b>Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:</b>		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	[dėkite: Maisto termometras.
<b>Mėsa, paukštiena ir žuvis</b>	<b>Troškinyms</b>
<p>Įkiškite maisto termometro galą į mėsos ar žuvis vidurį, jeigu įmanoma, į stambiausią jos dalį. Įsitikinkite, kad bent 3/4 maisto termometro būtų patiekalo viduje.</p>  	<p>Maisto termometro galą dėkite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepant maisto termometras turi būti stabilizuotas vienoje vietoje. Tam naudokite kietą maisto produktą. Maisto termometro silikoninę rankeną atremkite į kepimo indą. Maisto termometro galas neturėtų liesti kepimo indo apačios. Uždenkite maisto termometrą likusiais maisto produktais.</p>  

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>4-as veiksmas</b>	Įkiškite maisto termometrą į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Ekrane rodoma dabartinė temperatūra: Maisto termometras.
<b>5-as veiksmas</b>	 - paspauskite, kad nustatytumėte termometro kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - paspauskite, kad nustatytumėte norimą parinktį:</li><li>• Garsinis signalas - patiekalui pasiekus kepimo temperatūrą, pasigirs signalas.</li><li>• Garsinis signalas ir gaminimo sustabdymas - kai maistas pasiekia kepimo temperatūrą, girdimas signalas ir orkaitė išjungiama.</li></ul>
<b>7-as veiksmas</b>	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai paspauskite: <b>OK</b> pagrindiniam ekranui atverti.
<b>8-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Patiekalui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas. Jūs galite pasirinkti sustabdyti arba tęsti gaminimą, kad maistas tikrai būtų gerai paruoštas.
<b>9-as veiksmas</b>	Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti, nes maisto termometras įkaista. Būkite atsargūs, kai ištraukiate jį iš lizdo ir išimate iš patiekalo.</div>

Pasinaudokite nuoroda!






## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios



Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
----------------------	-------------------

<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas</b>	Pasirinkite: [rašyti dabartines nuostatas.
<b>5-as veiksmas</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
<p> - paspauskite nuostatai atkurti.</p> <p> - paspauskite nuostatai atšaukti.</p>	



## 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.



<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	 ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

## 9.3 Automatinis išjungimas

Saugumo sumetimais orkaitė išsijungia po kurio laiko, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir jūs nepakeitėte nuostatų.

 (°C)	 (val.)
30–115	12,5

# PATARIMAI

 (°C)	 (val.)
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – didžiausias	3

Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaigos laikas, Kepimas žemoje temperatūroje.

## 9.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

## 10. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.






Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas


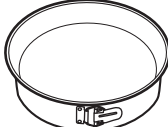


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.



		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Šveicariškas vy- niotinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25

### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.







			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai in- deliai	Apkepo skarda







Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kait- lentė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens
---	---	---	---

## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

 <b>KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1





 <b>KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai</b>			
 <b>Naudokite trečią lentynos padėtį.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20–30
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20–30



## KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.



(min.)



Skrebutis

Grilis

1–3

5

Jautienos didkepsnis, laikui  
įpusėjus apverskite

Grilis

24–30

4

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo prie-  
monės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.


Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis  
naudojimas

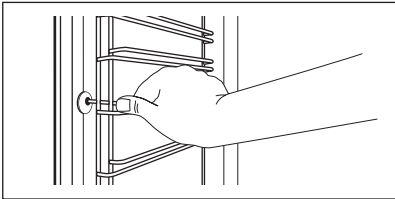
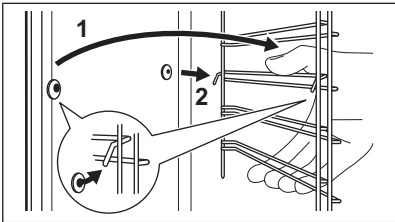
Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iš-  
šluostykite ertmę minkšta šluoste.

 <b>Priedai</b>	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.</p>

## 11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
<b>4-as veiksmas</b>	Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

## 11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas


Išvalykite orkaitę, naudodami pirolizinį valymą.


	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti.</p>
--	--

	<p><b>DĖMESIO</b> Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kartu su šia funkcija. Orkaitė gali būti sugadinta.</p>
--	---

Prieš pirolizinį valymą:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimkite lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1 veiksmas	2 veiksmas	3 veiksmas
Ijunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Greitas	Lengvas valymas	1 h
Normalus	Įprastas valymas	1 h 30 min
Intensyvus	Kruopštus valymas	3 h

 Kai pradedamas valymas, lemputė išsijungia ir aušinimo ventilatorius veikia didesniu greičiu.

**STOP** - paspauskite, kad sustabdytumėte valymą prieš jam pasibaigiant.  
Nenaudokite orkaitės, kol ekrane neišnyks durelių užrakto simbolis.

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite ertmę minkšta šluoste.	Pašalinkite likučius iš ertmės apačios.


## 11.4 Priminimas Apie Valymą

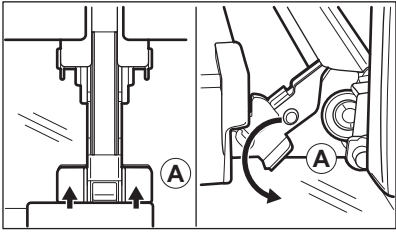
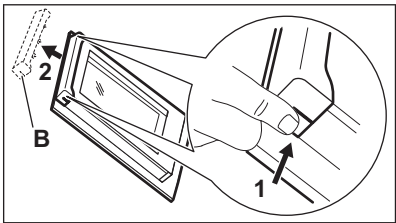
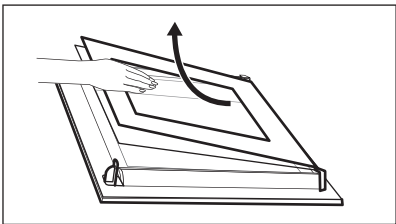
Kai rodomas priminimas, reikalingas valymas.
Naudokite šią funkciją: Pirolyzinis valymas.

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Durelės yra sunkios.
--

 <b>DĖMESIO</b> Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
--

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.	

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



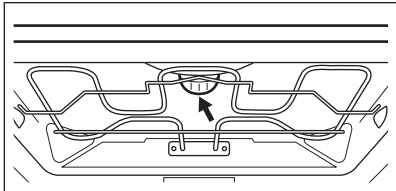
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

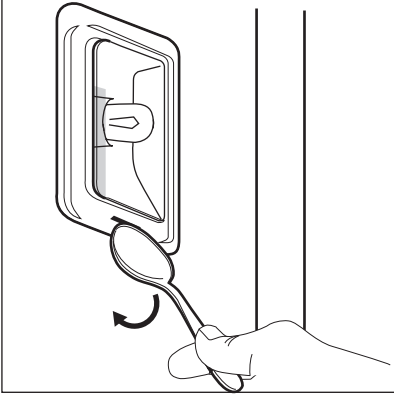
Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.	
<b>4-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.	



## Šoninė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad galėtumėte prieiti prie lemputės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Naudodami siaurą, buką daiktą (pvz., arbatinį šaukštelį), nuimkite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>4-as veiksmas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.	
<b>5-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.	
<b>6-as veiksmas</b>	Įtaisykite kairįjį lentynos laikiklį.	

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...



**Orkaitė neįsijungia arba nekaista**



**Galima priežastis**



**Attaisymo būdas**




Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.




Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Nenustatytas laikrodis.




Nustatykite laikrodį, išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“, „Kaip nustatyti:“ Laikrodžio funkcijos.




# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

 <b>Orkaitė neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
Netinkamai uždarytos durelės.	Iki galo uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar problema atsirado dėl saugiklio. Jeigu problema kartojasi, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Meniu“, papildomas meniu, skirtas: Parinktys.

 <b>Reikia pakeisti komponentus.</b>	
 <b>Aprašas</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
Perdegė lempuė.	Pakeiskite lempuė, išsamesnės informacijos ieškokite skyriuje „Valymas ir priežiūra, „Kaip pakeisti:“ lempuė“.



Atjungus maitinimą, valymas visada sustabdomas. Pakartokite valymą, jeigu jis pertraukiamas dėl maitinimo trikties.

 <b>„Wi-Fi“ signalo problemos</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
Problemos dėl belaidžio tinklo signalo.	Patikrinkite savo belaidį tinklą ir maršruto parinktuvą. Iš naujo paleiskite maršruto parinktuvą.
Įdiegtas naujas maršruto parinktuvus arba pasikeitė maršruto parinktovo konfigūracija.	Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobilųjį įrenginį, skaitykite skyrių „Prieš naudojantis pirma kart“, „Belaidis ryšys“.

 „Wi-Fi“ signalo problemos	
 Galima priežastis	 Atitaisymo būdas
Silpnas belaidžio tinklo signalas.	Padėkite maršruto parinktuvą kuo arčiau orkaitės.
Netoli orkaitės pastatytas mikrobangų prietaisas pertraukia belaidžio ryšio signalą.	Išjunkite mikrobangų prietaisą.



## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirologinis valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra WiFi ryšys signalo problema.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

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. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

 <b>Kodas ir aprašas</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

## 12.3 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Gaminio numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S. N.)	.....

# 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio žymuo	BPE748380M 944188376
Energijos efektyvumo indeksas	61,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	1,09 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,52 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	71 l

Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	36.5 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

### **Likęs karštis**

Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms, jeigu suaktyvinta programa su trukme arba pabaigos laiku ir maisto gaminimo trukmė yra ilgesnė nei 30 minučių, tada kaitinimo elementai automatiškai išsijungia anksčiau.

Ventiliatorius ir lemputė ir toliau veikia. Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likęs karštis. Šį karštį galite panaudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### **Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas**

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą. Ekrane rodomas likusio karščio indikatorius arba temperatūra.

### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**

Ruošdami maistą išjunkite apšvietimą. Įjunkite jį tik tada, kai jo reikia.

### **Drėgnas konvek. kepimas**


Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, bet taip sumažinsite numatomą energijos taupymą.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

---

### 14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Naudojimo sritis
Kepimo vadovas		Išvardijamos automatinės programos.
Valymas		Išvardijamos valymo programos.
Mėgstamiausios		Išvardijamos mėgstamiausios nuostatos
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąrašą.

### 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Naudojimo sritis
Greitas	Trukmė: 1 h.
Normalus	Trukmė: 1 h 30 min.
Intensyvus	Trukmė: 3 h.

### 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Naudojimo sritis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lemputę.

Papildomas meniu	Naudojimo sritis
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę rodomas tekstas „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudoti orkaitę, pasirinkite kodo raides pagal abėcėlę. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas ir orkaitė yra išjungta, orkaitės durelės yra užrakintos.
Greitasis įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Galima tik kai kurioms orkaitės funkcijoms.
Priminimas Apie Valymą	Įjungia ir išjungia priminimą.
Laiko parodymai	Įjungia ir išjungia laikrodį.
Skaitmeninio laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašas
WiFi ryšys	Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Automatinis nuotolinis valdymas	Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Pamiršti tinklą	Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite.

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.

# TAI PAPRASTA!

Papildomas meniu	Aprašas
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia jutiklinių laukų garso toną. Signalų nutildyti negalima: ①.
Skambučio garsumas	Nustato mygtukų paspaudimo ir garso signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.


## 14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nuostatus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

# 15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Skambučio garsumas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:						
 Ijungtas / Išjungtas	 Meniu	 Mėgstamiausios	 WiFi ryšys	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis paleidimas	Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .



Pradėti naudoti orkaitę		
<b>Spartusis išjungimas</b>	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	ⓘ – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
ⓘ – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	☐ ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

## 16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia galite matyti visas naudingas nuorodas. Jūs taip pat galite rasti jas naudotojo vadovo atitinkamuose skyriuose.

### Belaidis ryšys



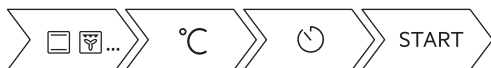
### Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos



### Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



### Kaip nustatyti: Maisto gaminimo laikas



# PASINAUDOKITE NUORODA!

---

**Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga**



**Kaip atsaukti: Nustatytas laikmatis**





**Kaip naudoti: Maisto termometras**



## 17. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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



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

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>388</b>	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	394
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	389	2.7 Serwis.....	394
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	389	2.8 Utylizacja.....	395
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>390</b>	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>395</b>
2.1 Instalacja.....	390	3.1 Ogólne informacje.....	395
2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej	391	3.2 Akcesoria.....	396
2.3 Sposób używania.....	392	<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>396</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	393	4.1 Panel sterowania.....	396
2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....	393	4.2 Wyświetlacz.....	397
		<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>399</b>
		5.1 Czyszczenie wstępne .....	399

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

5.2 Pierwsze połączenie.....	399	<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>415</b>
5.3 Połączenie bezprzewodowe.....	399	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 416	
5.4 Wstępne nagrzewanie.....	400	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	416
<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>401</b>	11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	417
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 401		11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	418
6.2 Jak ustawić:		<b>11.5</b>	
Gotowanie wspomaganie.....	401	Sposób demontażu i montażu: Drzwi	418
6.3 Funkcje pieczenia.....	402	11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 419	
6.4 Uwagi dotyczące funkcji:			
Termoobieg wilgotny.....	404		
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>404</b>	<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>420</b>
7.1 Opis funkcji zegara.....	404	12.1 Co zrobić, gdy.....	420
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	405	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	422
		12.3 Informacje serwisowe.....	423
<b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>407</b>	<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>423</b>
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	407	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	423
8.2 Używanie prowadnic teleskopowych.....	407	13.2 Oszczędzanie energii.....	424
8.3 Termosonda.....	408		
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>410</b>	<b>14. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>425</b>
9.1 Jak zapisać ustawienia:Ulubione. 410		14.1 Menu.....	425
9.2 Blokada panelu.....	411	14.2 Podmenu opcji: Czyszczenie.....	425
9.3 Samoczynne wyłączenie.....	411	14.3 Podmenu opcji: Opcje.....	426
9.4 Wentylator chłodzący.....	411	14.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	426
		14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja.....	427
<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>411</b>	14.6 Podmenu opcji: Serwis.....	427
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. 412		<b>15. TO PROSTE!.....</b>	<b>427</b>
10.2 Termoobieg wilgotny.....	412	<b>16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....</b>	<b>428</b>
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	413		
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy. 413			

## 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.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem ani urządzeniami mobilnymi z aplikacją My AEG Kitchen.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### 2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1017 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	550 x 20 mm
Wkręty mocujące	4 x 12 mm

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 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 wykręcane – 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 rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- W zestawie z urządzeniem nie ma wtyczki ani przewodu zasilającego.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.



# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.5 Czyszczenie pyrolityczne



## **OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
- wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



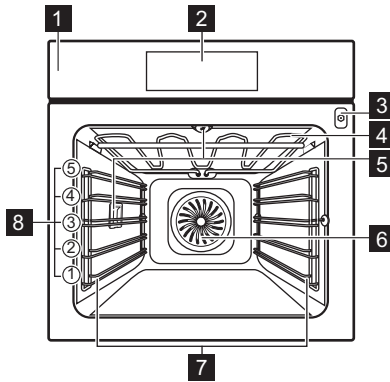
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Oświetlenie
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

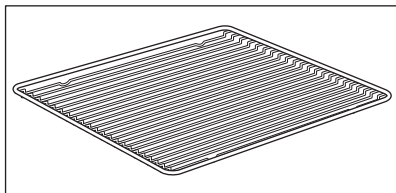
# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

---

## 3.2 Akcesoria

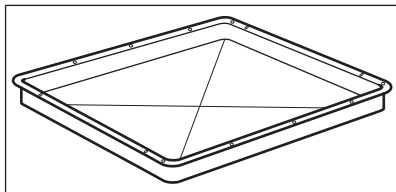
### Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.



