



BS9900B

BS9900T

NBP9S831AB

NBP9S831AT

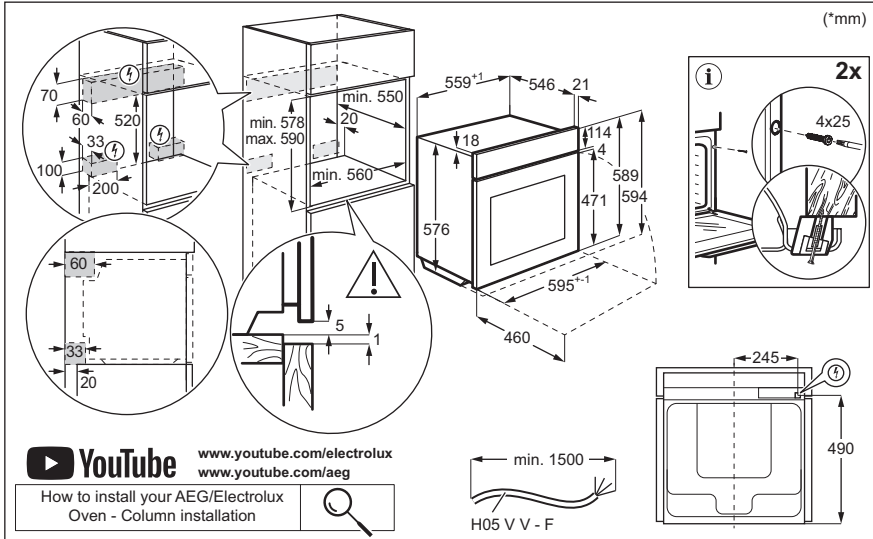
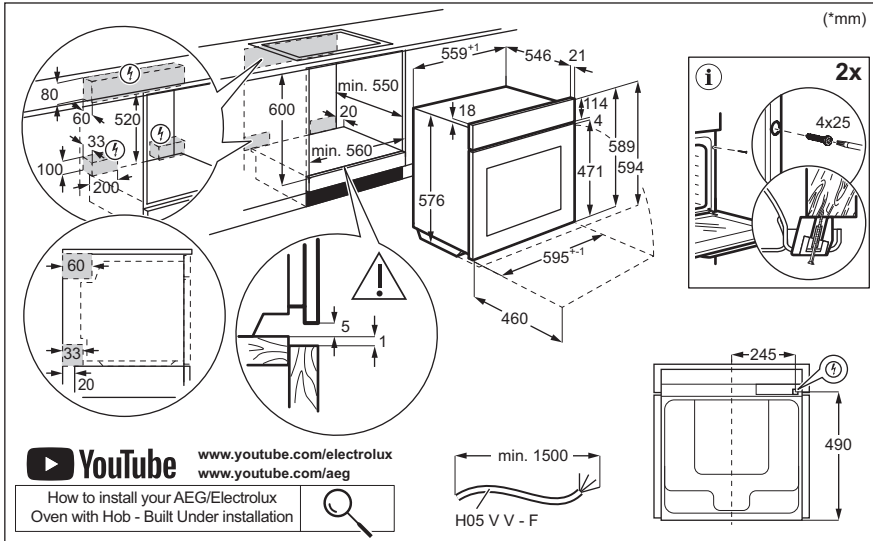
TP9SB83FAB

TP9SB83FAT

CS	Návod k použití Parní trouba	3
ET	Kasutusjuhend Auruahi	28
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	53



INSTALACE / PAIGALDAMINE / INSTALACJA



Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



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

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	14
8. FUNKCE HODIN.....	15
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. TIPY A RADY.....	17
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	23
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	25
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	27

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

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

- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistíte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace

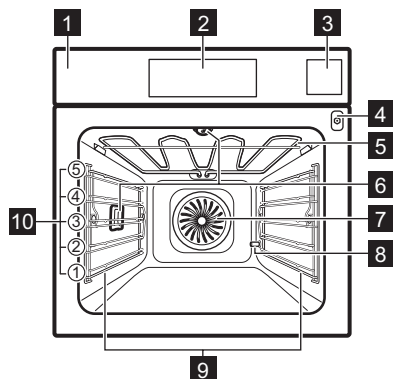
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečící sondu
- 5 Topné těleso

- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