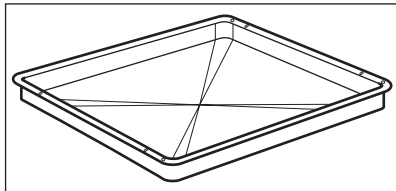
### Blacha do pieczenia ciasta

Do pieczenia ciast i ciastek.



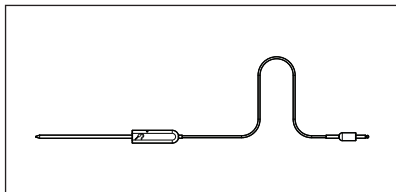
### Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



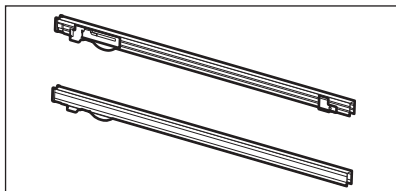
### Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



### Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

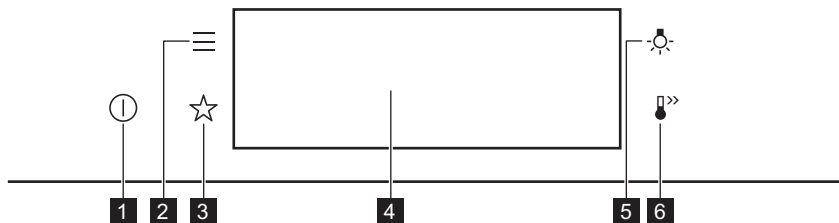


# 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

---

## 4.1 Panel sterowania

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



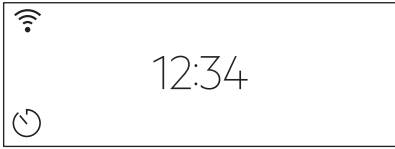
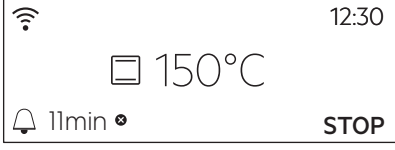
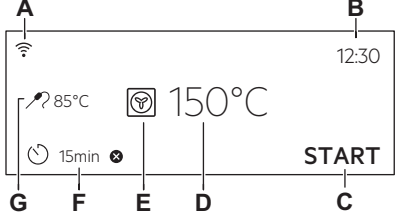
<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
<b>2</b>	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

<b>Naciśnięcie</b>	<b>Przesunięcie</b>	<b>Naciśnięcie i przytrzymanie</b>
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 4.2 Wyświetlacz






	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
--	--

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Aktualna godzina</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcje pieczenia</li> <li>F. Timer</li> <li>G. Termosonda (tylko wybrane modele)</li> </ul>

## Wskaźniki na wyświetlaczu




**Podstawowe wskaźniki** – służą do obsługi wyświetlacza.

 Aby ustawić temperaturę.	 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
--	--	---	---	--


**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.
---	---	--




## Wskaźniki timera

 <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	 <p>Anulowanie ustawienia.</p>
<p><b>Wi-Fi wskaźnik</b> – nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.</p>	
 <p>Wi-Fi połączenie jest włączone.</p>	

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.</p>
--	---

### 5.1 Czyszczenie wewnętrzne

		
<p><b>Krok 1</b></p>	<p><b>Krok 2</b></p>	<p><b>Krok 3</b></p>
<p>Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.</p>	<p>Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p>	<p>Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.</p>

### 5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.


Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

### 5.3 Połączenie bezprzewodowe


Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

Pobrać aplikację na smartfona i postępować zgodnie z kolejnymi instrukcjami.

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Włączyć piekarnik.</p>
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Nacisnąć:  Wybrać: Ustawienia / Połączenia.</p>

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

<b>Krok 3</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 4</b>	Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s.

**Można użyć skrótu!**





Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Kraje członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Turcja.

## 5.4 Wstępne nagrzewanie

	<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.





Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

## Krok 3

Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .  
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

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

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

### 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

W przypadku niektórych potraw można również użyć do pieczenia funkcji:

- Automatyka wagowa
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone lub Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone lub Więcej






<b>Krok 1</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  . Przejść do: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 3</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: START .





Można użyć skrótu!







## 6.3 Funkcje pieczenia

### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Górna/dolna grzałka</p>	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.
 <p>Potrawy mrożone</p>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

## Specjalne funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 <p>Rozmrażanie</p>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 <p>Termoobieg (niska temp.)</p>	Do przygotowywania delikatnych soczystych pieczeni.
 <p>Zapiekanek</p>	Do przyrządzania potraw takich potraw, jak lasagne lub zapiekana ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

# FUNKCJE ZEGARA

---

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.

## 6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą 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 – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

## 7. FUNKCJE ZEGARA

---


### 7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min.
Zakończ działanie	Określenie, kiedy timer ma zakończyć odliczanie czasu.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia.
Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.


## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótów!



Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .


# FUNKCJE ZEGARA

---

## Wybór opcji zakończenia pieczenia

<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.
<b>Krok 6</b>	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

## Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

## Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

## Jak zmienić ustawienia timera

<b>Krok 1</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 2</b>	Ustawić wartość dla timera.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

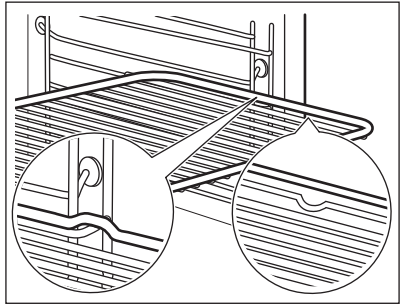
## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

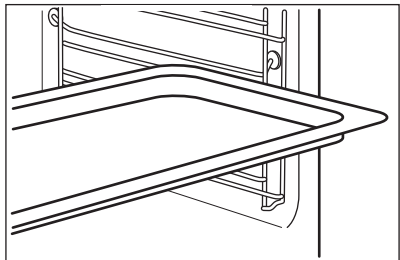
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

**Ruszt:**

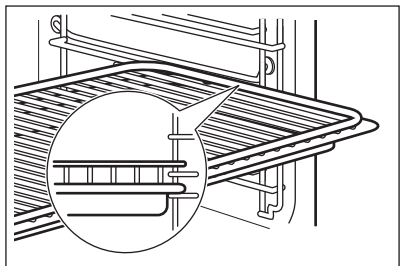
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .

**Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

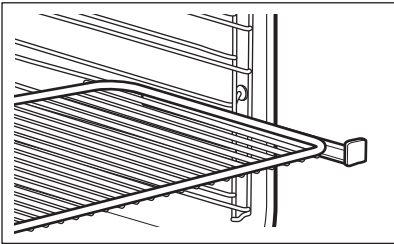
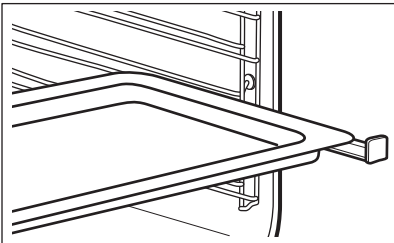
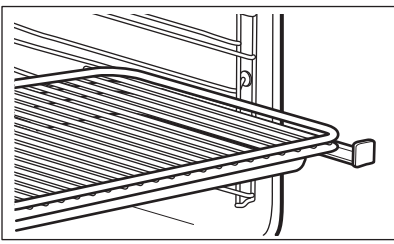


### 8.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.


Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p><b>Ruszt:</b> Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p><b>Głęboka blacha:</b> Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p><b>Ruszt wraz z głęboką blachą:</b> Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.</p>	

## 8.3 Termosonda

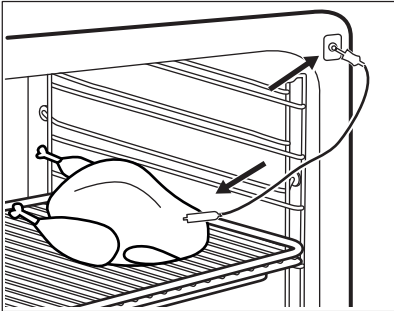
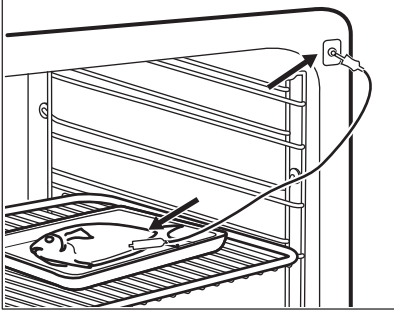
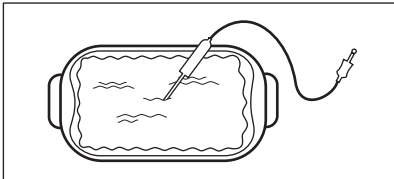
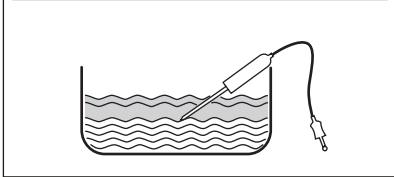

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

<b>Dostępne są dwa ustawienia temperatury:</b>		
<p>°C Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</p>	<p> Temperatura wewnątrz produktu</p>	
<b>Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:</b>		
<p>Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.</p>	<p>Nie używać do potraw płynnych.</p>	<p>Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.</p>




Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

## Sposób użycia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.	
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.	
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Casserole</b>	
<p>Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa lub ryby – jeśli to możliwe, w najgrubszej części. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.</p>  	<p>Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.</p>  	
<b>Krok 4</b>	Podłączyć termosondę do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury: Termosonda.	
<b>Krok 5</b>	 – nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	

# DODATKOWE FUNKCJE

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • – nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy – gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie – gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: <b>OK</b> aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>




Można użyć skrótu!



## 9. DODATKOWE FUNKCJE



### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać: Zapisz aktualne ustawienia.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć <b>+</b> , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć <b>OK</b> .
 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	



## 9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	 ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

## 9.3 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas zakończenia, Termoobieg (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.






W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

## 10.2 Termoobieg wilgotny


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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto na słono, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







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

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm







## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy







### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2






# WSKAZÓWKI I PORADY

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>				
		 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka</b>				
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4




## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

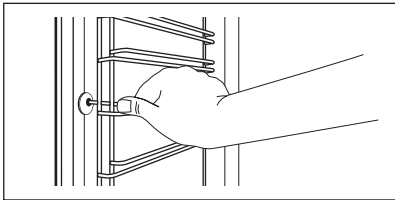
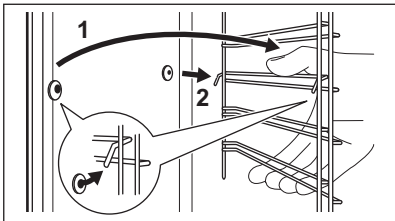
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p><b>Środki czyszczące</b></p>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 <p><b>Codzienne użytkowanie</b></p>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.
 <p><b>Wyposażenie</b></p>	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej 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.

## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	



## 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik, korzystając z funkcji czyszczenia pirolitycznego.



### 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.

### Przed czyszczeniem pirolitycznym:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	---	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Intensyw.	Dokładne czyszczenie	3 h

 Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie wyłącza się, a wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

## 11.4 Przypomnienie o czyszcz.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



### OSTRZEŻENIE!

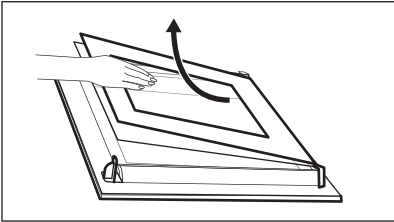
Drzwi są ciężkie.



### UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
<b>Krok 4</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 5</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
<b>Krok 6</b>	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	

<b>Krok 7</b>	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
<b>Krok 9</b> Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.		

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



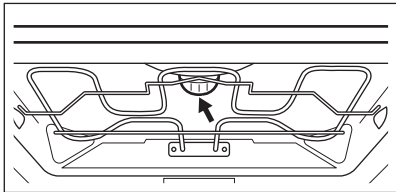
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

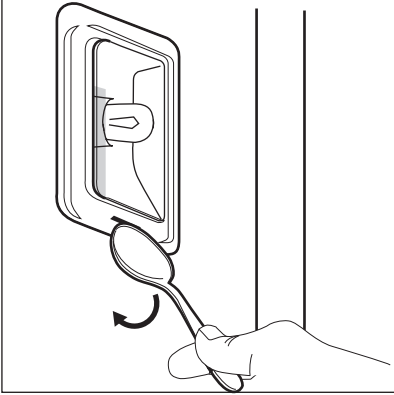
#### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
<b>Krok 2</b> Wyczyścić szklany klosz.		
<b>Krok 3</b> Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).		
<b>Krok 4</b> Zamontować klosz.		

## Oświetlenie boczne

<b>Krok 1</b>	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.	
<b>Krok 2</b>	Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).	
<b>Krok 3</b>	Wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 4</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
<b>Krok 5</b>	Zamontować klosz.	
<b>Krok 6</b>	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.	




## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

 <b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Prawdopodobna przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.



## Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



### Prawdopodobna przyczyna

Zadziałał bezpiecznik.

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.



### Środek zaradczy

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



## Elementy podlegające wymianie



### Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



### Środek zaradczy

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Oświetlenie.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



## Problemy z sygnałem Wi-Fi



### Prawdopodobna przyczyna

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.






### Środek zaradczy

Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Ponownie uruchomić router.



Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.

Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.

 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Prawdopodobna przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
<p>Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.</p>	<p>Wyłączyć urządzenie mikrofalowe.</p>



## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy

skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

## 12.3 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BPE748380M 944188376
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2
Klasa efektywności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne

Pojemność	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	36.5 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Utrzymywanie temperatury potraw**

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.




## Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to na wzrost zużycia energii.

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

### 14.2 Podmenu opcji: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Krótkie	Czas: 1 h.
Normalne	Czas: 1 h 30 min.
Intensyw.	Czas: 3 h.

## 14.3 Podmenu opcji: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 14.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączanie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawianie języka piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawianie głośności dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawianie aktualnej godziny i daty.

## 14.6 Podmenu opcji: Serwis




Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.


## 15. TO PROSTE!


### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------

### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Wi-Fi	 Timer	 Termosonda	START / STOP
---	---	---	--	--	---	--------------

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika				
<b>Szybkie uruchomienie</b>	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
		Nacisnąć i przytrzymać: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	① — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

## 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

### Połączenie bezprzewodowe



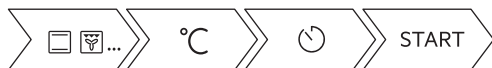
### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



### Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



## Jak ustawić: Czas pieczenia



## Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



## Jak anulować: Ustawianie timera





## Sposób użycia: Termosonda



# 17. 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.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

---

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA


---

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

---

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>431</b>	<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>438</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	431	3.1 Descrição geral.....	438
1.2 Segurança geral.....	432	3.2 Acessórios.....	438
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>433</b>	<b>4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 439</b>	
2.1 Instalação.....	433	4.1 Painel de controlo.....	439
2.2 Ligação elétrica.....	434	4.2 Visor.....	440
2.3 Utilização.....	435	<b>5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>	<b>441</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	436	5.1 Limpeza inicial .....	442
2.5 Limpeza por pirólise.....	436	5.2 Primeira ligação.....	442
2.6 Iluminação interna.....	437	5.3 Ligação sem fios.....	442
2.7 Assistência.....	437	5.4 Pré-aquecimento inicial.....	443
2.8 Eliminação.....	437		

<b>6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>	<b>443</b>	<b>11.2</b> Como remover: Apoios para prateleiras .....	459
<b>6.1</b> Como definir: Funções de aquecimento.....	443	<b>11.3</b> Como utilizar: Limpeza pirolítica	460
<b>6.2</b> Como definir: Cozedura assistida	444	<b>11.4</b> Aviso De Limpeza.....	461
<b>6.3</b> Funções de aquecimento.....	444	<b>11.5</b> Como remover e instalar: Porta.	461
<b>6.4</b> Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	446	<b>11.6</b> Como substituir: Lâmpada.....	462
<b>7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>447</b>	<b>12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>463</b>
<b>7.1</b> Descrição das funções de relógio	447	<b>12.1</b> O que fazer se.....	463
<b>7.2</b> Como definir: Funções de relógio	447	<b>12.2</b> Como gerir: Código de erro.....	465
<b>8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>	<b>449</b>	<b>12.3</b> Dados para a Assistência Técnica.....	465
<b>8.1</b> Inserir acessórios.....	449	<b>13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>466</b>
<b>8.2</b> Utilizar as calhas telescópicas.....	450	<b>13.1</b> Informação de produto e folha de informação de produto*.....	466
<b>8.3</b> Sonda térmica.....	451	<b>13.2</b> Poupança de energia.....	467
<b>9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>453</b>	<b>14. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>467</b>
<b>9.1</b> Como guardar:Favoritos.....	453	<b>14.1</b> Menu.....	467
<b>9.2</b> Bloqueio de funções.....	453	<b>14.2</b> Submenu para: Limpeza.....	468
<b>9.3</b> Desativação automática.....	454	<b>14.3</b> Submenu para: Opções.....	468
<b>9.4</b> Ventoinha de arrefecimento.....	454	<b>14.4</b> Submenu para: Ligações.....	469
<b>10. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>454</b>	<b>14.5</b> Submenu para: Configuração....	469
<b>10.1</b> Recomendações para cozinhar.	455	<b>14.6</b> Submenu para: Assistência Técnica.....	470
<b>10.2</b> Ventilado com Resistência.....	455	<b>15. É FÁCIL!.....</b>	<b>470</b>
<b>10.3</b> Ventilado com Resistência – acessórios recomendados.....	456	<b>16. UTILIZE UM ATALHO!.....</b>	<b>471</b>
<b>10.4</b> Tabelas de cozedura para testes.....	456		
<b>11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>458</b>		
<b>11.1</b> Notas sobre a limpeza.....	459		

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.

- Não permita que crianças brinquem com o aparelho e dispositivos móveis com My AEG Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.



- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	600 (600) mm
Largura do armário	550 mm
Profundidade do armário	605 (580) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	549 mm
Largura da parte de trás do aparelho	548 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1017 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	550 x 20 mm
Parafusos de montagem	4 x 12 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização



### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não divulgue a sua palavra-passe de Wi-Fi.



### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.

- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Iluminação interna



### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.8 Eliminação



### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

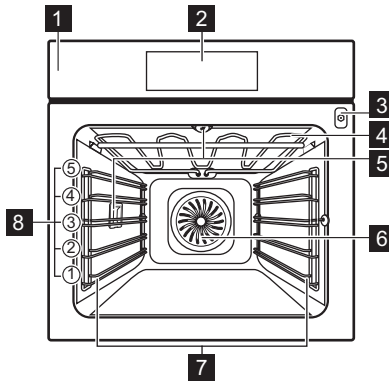
# DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

### 3.1 Descrição geral

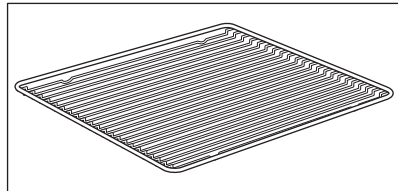


- 1** Painel de controlo
- 2** Visor
- 3** Tomada para a sonda térmica
- 4** Elemento de aquecimento
- 5** Lâmpada
- 6** Ventilador
- 7** Apoio para prateleira, amovível
- 8** Posições de prateleira

### 3.2 Acessórios

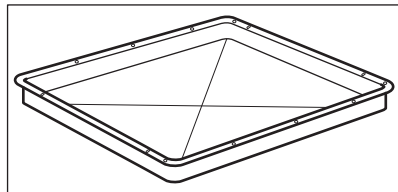
#### Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.



#### Tabuleiro para assar

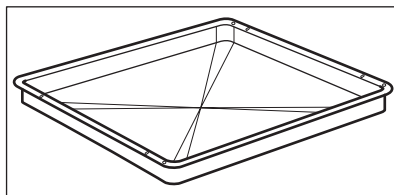
Para bolos e biscoitos.



# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

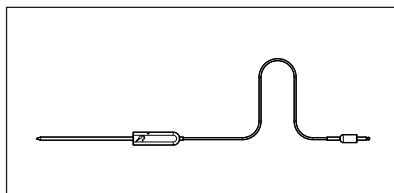
## Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.



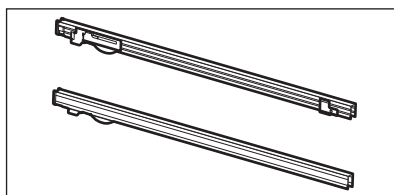
## Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



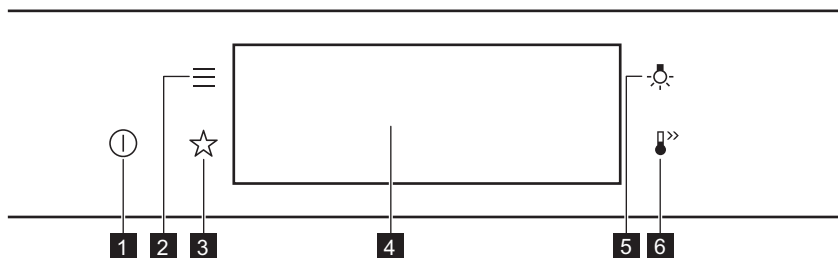
## Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



## 4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO




### 4.1 Painel de controlo



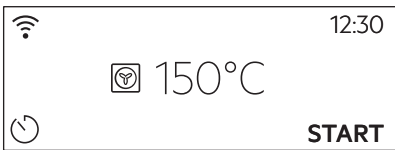
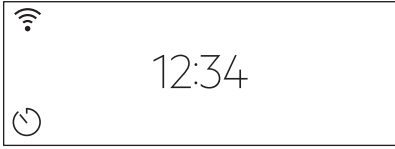
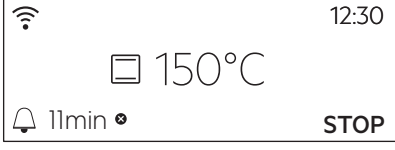
<b>1</b>	On (Ligado) / Off (Desligado)	Prima e mantenha para ativar e desativar o forno.
<b>2</b>	Menu	Lista as funções do forno
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.

# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento Rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

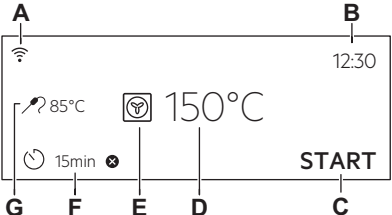
 <b>Prima</b>	 <b>Deslocar</b>	 <b>Prima continuamente</b>
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

## 4.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.
	Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.







# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO




 <p>The diagram shows a control panel with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A:</b> Wi-Fi icon</li> <li><b>B:</b> Time display showing 12:30</li> <li><b>C:</b> START button</li> <li><b>D:</b> Temperature display showing 150°C</li> <li><b>E:</b> Cook function icon (oven with flame)</li> <li><b>F:</b> Timer icon showing 15min</li> <li><b>G:</b> Temperature probe icon</li> </ul>	<p>O visor com o número máximo das definições das funções.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-fi</li> <li>B. Hora do dia</li> <li>C. START / STOP</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funções de aquecimento</li> <li>F. Temporizador</li> <li>G. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)</li> </ul>
---	--

## Indicadores do visor



**Indicadores básicos** – para navegar no visor.

 <p>Para as definições da temperatura:</p>	<p>OK</p> <p>Para confirmar a seleção/definições.</p>	 <p>Para voltar um nível no menu.</p>	 <p>Para desfazer a última ação.</p>	 <p>Para ativar e desativar as opções.</p>
---	---	--	---	---


**Alarme sonoro indicadores de função** – quando o tempo de cozinhar definido termina, é emitido um sinal sonoro.

 <p>A função está ativada.</p>	 <p>A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	 <p>O alarme sonoro está desativado.</p>
---	--	---

## Indicadores do temporizador

 <p>Para as definições da função: Início programado.</p>	 <p>Para cancelar as definições.</p>
---	---

**Wi-fi indicador** – o forno pode ser ligado à rede Wi-Fi.

 <p>Wi-fi a ligação está ativada.</p>
--

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO






### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## 5.1 Limpeza inicial

		
<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

## 5.2 Primeira ligação



O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.  
É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Hora do dia.

## 5.3 Ligação sem fios

Para ligar o forno necessita de.

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à sua rede sem fios.

Faça o download da aplicação móvel e siga as instruções para os próximos passos.

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima:  . Seleccione: Definições / Ligações.
<b>Passo 3</b>	 - faça deslizar ou prima para ligar: Wi-fi.
<b>Passo 4</b>	O módulo sem fios do forno inicia dentro de 90 seg.

Utilize um atalho!







Frequência	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz

Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequência Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potência máxima	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Estados membros da UE abrangidos pelo disposto da Diretiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Holanda, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Suíça, Reino Unido, Turquia.

## 5.4 Pré-aquecimento inicial

 <b>Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.</b>	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 <b>AVISO!</b> Consulte os capítulos relativos à segurança.
--

### 6.1 Como definir: Funções de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
----------------	--

<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.

## 6.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos também pode cozinhar com:

- Peso Automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal Passado ou Menos
- Média
- Bem passado ou Mais










<b>Passo 1</b>	Prima: 
<b>Passo 2</b>	Prima:  . Enter: Cozedura assistida.
<b>Passo 3</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 4</b>	Prima: <b>START</b> .

Utilize um atalho!











## 6.3 Funções de aquecimento

## Funções padrão de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Aquecimento inferior</b></p>	<p>Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.</p>
 <p><b>Grelhador</b></p>	<p>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.</p>
 <p><b>Grelhador ventilado</b></p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p><b>Ventilado + Resistência Circ</b></p>	<p>Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Calor superior/inferior.</p>
 <p><b>Função Pizza</b></p>	<p>Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.</p>
 <p><b>Calor superior/inferior</b></p>	<p>Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.</p>
 <p><b>Congelados</b></p>	<p>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.</p>
 <p><b>Pão</b></p>	<p>Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.</p>
 <p><b>Massa de pão</b></p>	<p>Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne que a superfície da massa seque e mantém a elasticidade da massa.</p>

## Funções especiais de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Aquecimento a Baixa temp.</b>	Para preparar assados tenros e suculentos.
 <b>Gratinado</b>	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Função manter quente</b>	Para manter os alimentos quentes.
 <b>Aquecer pratos</b>	Para pré-aquecer pratos para servir.
 <b>Conservar</b>	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 <b>Secar</b>	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.

### 6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.


## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Descrição das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
Duração	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Terminar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongamento do tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

### 7.2 Como definir: Funções de relógio

Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Prima: Hora do dia.
<b>Passo 2</b>	Defina o tempo. Prima: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo. Prima: OK.

# FUNÇÕES DE RELÓGIO

## Utilize um atalho!



### Como escolher a opção final

<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima: ⌚.
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Prima: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Terminar ação.
<b>Passo 6</b>	Escolha o preferido: Terminar ação.
<b>Passo 7</b>	Prima: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

### Como atrasar o início da cozedura

<b>Passo 1</b>	Define o tipo de aquecimento e a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima: ⌚.
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Prima: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Início programado.
<b>Passo 6</b>	Escolha o valor.
<b>Passo 7</b>	Prima: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

### Como prolongar o tempo de cozedura

Quando remanescerem 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.



## Como prolongar o tempo de cozedura

Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

## Como alterar as definições do temporizador

**Passo 1** Prima: .

**Passo 2** Defina o valor do temporizador.

**Passo 3** Prima: **OK**.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

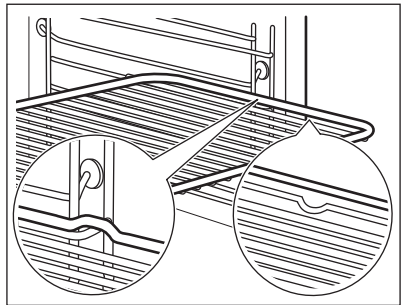
## 8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

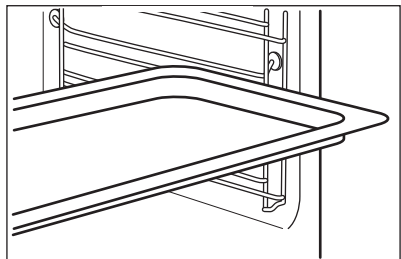
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

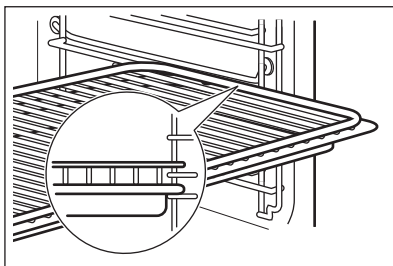
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

## **Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



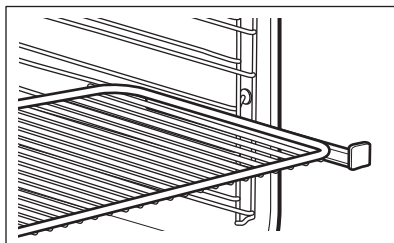
## **8.2 Utilizar as calhas telescópicas**

Não lubrifique as calhas telescópicas.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

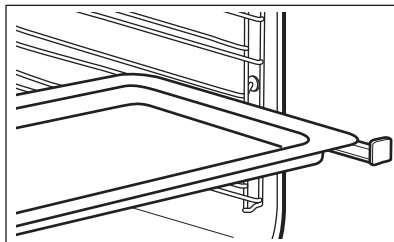
### **Prateleira em grelha:**

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas.



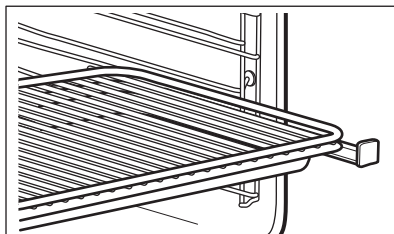
### **Tabuleiro para grelhar:**

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.





### **Grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:**

Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar juntos na calha telescópica.



## 8.3 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:	
 A temperatura do forno: mínima 120 °C.	 A temperatura de núcleo.

Para cozinhados com os melhores resultados:		
Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

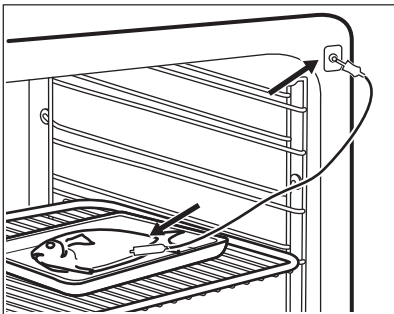
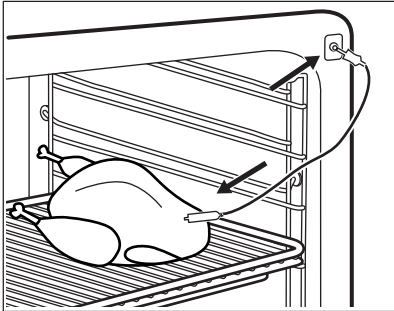
O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

### Como utilizar: Sonda térmica

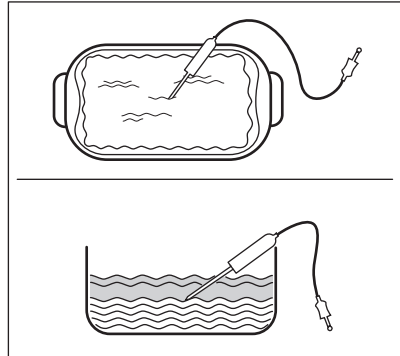
<b>Passo 1</b>	Ligue o forno.
<b>Passo 2</b>	Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Inserção: Sonda térmica.
<b>carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS


Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.



Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira. Cubra a sonda térmica com os restantes ingredientes.




**Passo 4** Ligue a sonda térmica à tomada na parte da frente do forno.  
O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6**

- ● ● - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e parar o cozinhado - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno pára.

**Passo 7** Selecione a opção e repetidamente prima:  para ir para o ecrã principal.

<b>Passo 8</b>	<p>Prima: START .</p> <p>Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para certificar-se que os alimentos estão bem cozinhados.</p>
<b>Passo 9</b>	<p>Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>AVISO!</b> Existe um risco de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</p> </div>




**Utilize um atalho!**



## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Como guardar:Favoritos

Pode guardar as suas configurações favoritas, tais como a função de aquecimento, o tempo de cozedura, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 configurações favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione a configuração preferida .
<b>Passo 3</b>	Prima:  . Selecione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as configurações atuais.
<b>Passo 5</b>	Prima + para adicionar a configuração à lista de: Favoritos. Prima OK.
<p> - prima para repor a configuração.</p> <p> - prima para cancelar a configuração.</p>	

### 9.2 Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno.
<b>Passo 2</b>	Defina uma função de aquecimento.

# SUGESTÕES E DICAS

---



**Passo 3**

  - prima ao mesmo tempo para ligar a função.

Para desligar a função repita o passo 3.

## 9.3 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a Baixa temp..

## 9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

# 10. SUGESTÕES E DICAS

---



**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.






O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.






Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

## 10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.



		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletora. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletora.

			
<b>Tabuleiro de pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas pequenas</b>	<b>Forma de base de flan</b>
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

## 10.4 Tabelas de cozedura para testes






### Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.





## COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas





		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1



## COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



## COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4







## GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 (min)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4




## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

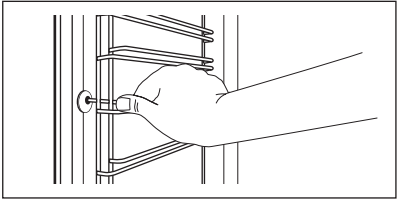
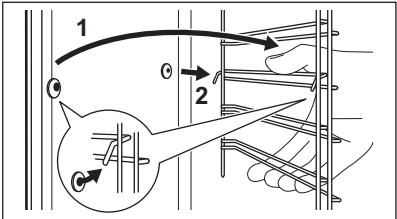
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 11.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	<p>Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 <p><b>Utilização diária</b></p>	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.</p>
 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>
	<p>Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligue o forno e aguarde até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.	

## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpe o forno com limpeza pirolítica.

**AVISO!**


Existe o risco de queimaduras.


**CUIDADO!**

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

**Antes da limpeza pirolítica:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Ligeiro	Limpeza ligeira	1 h
Normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Intensivo	Limpeza completa	3 h

 Quando a limpeza inicia, a lâmpada está apagada e a ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

**STOP** - prima para parar a limpeza antes do fim.  
Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

**Quando a limpeza termina:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire o resíduo do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, é necessária a limpeza.

Utilize a função: Limpeza pirolítica.

## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



### AVISO!

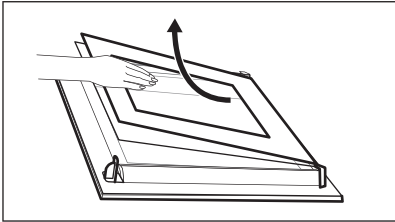
A porta é pesada.



### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

<b>Passo 1</b>	Abrir a porta totalmente.	
<b>Passo 2</b>	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
<b>Passo 3</b>	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
<b>Passo 4</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 5</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 6</b>	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	

<b>Passo 7</b>	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
<b>Passo 9</b>	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

## 11.6 Como substituir: Lâmpada



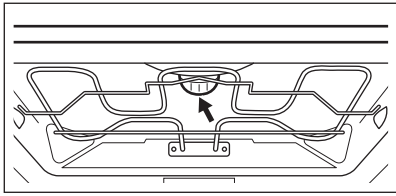
### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

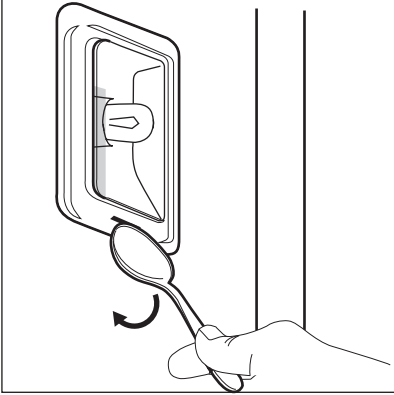
#### Antes de substituir a lâmpada:

<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada superior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
<b>Passo 2</b>	Limpe a proteção de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 4</b>	Instale a proteção de vidro.	

## Lâmpada lateral

<b>Passo 1</b>	Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.	
<b>Passo 2</b>	Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Limpe a protecção de vidro.	
<b>Passo 4</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 5</b>	Instale a protecção de vidro.	
<b>Passo 6</b>	Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.	




## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

 <b>O forno não liga ou não aquece.</b>	
 <b>Causa possível</b>	 <b>Solução</b>
O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O relógio não está certo.	Acerte o relógio, para detalhes consulte o capítulo "Funções de relógio", Como acertar: Funções de relógio.
A porta não está bem fechada.	Fechete a porta totalmente.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



## O forno não liga ou não aquece.



### Causa possível



### Solução

O disjuntor está desligado.

Certifique-se de que o disjuntor é a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.

Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



## Os componentes têm de ser substituídos



### Descrição



### Solução

A lâmpada está fundida.

Substitua a lâmpada, para detalhes, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.



## Problemas com o sinal de Wi-Fi



### Causa possível



### Solução

Problema com o sinal de rede sem fios.

Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reinicie o router.

Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.

Para configurar o forno e o dispositivo móvel, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização, Ligação sem fios.”.

O sinal da rede sem fios é fraco.

Coloque o router mais próximo do forno.



O sinal da rede sem fios é interrompido por um aparelho micro-ondas colocado junto do forno.

Desligue o microondas.





## 12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F601 - existe um problema com o sinal de Wi-fi .	Verifique a ligação da sua rede. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.
F604 - a primeira ligação a Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o forno e tente novamente. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

Se uma destas mensagens de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do forno continuarão a funcionar como habitualmente.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
F602, F603 - Wi-fi não está disponível.	Desligue e ligue o forno.

## 12.3 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação de produto e folha de informação de produto\*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE748380M 944188376
Índice de eficiência energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	36.5 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos. Pode activar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 14. ESTRUTURA DO MENU

### 14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Item de menu	Aplicação
Cozedura assistida	Lista programas automáticos.

# ESTRUTURA DO MENU

---

Item de menu		Aplicação
Limpeza		Lista programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do forno.
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

## 14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Ligeiro	Duração: 1 h.
Normal	Duração: 1 h 30 min.
Intensivo	Duração: 3 h.

## 14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, e o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada.
Aquecimento Rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções do forno.

Submenu	Aplicação
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## 14.4 Submenu para: Ligações

Submenu	Descrição
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Ativar e desativar o controlo remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Funcionamento remoto automático	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Esquecer rede	Desativar a rede atual a partir da ligação automática com o forno.

## 14.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do forno.
Brilho do visor	Regula o brilho do visor.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos táteis. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Regula o volume dos tons e sinais das teclas.
Hora do dia	Define a hora e a data atuais.

## 14.6 Submenu para: Assistência Técnica



Submenu	Descrição
Modo de demonstração	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Repor todas as definições	Restaura as definições de fábrica.

## 15. É FÁCIL!




### Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons “teclado”	Volume do alarme	Hora do dia
--------	-----------------	----------------	------------------	-------------

### Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On (Ligado) / Off (Desligado)	 Menu	 Favoritos	 Wi-fi	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	--	---	--	--------------




### Começar a utilizar o forno

Início rápido		Passo 1	Passo 2	Passo 3
	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Prima continuamente:  .	 ... - selecione a função preferida.	Prima: START .
<b>Arranque</b>	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até o forno se desligar.		

### Começar a cozinhar

<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

## Começar a cozinhar

 - prima para ligar o forno.	 ... - selecione a função de aquecimento.	 - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.
--	---	--	-------------------------------	---

## 16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

### Ligação sem fios



### Como definir: Funções de aquecimento



### Como definir: Cozedura assistida



### Como definir: Duração



### Como retardar: Início e fim de cozedura



### Como cancelar: Regular temporizador



# UTILIZE UM ATALHO!

---

Como utilizar: Sonda térmica



## 17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.



## PENTRU REZULTATE PERFECTE

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



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEŢI ŞI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>474</b>	<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>481</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	474	3.1 Prezentare generală.....	481
1.2 Siguranța generală.....	475	3.2 Accesorii.....	481
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>476</b>	<b>4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>482</b>
2.1 Instalarea.....	476	4.1 Panou de comandă.....	482
2.2 Conexiunea electrică.....	477	4.2 Afișaj.....	483
2.3 Utilizarea.....	478	<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>484</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	479	5.1 Prima curățare .....	484
2.5 Curățarea pirolitică.....	479	5.2 Prima conectare.....	485
2.6 Iluminarea interioară.....	480	5.3 Conexiunea wireless.....	485
2.7 Service.....	480	5.4 Preîncălzirea inițială.....	486
2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului.....	480		

<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>486</b>	<b>11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft .....</b>	<b>502</b>
<b>6.1 Modul de setare: Funcții de gătire.....</b>	<b>486</b>	<b>11.3 Modul de utilizare: Curățarea pirolitică.....</b>	<b>502</b>
<b>6.2 Modul de utilizare: Gătire asistată.....</b>	<b>487</b>	<b>11.4 Semnal De Reamintire La Curatare.....</b>	<b>503</b>
<b>6.3 Funcții de gătire.....</b>	<b>487</b>	<b>11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....</b>	<b>503</b>
<b>6.4 Note cu privire la: Aer cald umed.....</b>	<b>489</b>	<b>11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....</b>	<b>504</b>
<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>490</b>	<b>12. DEPANARE.....</b>	<b>506</b>
<b>7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....</b>	<b>490</b>	<b>12.1 Ce trebuie făcut dacă.....</b>	<b>506</b>
<b>7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....</b>	<b>490</b>	<b>12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare.....</b>	<b>507</b>
<b>8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....</b>	<b>492</b>	<b>12.3 Date pentru service.....</b>	<b>508</b>
<b>8.1 Introducerea accesoriilor.....</b>	<b>492</b>	<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>508</b>
<b>8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice.....</b>	<b>493</b>	<b>13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*.....</b>	<b>508</b>
<b>8.3 Senzor de gătire.....</b>	<b>494</b>	<b>13.2 Economisirea energiei.....</b>	<b>509</b>
<b>9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>496</b>	<b>14. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>510</b>
<b>9.1 Cum se salvează: Favorite.....</b>	<b>496</b>	<b>14.1 Meniu.....</b>	<b>510</b>
<b>9.2 Blocarea funcționării.....</b>	<b>496</b>	<b>14.2 Submeniu pentru: Curatare.....</b>	<b>510</b>
<b>9.3 Oprirea automată.....</b>	<b>497</b>	<b>14.3 Submeniu pentru: Optiuni.....</b>	<b>511</b>
<b>9.4 Sufianta cu aer rece.....</b>	<b>497</b>	<b>14.4 Submeniu pentru: Conexiuni.....</b>	<b>511</b>
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>497</b>	<b>14.5 Submeniu pentru: Configurare.....</b>	<b>512</b>
<b>10.1 Recomandări pentru gătit.....</b>	<b>497</b>	<b>14.6 Submeniu pentru: Service.....</b>	<b>512</b>
<b>10.2 Aer cald umed.....</b>	<b>497</b>	<b>15. ESTE SIMPLU!.....</b>	<b>512</b>
<b>10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....</b>	<b>498</b>	<b>16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....</b>	<b>513</b>
<b>10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....</b>	<b>499</b>		
<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>501</b>		
<b>11.1 Note cu privire la curățare.....</b>	<b>501</b>		

## 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 fără cunoștințe sau experiență 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.

- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul și cu dispozitivele mobile care au instalate My AEG Kitchen.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Siguranța generală

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- 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 conduce la spargerea sticlei.
- 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.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- 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.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.
- Utilizați doar senzorul alimentat (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

## 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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.
- Aparatul încorporat trebuie să corespundă cerințelor de stabilitate din DIN 68930.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	600 (600) mm
Lățimea cabinetului	550 mm
Adâncimea cabinetului	605 (580) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	549 mm
Lățimea spatelui aparatului	548 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1017 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	550 x 20 mm
Șuruburile de montaj	4 x 12 mm

## 2.2 Conexiunea 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de 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.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent 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 siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- 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 carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

## 2.5 Curățarea pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- 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.

## 2.6 Iluminarea 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.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### **AVERTISMENT!**

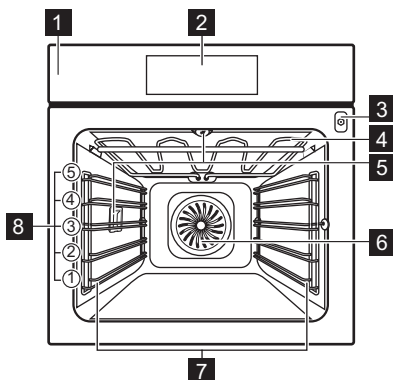
Pericol de vătămare sau sufocare.

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



## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

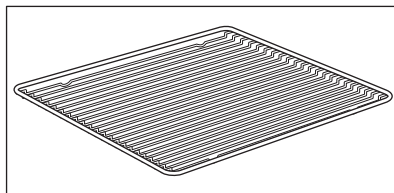


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul alimentară
- 4** Element încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru grătar, detașabil
- 8** Poziții rafturi

### 3.2 Accesoriiile

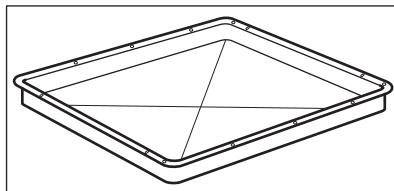
#### Raft de sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



#### Tavă de gătit

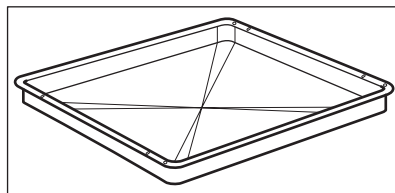
Pentru prăjituri și fursecuri.



# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

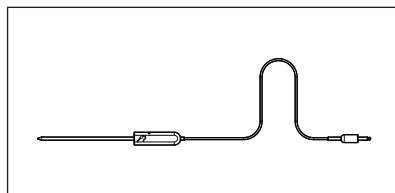
## Cratiță adâncă

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



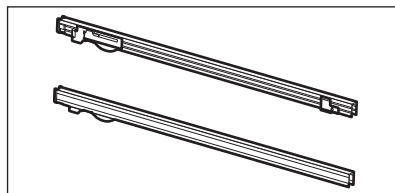
## Senzor alimentară

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



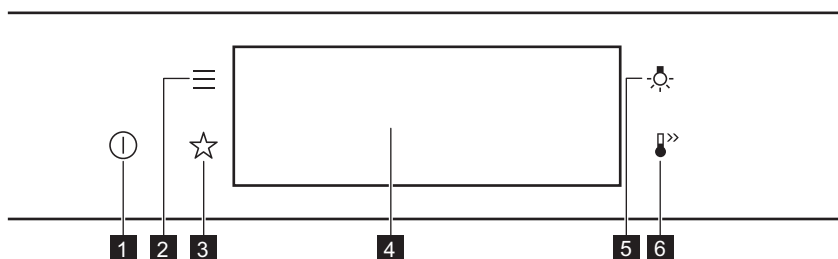
## Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



## 4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

### 4.1 Panou de comandă



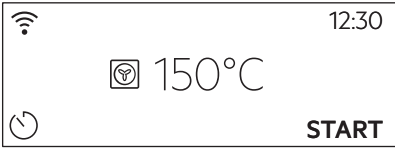
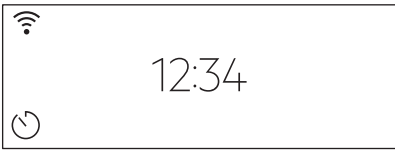
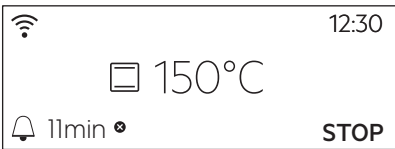
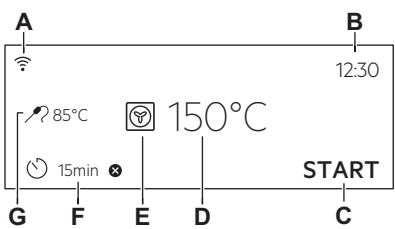
<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
<b>2</b>	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.

# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL












<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

		
<b>Apăsați</b>	<b>Mutare</b>	<b>Apăsați lung</b>
Atingeți suprafața cu vârful degetului.	Glisați vârful degetului pe suprafață.	Atingeți suprafața timp de 3 secunde.

## 4.2 Afișaj

	După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.
	Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.
	Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.
	Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții. A. Wi-Fi B. Timpul C. START / STOP D. Temperatura E. Funcții de gătire F. Cronometru G. Senzor alimentară (doar la modelele selectate)

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

<b>Indicatorii afișajului</b>				
<b>Indicatori de bază</b> - pentru a naviga pe afișaj.				
 Pentru a seta temperatura.	 Pentru confirmarea selecției / setării.	 Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.	 Pentru a anula ultima acțiune.	 Pentru a porni și a opri opțiunile.
<b>Alarmă sonoră Indicatorii funcției</b> - când durata setată pentru gătit se încheie, semnalul sonor este emis.				
 Funcția este pornită.	 Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.	 Alarma sonoră este oprită.		
<b>Indicatoare cronometru</b>				
 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.		 Pentru anularea setării.		
<b>Wi-Fi Indicatorul</b> - cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.				
 Wi-Fi conexiunea este pornită.				




## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima curățare

		
<b>Etape 1</b>	<b>Etape 2</b>	<b>Etape 3</b>
Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

## 5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.



Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

## 5.3 Conexiunea wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

Descărcați aplicația pentru mobil și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  . Selectați: Setari / Conexiuni.
<b>Pasul 3</b>	 - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
<b>Pasul 4</b>	Modulul wireless al cuptorului pornește în 90 de secunde.

**Luați-o pe scurtătură!**



Frecvența	WLAN de 2,4 GHZ	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frecvență Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	LE: DSSS
Putere maximă	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Statele membre UE care sunt acoperite de dispoziția Directivei 2014/53/EU: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația,




# UTILIZAREA ZILNICĂ

Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Țările de Jos, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia, Norvegia, Elveția, Marea Britanie, Turcia.

## 5.4 Preîncălzirea inițială



**Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.**

<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare: Funcții de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: <b>START</b> . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

## 6.2 Modul de utilizare: Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla durata și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gatire

Gradul în care este gătit un preparat:

- In sange sau Mai puțin
- Mediu
- Bine facut sau Mai mult




<b>Etapa 1</b>	Apăsați: 
<b>Etapa 2</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Etapa 3</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Etapa 4</b>	Apăsați: START .

**Luați-o pe scurtătură!**









## 6.3 Funcții de gătire



### Funcții standard de gătire

Funcția de gătire	Aplicație
 <b>Incalzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 <b>Grill</b>	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <b>Gatire intensiva</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.







# UTILIZAREA ZILNICĂ

Funcția de gătire	Aplicație
 <b>Aer cald cu ventilație</b>	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 <b>Încălzire sus și jos</b>	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <b>Coacere pâine</b>	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 <b>Dospire aluaturi</b>	Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.

## Funcții speciale de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Aer cald umed</b>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.
 <b>Decongelare</b>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.



Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Gatire la temp. scazuta</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
 <b>Au Gratin</b>	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Mentine cald</b>	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 <b>Incalzire farfurii</b>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <b>Dezhidratare</b>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.

## 6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign conform cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu 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 secunde.

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


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și / sau terminarea gătirii.
Extindere de timp	Pentru a extinde durata de gătire.
Reamintire	Pentru a seta cronometrul. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.


### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

**Luăți-o pe scurtătură!**




Cum se alege opțiunea de final	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
<b>Pasul 1</b>	Setați funcția de gătire și temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Pornire întârziată.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți valoarea.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii	
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.	
Apăsați <b>+1min</b> pentru a extinde durata gătitului.	

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

## Cum se schimbă setările cronometrului

<b>Pasul 1</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 2</b>	Setați valoarea cronometrului.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

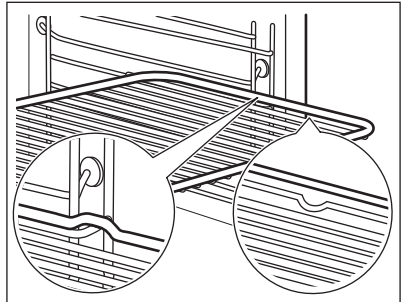
## 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

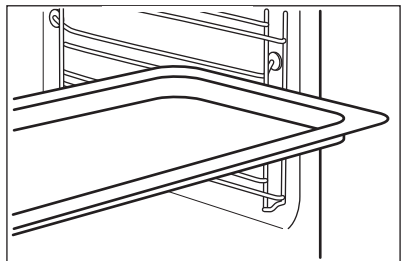
#### **Raft de sârmă:**

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .



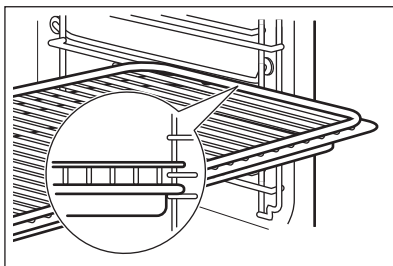
#### **Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



## **Raft de sârmă, Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



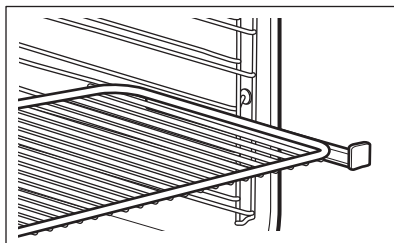
## **8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice**

Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

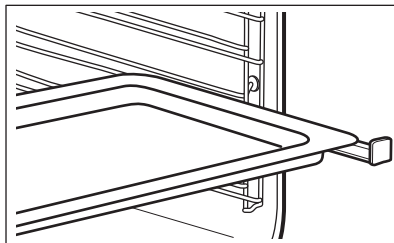
### **Raftul de sârmă:**

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.



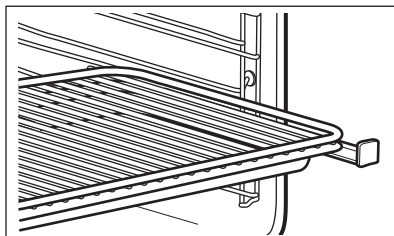
### **Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.





### **Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:**

Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



## 8.3 Senzor de gatire

Senzor de gatire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:	
 Temperatura cuptorului: minim 120°C.	 Temperatura zonei de mijloc.

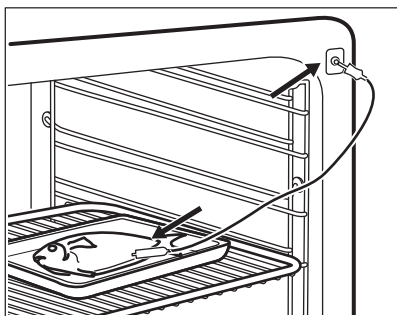
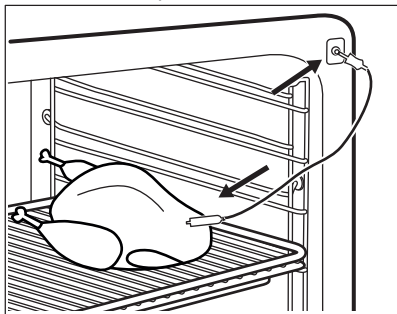
Pentru rezultate optime ale gătitului:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

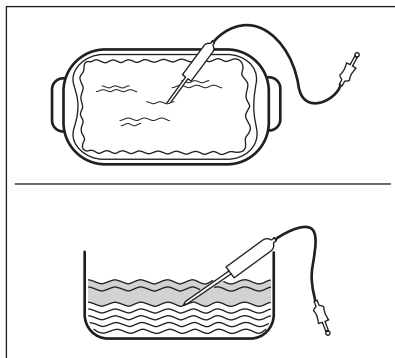
## Modul de utilizare: Senzor de gatire

<b>Etapa 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Etapa 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Etapa 3</b>	Introduceți: Senzor de gatire.	
<b>Carne, pui și pește</b>	<b>Caserolă</b>	

Introduceți vârful Sensorului în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai grosă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor se află în interiorul preparatului.



Introduceți vârful Sensorului exact în mijlocul caserolei. Sensorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Sensorului. Vârful Sensorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit. Acoperiți Sensorul cu ingredientele rămase.



#### Etapa 4

Introduceți Sensorul în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

#### Etapa 5

 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a sensorului.

#### Etapa 6

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Alarmă sonoră - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Alarmă sonoră și oprire gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.


#### Etapa 7

Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

#### Etapa 8

Apăsați: **START**.  
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

# FUNȚII SUPLIMENTARE

<b>Etapa 9</b>	Scoateți conectorul Sensorului din priză și preparatul din cuptor.  <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri, deoarece Sensorul se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.
----------------	--

**Luăți-o pe scurtătură!**



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Etapa 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Etapa 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Etapa 3</b>	Apăsați: ☰. Selectați: Favorite.
<b>Etapa 4</b>	Selectați: Salvează setările curente.
<b>Etapa 5</b>	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.
↶ - apăsați pentru a reseta setarea. ⊗ - apăsați pentru a anula setarea.	

### 9.2 Blocarea funcționării



Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	☆, ⏪ - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția, repetați pasul 3.	



## 9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor alimentar, Sfârșit la, Gătire la temp. scazuta.

## 9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.






Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.

## 10.2 Aer cald umed




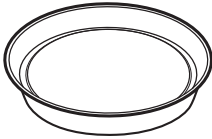
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Patiserie sărată, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

## 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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







			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte







Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm
---	---	---	---

## 10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus si jos	180	70 - 90	1

 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți</b>				
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus si jos	160	20 - 30	

# INFORMAȚII ȘI SFATURI



## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus si jos	170	20 - 30



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfârâmișos / Pati- serie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 de bu- căți/tavă, preîncălziți cup- torul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4



**GRĂTAR**



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare



**Agenți de curățare**

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



**Utilizarea zilnică**

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



**Accesorii**

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

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

## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Etapa 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Etapa 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Etapa 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.	
<b>Etapa 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.	

## 11.3 Modul de utilizare: Curățarea pirolitică

Curățați cuptorul cu curățarea pirolitică.





**AVERTISMENT!**  
Pericol de arsuri.



**ATENȚIE!**  
Dacă sunt instalate alte aparate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea simultan atunci când utilizați această funcție. Acesta poate deteriora cuptorul.

### Înainte de curățarea pirolitică:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
--	--	---

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Porniți cuptorul.	Apăsați:  / Curatare.	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Usoara	Curățare ușoară	1 h
Normal	Curățare normală	1 h 30 min
Intensa	Curățare profundă	3 h
<p> La începerea curățării, becul este stins și suflanta de răcire funcționează la o turație mai ridicată.</p>		
<p>STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de terminarea ei. Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.</p>		

### La terminarea curățării:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
--	---------------------------------------	---

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Atunci când apare reamintirea, este necesară curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



### AVERTISMENT!

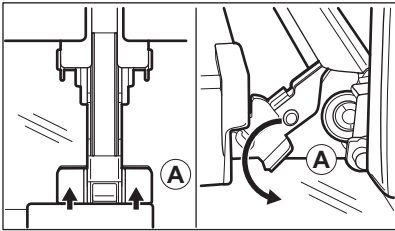
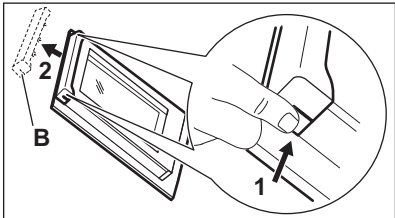
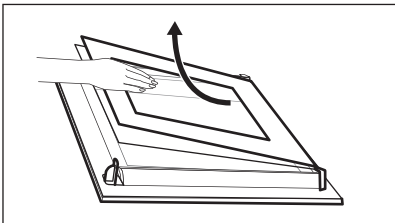
Ușa este grea.



### ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.	

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

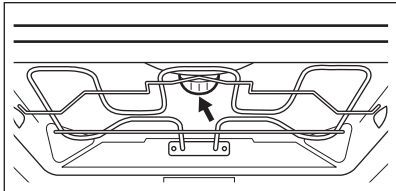
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.



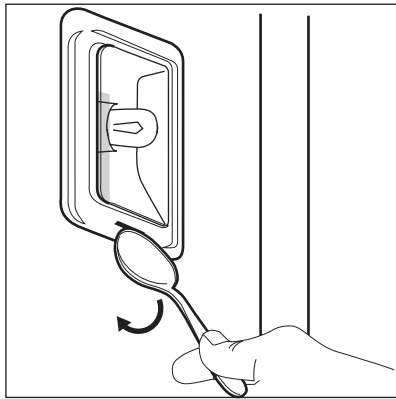
## Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 4	Montați capacul de sticlă.	

## Bec lateral

Etapa 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.	
Etapa 2	Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.	
Etapa 3	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 5	Montați capacul de sticlă.	
Etapa 6	Instalați suportul din stânga al rafturilor.	

## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...



#### Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește



#### Cauză posibilă



#### Soluție

Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.

Ceasul nu este setat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de utilizare: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închideți ușa complet.

Siguranța este arsă.

Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.

Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.

Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.



#### Componentele trebuie înlocuite



#### Descriere






#### Soluție

Becul este ars.

Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Becul.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

 Probleme cu semnalul Wi-Fi	
 Causă posibilă	 Soluție
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
S-a instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura cuptorul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
Puterea semnalului rețelei wireless este slabă.	Mutați routerul cât mai aproape de cuptor posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde pus în apropierea cuptorului.	Oprți cuptorul cu microunde.



## 12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare

Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.



În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

 Codul și descrierea	 Soluție
C2 - Senzor alimentară se află în cavitatea cuptorului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor alimentară.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Inchideți usa.
F111 - Senzor alimentară nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Senzor alimentară în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verificați conexiunea la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprți cuptorul și porniți-l pentru a încerca din nou. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.

# EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

 Codul și descrierea	 Soluție
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Opriiți și porniți din nou cuptorul.

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

 Codul și descrierea	 Soluție
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Opriiți și porniți din nou cuptorul.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Codul numeric al produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

# 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE748380M 944188376
Indexul de eficiență energetică	61.2
Clasă de eficiență energetică	A++

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.52 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	36.5 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

# STRUCTURA MENIULUI

---

## Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

## Gătitul cu becul stins

Oprți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

## Aer cald umed


Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 s. Puteți aprinde becul din nou, dar veți reduce astfel economisirea de energie preconizată.

## 14. STRUCTURA MENIULUI

---

### 14.1 Meniu

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Aplicație
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curatare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Optiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setari	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 14.2 Submeniu pentru: Curatare

Submeniu	Aplicație
Usoara	Durata: 1 h.
Normal	Durata: 1 h 30 min.
Intensa	Durata: 3 h.

## 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Aplicație
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Protecție copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este încuiată.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul orei afișate.

## 14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Utilizare de la distanță	Pentru a activa și dezactiva telecomanda. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.
Utilizare automată de la distanță	Pentru a începe automat operarea de la distanță după apă-sarea START. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Eliminați rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a rețelei curente cu cuptorul.

# ESTE SIMPLU!

## 14.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Timpul	Setează data și ora curentă.

## 14.6 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate setările	Restabilește setările din fabrică.

# 15. ESTE SIMPLU!

### Înainte de prima utilizare trebuie să setați

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------

### Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Wi-Fi	 Cronometru	 Senzor alimentar	START / STOP
---	--	---	--	---	---	--------------



Începeți să folosiți cuptorul				
Pornire rapidă	Porniți cuptorul și începeți gătitul cu temperatura și durata implicite pentru funcție.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apăsăți lung: ①.	... - selectați funcția preferată.	Apăsăți: START .
Oprire rapidă	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	① - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătitul				
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
① - apăsați pentru a porni cuptorul.	... - selectați funcția de gătit.	°C - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătitul.

## 16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

### Conexiunea wireless



### Modul de utilizare: Funcții de gătit



### Modul de utilizare: Gătire asistată



# LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

---

## Modul de utilizare: Durată gătire



## Întârzierea: Pornirea și terminarea gătitului



## Anularea: Setarea Cronometrului





## Modul de utilizare: Senzor de gatire



## 17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

---

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



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


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>516</b>	<b>2.8 Likvidácia.....</b>	<b>522</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	516	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>523</b>
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	517	3.1 Všeobecný prehľad.....	523
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>518</b>	3.2 Príslušenstvo.....	523
2.1 Inštalácia.....	518	<b>4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>524</b>
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	519	4.1 Ovládací panel.....	524
2.3 Použitie.....	520	4.2 Displej.....	525
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	521	<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>526</b>
2.5 Pyrolytické čistenie.....	521	5.1 Prvé čistenie.....	527
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	522	5.2 Prvé pripojenie.....	527
2.7 Servis.....	522		

5.3	Bezdrôtové pripojenie.....	527	11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	543	
5.4	Počiatočný predohrev.....	528	11.1	Poznámky k čisteniu.....	544
<b>6.</b>	<b>KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>528</b>	11.2	Vybratie: Zasúvacie lišty.....	544
6.1	Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	529	11.3	Používanie: Pyrolytické čistenie.....	545
6.2	Nastavenie: Sprivodca pečením.....	529	11.4	Pripomenka Čistenia.....	545
6.3	Funkcie ohrevu.....	530	11.5	Vybratie a inštalácia: Dvierka....	546
6.4	Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	531	11.6	Výmena: Osvetlenie.....	547
<b>7.</b>	<b>ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>532</b>	<b>12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>548</b>	
7.1	Popis časových funkcií.....	532	12.1	Čo robiť, keď.....	548
7.2	Nastavenie: Časové funkcie.....	532	12.2	Ako postupovať: Poruchové kódy.....	550
<b>8.</b>	<b>POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>534</b>	12.3	Servisné údaje.....	550
8.1	Vloženie príslušenstva.....	534	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>551</b>	
8.2	Používanie teleskopických líšt.....	535	13.1	Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	551
8.3	Teplotná sonda.....	536	13.2	Úspora energie.....	552
<b>9.</b>	<b>DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>538</b>	<b>14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>552</b>	
9.1	Ako ušetriť energiu:Obľúbené.....	538	14.1	Ponuka.....	552
9.2	Funkcia blokovania.....	538	14.2	Podponuka pre: Čistenie.....	553
9.3	Automatické vypínanie.....	539	14.3	Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	553
9.4	Chladiaci ventilátor.....	539	14.4	Podponuka pre: Pripojenia.....	554
<b>10.</b>	<b>TIPY A RADY.....</b>	<b>539</b>	14.5	Podponuka pre: Nastavenie.....	554
10.1	Odporúčania pre varenie.....	540	14.6	Podponuka pre: Servis.....	554
10.2	Vlhký horúci vzduch.....	540	<b>15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....</b>	<b>555</b>	
10.3	Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	541	<b>16. POUŽITE SKRATKU!.....</b>	<b>555</b>	
10.4	Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	541			

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou

spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s My AEG Kitchen.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- V pevnej kabeláži musia byť zahrnuté prostriedky na odpojenie od elektrickej siete v súlade s platnými predpismi.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Inštalácia

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.
- Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)

600 (600) mm

Šírka kuchynskej skrinky	550 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	605 (580) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	549 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	548 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1017 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	550 x 20 mm
Montážne skrutky	4 x 12 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva bez napájacej zástrčky a kábla.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše Wi-Fi heslo.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.



## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Pyrolytické čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
  - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepipivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.6 Vnútorné osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

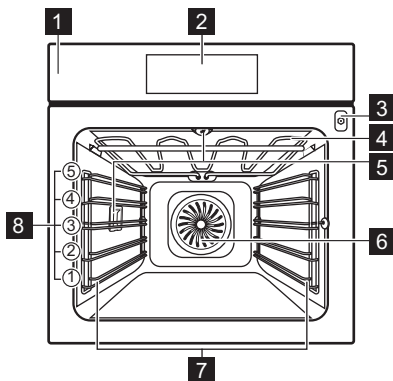
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

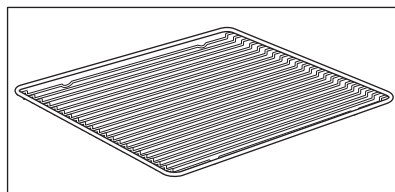


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný článok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 8** Úrovne v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

#### Drôtený rošt

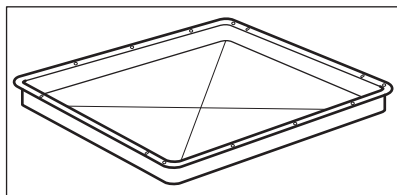
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.



# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

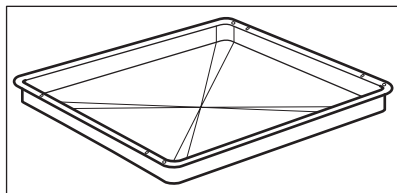
## Plech na pečenie

Na koláče a sušienky.



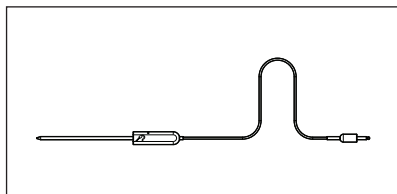
## Hlboký pekáč

Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.



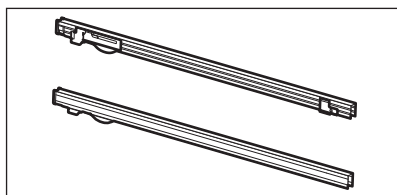
## Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



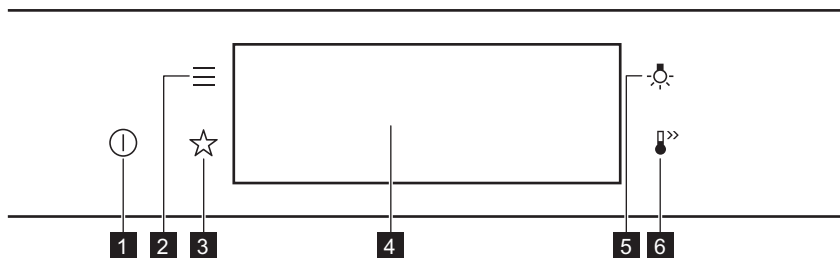
## Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.






# 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

## 4.1 Ovládací panel

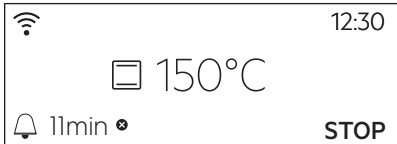


# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

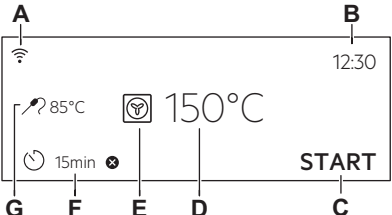
<b>1</b>	Zap / Vyp	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
<b>2</b>	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
<b>3</b>	Oblíbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 <b>Stlačenie</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej





	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prene do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voľiteľné funkcie.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

	<p>Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. WiFi</li><li>B. Presný čas</li><li>C. ŠTART/STOP</li><li>D. Teplota</li><li>E. Funkcie ohrevu</li><li>F. Časovač</li><li>G. Teplotná sonda (len vybrané modely)</li></ul>
---	--

## Ukazovatele na displeji



**Základné ukazovatele** – na navigáciu na displeji.

 Nastavenie teploty.	OK Potvrdenie výberu/nastavenia.	 Návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Vrátenie posledného úkonu.	 Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
--	-------------------------------------	--	---	---

**Zvukový alarm Ukazovatele funkcie** – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.

 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový signál je vypnutý.
--	---	---

## Ukazovatele časovača

 Ak chcete nastaviť funkciu: Odložený štart.	 Ak chcete zrušiť nastavenia.
--	---

**WiFi Ukazovateľ** – rúra môže byť pripojená k wifi sieti.

 WiFi Pripojenie je zapnuté.
--




## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Porozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 5.1 Prvé čistenie

		
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

## 5.2 Prvé pripojenie



Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

## 5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

Stiahnite si mobilnú aplikáciu a nasledujte tieto kroky.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia / Pripojenia.
<b>Krok č. 3</b>	Posunutím alebo stlačením  zapnite: WiFi.
<b>Krok č. 4</b>	Bezdrôtový modul rúry sa zapne do 90 sekúnd.

**Použite skratku!**



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wifi modul	NIU5-50	




Frekvencia pripojenia Bluetooth	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Max. výkon	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Na členské štáty EÚ sa vzťahuje ustanovenie smernice 2014/53/EÚ: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Nemecko, Estónsko, Írsko, Grécko, Španielsko, Francúzsko, Chorvátsko, Taliansko, Cyprus, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Holandsko, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo, Turecko.

## 5.4 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
<b>Krok č. 6</b>	Vypnite rúru.



## 6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotn. program
- Teplotná sonda

Úroveň upečenia pokrmu:

- Nепреpečený Slabá Menej
- Stredne prepečený
- Prepečený Slabá Viac










<b>Krok č. 1</b>	Stlačte:  .
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte pokrm alebo druh jedla.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte: START .

**Použite skratku!**











## 6.3 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Dolný ohrev</b></p>	<p>Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.</p>
 <p><b>Gril</b></p>	<p>Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.</p>
 <p><b>Turbo gril</b></p>	<p>Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.</p>
 <p><b>Teplovzdušné Pečenie</b></p>	<p>Na pečenie zároveň na 2 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.</p>
 <p><b>Pizza</b></p>	<p>Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.</p>
 <p><b>Tradičné pečenie</b></p>	<p>Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.</p>
 <p><b>Mrazené pokrmy</b></p>	<p>Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).</p>
 <p><b>Pečenie chleba</b></p>	<p>Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.</p>
 <p><b>Kysnutie cesta</b></p>	<p>Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.</p>

## Špeciálne funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Vlhký horúci vzduch</b></p>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 <p><b>Rozmrazovanie</b></p>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 <p><b>Pomalé pečenie</b></p>	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 <p><b>Gratinované jedlá</b></p>	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p><b>Uchovať teplé</b></p>	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 <p><b>Ohrev tanierov</b></p>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <p><b>Zaváranie</b></p>	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 <p><b>Sušenie</b></p>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.

### 6.4 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

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

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Popis časových funkcí

Časová funkcia	Použitie
Čas pečenia	Nastavenie dĺžky pečenia. Maximálne 23 h 59 min.
Ukončenie	Nastavenie čo sa má stať keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Posunutie začiatku alebo konca pečenia.
Predĺženie pečenia	Predlžuje čas pečenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.


### 7.2 Nastavenie: Časové funkcie


Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!



Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Ukončenie.
Krok č. 6	Zvoľte požadované: Ukončenie.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

## Zmena nastavení časovača

**Krok č. 1** Stlačte tlačidlo: .

**Krok č. 2** Nastavte hodnotu časovača.

**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

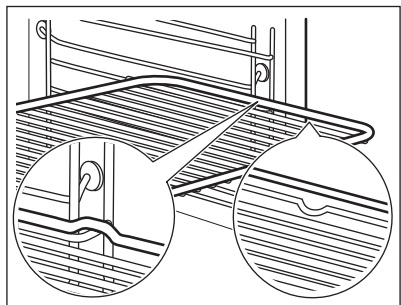
# 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

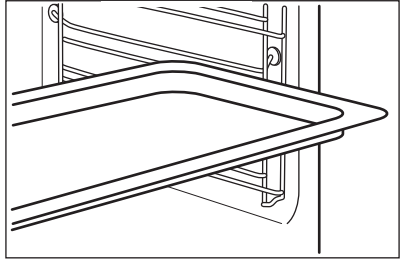
### Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.

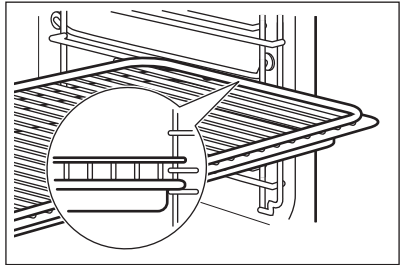


**Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



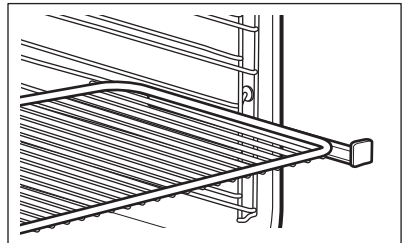
## 8.2 Používanie teleskopických lišt

Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

**Drôtený rošt:**

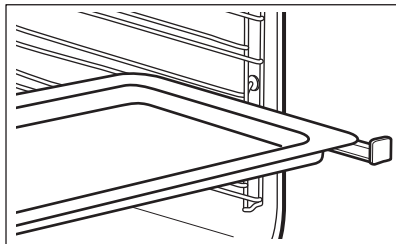
Drôtený rošt položte na teleskopické lišty.



# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

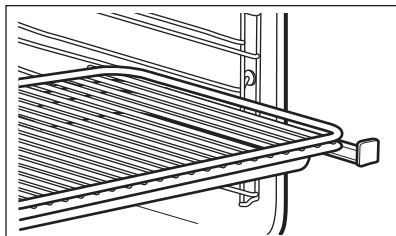
## Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



## Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt a hlboký pekáč položte spolu na teleskopické lišty.



## 8.3 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

### Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

### Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

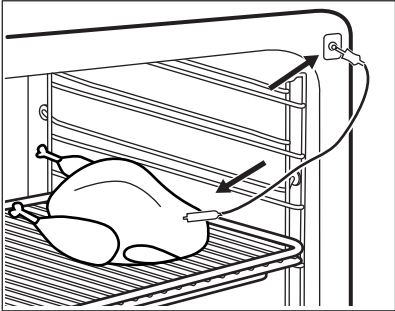
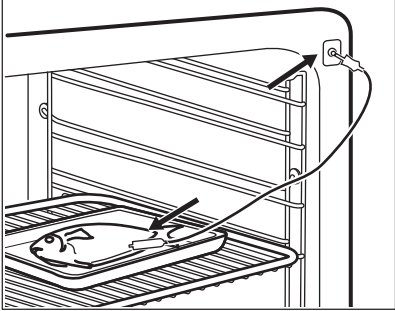
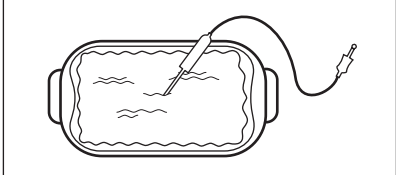
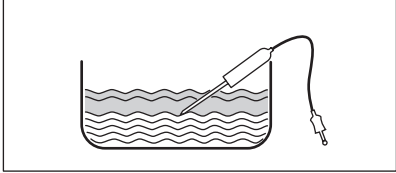

Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.


## Používanie: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.



<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.	
<b>Mäso, hydina a ryba</b>		<b>Dusené mäso so zeleninou</b>
<p>Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.</p>  		<p>Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby. Teplotnú sondu prikryte ostatnými prísadami.</p>  
<b>Krok č. 4</b>	Teplotnú sondu zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.	
<b>Krok č. 5</b>	 – stlačte, aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.	
<b>Krok č. 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – stlačte, aby ste nastavili požadovanú funkciu:</li> <li>• Zvukový alarm – keď jedlo dosiahne teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.</li> <li>• Zvukový alarm a zastavenie pečenia – keď jedlo dosiahne teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>	
<b>Krok č. 7</b>	Vyberte funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa dostali na hlavnú obrazovku.	

# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

<b>Krok č. 8</b>	Stlačte: START . Keď dosiahne jedlo nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete pokračovať v pečeni alebo prestanete, aby bolo jedlo správne pripravené.
<b>Krok č. 9</b>	Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>




Použite skratku!



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



### 9.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas pečenia, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete tu uložiť 3 obľúbené nastavenia.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte požadované nastavenie.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte:  . Vyberte: Obľúbené.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte: Uložiť aktuálne nastavenia.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete resetovať nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	



### 9.2 Funkcia blokovania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

## 9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Čas skončenia, Pomalé pečenie.

## 9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

# 10. TIPY A RADY



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 10.1 Odporúčania pre varenie













Teploty a časy varenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

## 10.2 Vlhký horúci vzduch





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

		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové Sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







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

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Zapekacia nádoba</b>	<b>Zapekacia forma</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobne






Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách</b>				
		 (°C)	 (min)	
Píškotový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2

# TIPY A RADY



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky








Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	170	20 - 30

# OŠETROVANIE A ČISTENIE



## VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4







## GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 (min)	
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4




## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

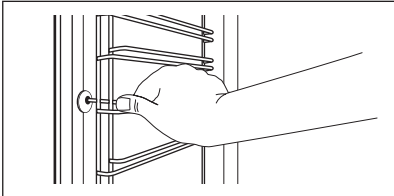
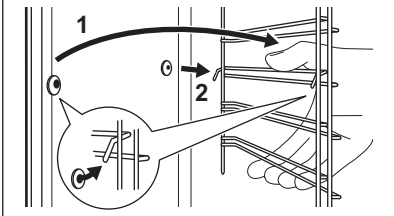
Pozrite si kapitoly oĥladne bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čisteniu

 <p><b>Čistiace pro- striedky</b></p>	<p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p> <p>Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.</p>
 <p><b>Každodenné používanie</b></p>	<p>Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p> <p>Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p>
 <p><b>Príslušenstvo</b></p>	<p>Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s miernym čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

## 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.</p>	



## 11.3 Používanie: Pyrolytické čistenie

Rúru vyčistíte s funkciou Pyrolytické čistenie.



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenia.




### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Spôsobilo by to poškodenie rúry.

### Pred pyrolytickým čistením:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte:  / Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Rýchly	Ľahké čistenie	1 h
Normálny	Normálne čistenie	1 h 30 min
Intenzívny	Dôkladné vyčistenie	3 h

 Keď sa spustí čistenie, osvetlenie je vypnuté a chladiaci ventilátor pracuje pri vyššej rýchlosti.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa ukončí.  
Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zablokovania dveriek.

### Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Dutinu vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna dutiny rúry odstráňte zvyšky.
---	-------------------------------------	-------------------------------------

## 11.4 Pripomenka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, je potrebné čistenie.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

Použite funkciu: Čistenie pyrolyzou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



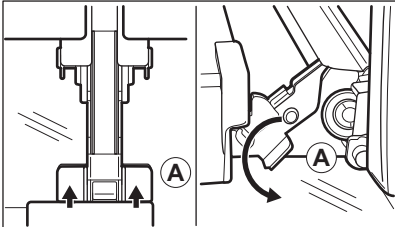
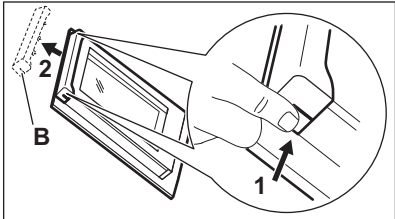
### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.



### UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.	
<b>Krok č. 4</b>	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 5</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 6</b>	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytek.	

<b>Krok č. 7</b>	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 8</b>	Po čistení zvolte opačný postup.	
<b>Krok č. 9</b>	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka.	

## 11.6 Výmena: Osvetlenie



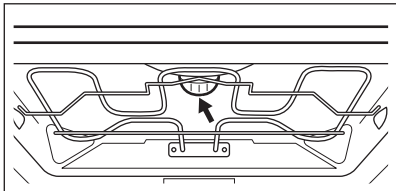
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

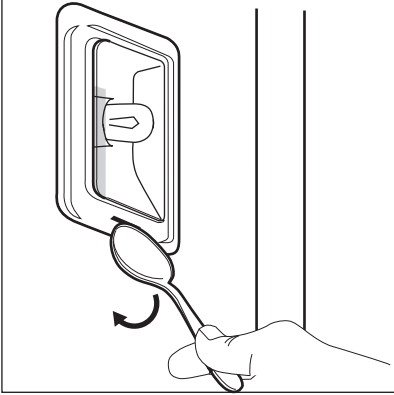
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Sklenený kryt vyčistite.	
<b>Krok č. 3</b>	Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	Nasadte sklenený kryt.	

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

## Bočné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.	
<b>Krok č. 2</b>	Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Sklenený kryt vyčistite.	
<b>Krok č. 4</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.	
<b>Krok č. 5</b>	Nasadte sklenený kryt.	
<b>Krok č. 6</b>	Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.	

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, keď...



Rúra sa nezapne ani neohrieva



Možné príčiny



Riešenie

Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.

Nie sú nastavené hodiny.

Nastavte hodiny, pre podrobnosti si pozrite kapitolu „Časové funkcie“, Nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.

Úplne zatvorte dvierka.



## Rúra sa nezapne ani neohrieva



### Možné príčiny

Je vypálená poistka.

Je zapnutá detská poistka rúry.



### Riešenie

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa znovu objaví problém, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, Podponuka pre: Voliteľné funkcie.



## Komponenty musia byť vymenené



### Popis

Žiarovka je vypálená.



### Riešenie

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v kapitole „Starostlivosť a čistenie“, Výmena: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.



## Problémy s Wi-Fi signálom



### Možné príčiny

Problém so signálom bezdrôtovej siete.

Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.

Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.

Bezdrôtový signál je rušený mikrovlnným spotrebičom umiestneným blízko rúry.



### Riešenie

Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.



Pokyny ohľadne opätovnej konfigurácie rúry a mobilných zariadení nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.

Premiestnite router čo najbližšie k rúre.



Vypnite mikrovlnný spotrebič.

## 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Riešenie
C2 – Teplotná sonda je v dutine rúry počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Dvierka zatvorte.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F604 – pripojenie k WiFi sieti zlyhalo.	Rúru vypnite a zapnite a skúste znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

 Kód a popis	 Riešenie
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Rúru vypnite a znova zapnite.

## 12.3 Servisné údaje

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

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

**Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:**

Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	AEG
Model	BPE748380M 944188376
Index energetickej účinnosti	61.2
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	36.5 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

---

## 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne po 30 sekundách. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale zníži sa tým úspora energie.

# 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

---

## 14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky	Použitie
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie	Nastavenie konfigurácie rúry.



Položka ponuky		Použitie
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

## 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Použitie
Rýchly	Trvanie: 1 h.
Normálny	Trvanie: 1 h 30 min.
Intenzívny	Trvanie: 3 h.

## 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Použitie
Osvetlenie rúry	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
Poistka	Zabraňuje náhodnému spusteniu rúry. Keď je táto funkcia zapnutá, zobrazí sa po zapnutí rúry na displeji „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablokované.
Rýchle zohrievanie	Skrátenie času ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

## 14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti.

## 14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ⓘ.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

## 14.6 Podponuka pre: Servis




Podponuka	Popis
Demo režim	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.



Podponuka	Popis
Vrátiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

## 15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:				
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:						
 Zap / Vyp	 Ponuka	 Oblíbené	 WiFi	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP

Začatie používania rúry				
<b>Rýchly štart</b>	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
		Stlačte a podržte tlačidlo:  .	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Rýchle vypnutie</b>	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	<b>Krok č. 5</b>
 – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

# POUŽITE SKRATKU!

---

## 16. POUŽITE SKRATKU!

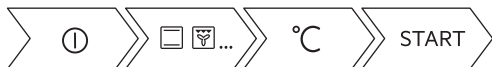
---

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

### Bezdrôtové pripojenie



### Nastavenie: Funkcie ohrevu



### Nastavenie: Sprievodca pečením



### Nastavenie: Čas pečenia



### Odloženie: Štart a koniec pečenia



### Zrušenie: Nastavte časovač





### Používanie: Teplotná sonda



## 17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

---

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

elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

# CONTENIDO

---

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

---

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 559</b>	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 566</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 560	3.1 Descripción general..... 566
1.2 Seguridad general..... 560	3.2 Accesorios..... 566
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 561</b>	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 567</b>
2.1 Instalación..... 561	4.1 Panel de control..... 567
2.2 Conexión eléctrica..... 562	4.2 Pantalla..... 568
2.3 Uso..... 563	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 569</b>
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 564	5.1 Limpieza inicial ..... 570
2.5 Limpieza Pirolítica..... 564	5.2 Primera conexión..... 570
2.6 Luces interiores..... 565	5.3 Conexión inalámbrica..... 570
2.7 Asistencia..... 565	5.4 Pre calentamiento inicial..... 571
2.8 Eliminación..... 565	

<b>6. USO DIARIO.....</b>	<b>571</b>	<b>10.4</b> Tablas de cocción para organismos de control.....	584
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	571	<b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>586</b>
6.2 Cómo configurar: Cocción asistida.....	572	11.1 Notas sobre la limpieza.....	586
6.3 Funciones de cocción.....	572	11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas .....	587
6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	574	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	587
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>575</b>	11.4 Aviso De Limpieza.....	588
7.1 Descripción de las funciones del reloj.....	575	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	588
7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj.....	575	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	589
<b>8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>577</b>	<b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>591</b>
8.1 Inserción de accesorios.....	577	12.1 Qué hacer si.....	591
8.2 Utilización de los carriles telescópicos.....	578	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	592
8.3 Sonda térmica.....	579	12.3 Datos de servicio.....	593
<b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>581</b>	<b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>593</b>
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	581	13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*.....	593
9.2 Tecla de Bloqueo.....	581	13.2 Ahorro de energía.....	594
9.3 Desconexión automática.....	582	<b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>595</b>
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	582	14.1 Menú.....	595
<b>10. CONSEJOS.....</b>	<b>582</b>	14.2 Submenú para: Limpieza.....	595
10.1 Recomendaciones de cocción...	582	14.3 Submenú para: Opciones.....	596
10.2 Horneado húmedo + ventilador.....	582	14.4 Submenú para: Conexiones.....	596
10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....	583	14.5 Submenú para: Configuración...	597
		14.6 Submenú para: Asistencia.....	597
		<b>15. ¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>597</b>
		<b>16. TOME UN ATAJO.....</b>	<b>598</b>

## **1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD**

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.



- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	600 (600) mm
Ancho del armario	550 mm
Profundidad del armario	605 (580) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	549 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	548 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1017 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	550 x 20 mm
Tornillos de montaje	4 x 12 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra sin enchufe ni cable de alimentación.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Luces interiores



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

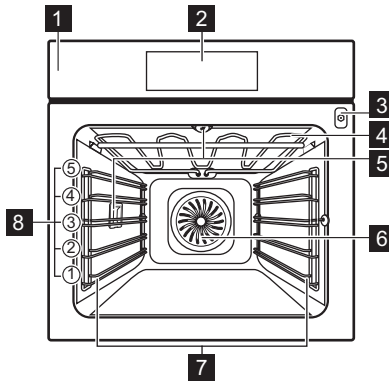
# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 3.1 Descripción general

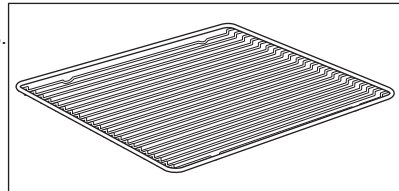


- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Elemento calentador
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Carril de apoyo, extraíble
- 8** Niveles para las rejillas

### 3.2 Accesorios

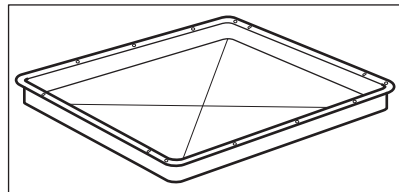
#### Parrilla

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



#### Bandeja

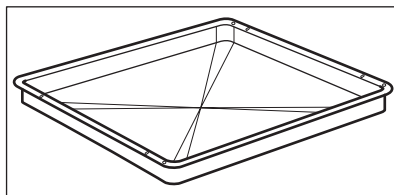
Para bizcochos y galletas.



# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

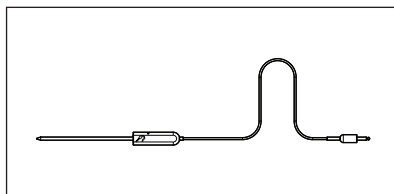
## Bandeja honda

Para hornear y asar o como bandeja grasera.



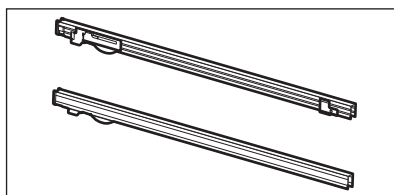
## Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



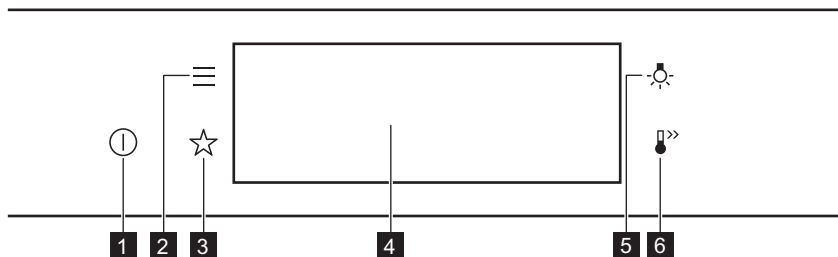
## Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Panel de control




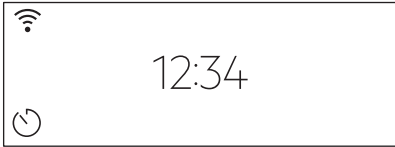

<b>1</b>	On / Apagado	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
<b>2</b>	Menú	Enumera las funciones del horno.
<b>3</b>	Favoritos	Enumera los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.

# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

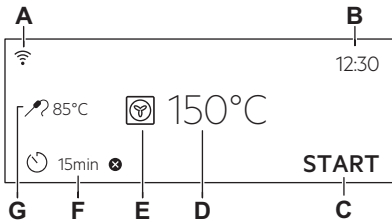
5	Interruptor de la bombilla	Conecta y desconecta la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 <p><b>Pulse</b></p>	 <p><b>Mover</b></p>	 <p><b>Mantener pulsado</b></p>
Tocar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Tocar la superficie durante 3 segundos.

## 4.2 Pantalla





	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.
	Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.
	Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.






 <p>The diagram shows a control panel with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A:</b> Wi-Fi icon</li> <li><b>B:</b> Time 12:30</li> <li><b>C:</b> START button</li> <li><b>D:</b> Temperature 150°C</li> <li><b>E:</b> Cook function icon</li> <li><b>F:</b> 15min timer icon</li> <li><b>G:</b> Temperature 85°C</li> </ul>	<p>Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Hora actual</li> <li>C. INICIO/PARADA</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funciones de cocción</li> <li>F. Temporizador</li> <li>G. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>
---	---

## Indicadores de pantalla



**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.

 <p>Para ajustar la temperatura.</p>	<p>OK</p> <p>Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	 <p>Para retroceder un nivel en el menú.</p>	 <p>Para deshacer la última acción.</p>	 <p>Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	---	--	--


**Alarma acústica indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal.

 <p>La función está activada.</p>	 <p>La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	 <p>El sonido de la alarma está apagado.</p>
--	---	---

## Indicadores de temporizador

 <p>Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>	 <p>Para cancelar el ajuste.</p>
---	---

**Wi-Fi indicador** - el horno puede conectarse por Wi-Fi.

 <p>Wi-Fi La conexión está activada.</p>
---

## 5. ANTES DEL PRIMER USO






### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

# ANTES DEL PRIMER USO

## 5.1 Limpieza inicial

		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

## 5.2 Primera conexión



La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tonos de botones, Volumen del timbre, Hora actual.

## 5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con la conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

Descargue la aplicación móvil y siga las instrucciones para los siguientes pasos.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  . Seleccione: Ajustes / Conexiones.
<b>Paso 3</b>	 - deslice o presione para activar: Wi-Fi.
<b>Paso 4</b>	El módulo inalámbrico del horno arranca en 90 segundos.

### Tome un atajo







Frecuencia	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz

Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	


Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

## 5.4 Pre calentamiento inicial

 <b>Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.</b>	
<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 1 hora.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 15 minutos.
 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

## 6. USO DIARIO

 <b>ADVERTENCIA!</b> Consulte los capítulos sobre seguridad.
---

### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
---------------	---

<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

## 6.2 Cómo configurar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado hasta el que se cocina un plato:

- Poco hecho o Menos
- Medio
- Muy hecho o Más










<b>Paso 1</b>	Pulse :  .
<b>Paso 2</b>	Pulse :  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 3</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 4</b>	Pulse : <b>START</b> .

**Tome un atajo**











## 6.3 Funciones de cocción

## Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Calor inferior</b></p>	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 <p><b>Grill</b></p>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <p><b>Grill Turbo</b></p>	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
 <p><b>Aire caliente</b></p>	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 <p><b>Función Pizza</b></p>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 <p><b>Cocción convencional</b></p>	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 <p><b>Congelados</b></p>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <p><b>Horneado de pan</b></p>	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.
 <p><b>Leudar masas</b></p>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se seque y mantiene la elasticidad de la masa.

## Funciones de cocción especiales

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Horneado húmedo + ventilador</b></p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <p><b>Descongelar</b></p>	<p>Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p><b>Cocción lenta</b></p>	<p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p>
 <p><b>Gratinar</b></p>	<p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.</p>
 <p><b>Mantener caliente</b></p>	<p>Para mantener calientes los alimentos.</p>
 <p><b>Calentaplatos</b></p>	<p>Para precalentar platos antes de servir.</p>
 <p><b>Conservar</b></p>	<p>Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).</p>
 <p><b>Desecar alimentos</b></p>	<p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p>

### 6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.


## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Descripción de las funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para programar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Acción final	Para ajustar cuándo termina de contar el temporizador.
Inicio retardado	Para retrasar el inicio y/o el fin de la cocción.
Tiempo adicional	Para prolongar el tiempo de cocción.
Avisador	Para configurar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

### 7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo ajustar el reloj	
<b>Paso 1</b>	Pulse: Hora actual.
<b>Paso 2</b>	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
<b>Paso 1</b>	Elija una función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.


#### Tome un atajo




# FUNCIONES DEL RELOJ

---

## Cómo elegir la opción de final

<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Acción final.
<b>Paso 6</b>	Elija el que prefiera: Acción final.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

## Cómo retrasar el inicio de la cocción

<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

## Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.



## Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: 

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

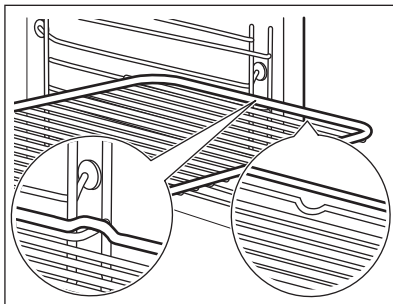
## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

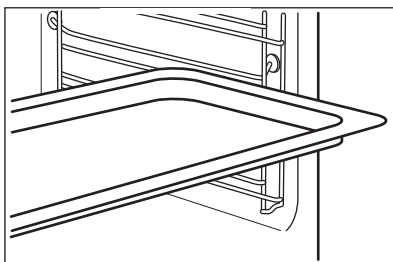
#### Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



#### Bandeja /Bandeja honda:

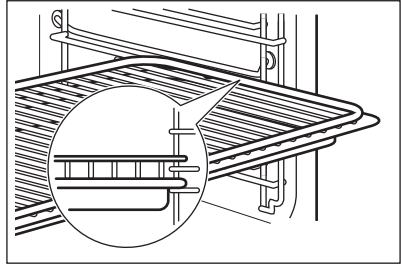
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## **Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



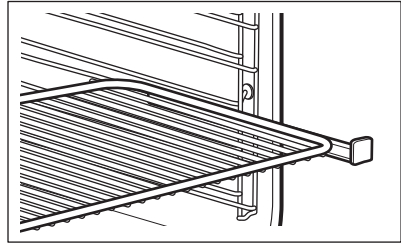
## **8.2 Utilización de los carriles telescópicos**

No lubrique los carriles telescópicos.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

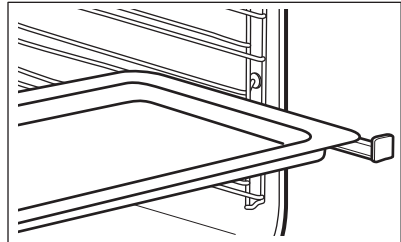
### **Parrilla:**

Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.



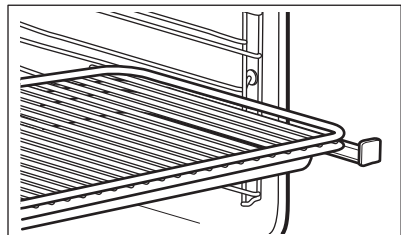
### **Bandeja honda:**

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.





### **Parrilla y bandeja honda juntas:**

Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



## 8.3 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Se deben ajustar dos temperaturas:	
 La temperatura del horno: mínimo 120 °C.	 La temperatura interna.

Para obtener mejores resultados de cocción:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

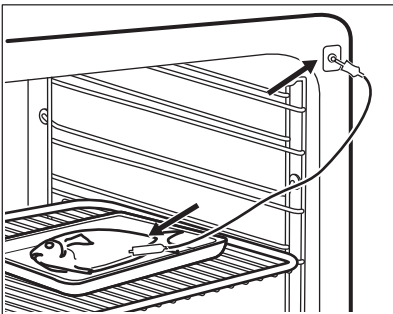
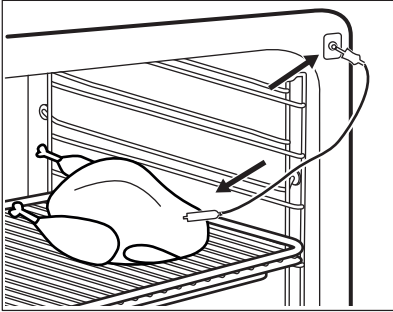
El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

## Instrucciones de uso: Sonda térmica

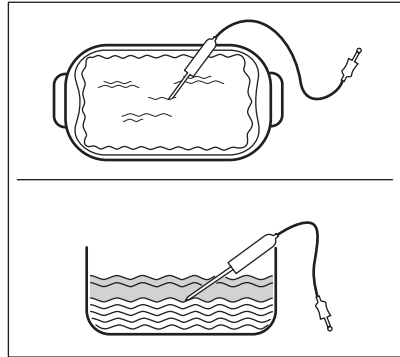
<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Inserte: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>


# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS


Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de la sonda térmica están dentro del plato.



Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro de la cazuela. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para conseguirlo, utilice un ingrediente sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de la sonda térmica. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado. Cubra la sonda térmica con el resto de los ingredientes.



<p><b>Paso 4</b></p>	<p>Coloque la sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.</p>
<p><b>Paso 5</b></p>	<p> - pulse para fijar la temperatura interna de la sonda.</p>
<p><b>Paso 6</b></p>	<p>● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarma acústica - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena.</li> <li>• Alarma acústica y dejar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena y el horno para.</li> </ul>
<p><b>Paso 7</b></p>	<p>Seleccione la opción y pulse varias veces: <b>OK</b> para ir a la pantalla principal.</p>
<p><b>Paso 8</b></p>	<p>Pulse : <b>START</b> . Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Puede elegir parar o continuar la cocción para asegurarse de que la comida esté bien hecha.</p>

<b>Paso 9</b>	<p>Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque el plato del horno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>ADVERTENCIA!</b> Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p> </div>
---------------	---




**Tome un atajo**



## 9. FUNCIONES ADICIONALES



### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	



### 9.2 Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

## 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

## 9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

# 10. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.






El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.


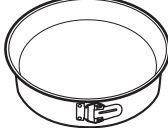


## 10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

## 10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.







			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja de hornear</b>	<b>Ramekines</b>	<b>Molde para base</b>







Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

## 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

### Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 <b>HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes</b>				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

 <b>HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas</b>				
 <b>Use el tercer nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 40	









## HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



## HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



## Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
<b>Paso 4</b>	Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.	

## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con limpieza pirolítica



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.





### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de proceder a la limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccionar el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Rápido	Limpieza ligera	1 h
Normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Intensivo	Limpieza a fondo	3 h
 Cuando comienza la limpieza, la bombilla se apaga y el ventilador de refrigeración funciona a velocidad más alta.		
STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.		

## Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Aviso De Limpieza

Cuando aparece el avisador, es necesaria una limpieza.

Use la función: Limpieza Pirolytica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



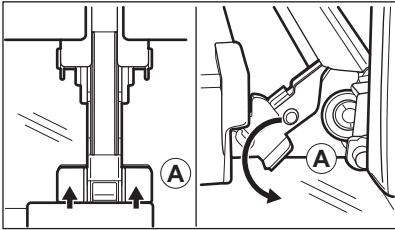
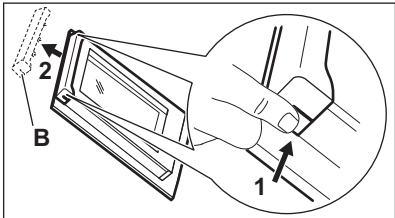
### ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.



### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
<b>Paso 4</b>	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
<b>Paso 5</b>	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 6</b>	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
<b>Paso 7</b>	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
<b>Paso 8</b>	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
<b>Paso 9</b>	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

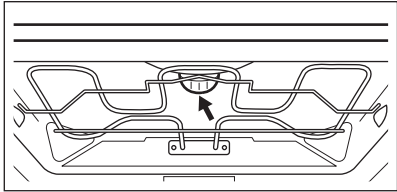
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

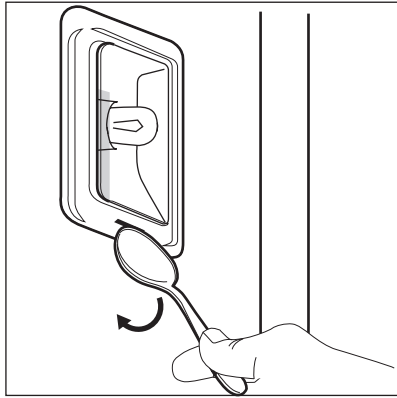
## Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
<b>Paso 2</b>	Limpié la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 4</b>	Coloque la tapa de cristal.	

## Bombilla de luz lateral

<b>Paso 1</b>	Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.	
<b>Paso 2</b>	Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Limpié la tapa de cristal.	
<b>Paso 4</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 5</b>	Coloque la tapa de cristal.	
<b>Paso 6</b>	Coloque el carril de apoyo izquierdo.	

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...



**El horno no se enciende o no se calienta**



**Posible causa**



**Solución**

El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

El reloj no está en hora.

Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones del reloj.

La puerta no está bien cerrada.

Cierre completamente la puerta.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El bloqueo de seguridad del horno está activado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



**Hay que cambiar componentes.**



**Descripción**






**Solución**

La bombilla se ha fundido.



Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.



 <b>Problemas con la señal Wi-Fi</b>	
 <b>Posible causa</b>	 <b>Solución</b>
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe su red inalámbrica y el router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el horno y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al horno.
La señal inalámbrica está perturbada por un microondas colocado cerca del horno.	Apague el microondas.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error



Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza Piroclítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza Piroclítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604 - la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el horno y vuelva a intentarlo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.



 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del horno continuarán funcionando como de costumbre.

 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
F602, F603 - el Wi-Fi no está disponible.	Apague y vuelva a encender el horno.

## 12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE748380M 944188376
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++

Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	36.5 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

## 13.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

## Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

## Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

## Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Pulse  para abrir Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Enumera los programas automáticos.
Limpieza		Enumera los programas de limpieza.
Favoritos		Enumera los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Conexiones	Para establecer la configuración de la red.
	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

### 14.2 Submenú para: Limpieza

Submenú	Aplicación
Rápido	Duración: 1 h.
Normal	Duración: 1 h 30 min.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

Submenú	Aplicación
Intensivo	Duración: 3 h.

## 14.3 Submenú para: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Activa y desactiva la lámpara.
Bloqueo seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Activa y desactiva el reloj.
Reloj digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.4 Submenú para: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Funcionamiento remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento remoto auto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.

Submenú	Descripción
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el equipo.

## 14.5 Submenú para: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tonos de botones	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora actual	Ajusta la hora y la fecha actuales.



## 14.6 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.




## 15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tonos de botones	Volumen del timbre	Hora actual




## Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 On / Apagado	 Menú	 Favoritos	 Wi-Fi	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	--	---	--	--------------

## Empiece a usar el horno

Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

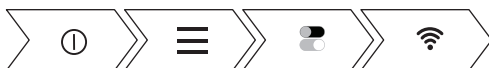
## Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	 - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

## 16. TOME UN ATAJO

Aquí puedes ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

### Conexión inalámbrica



### Cómo configurar: Funciones de cocción



## Cómo configurar: Cocción asistida



## Cómo configurar: Tiempo de cocción



## Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción





## Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



## Instrucciones de uso: Sonda térmica



# 17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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



867362788-B-122021



**AEG**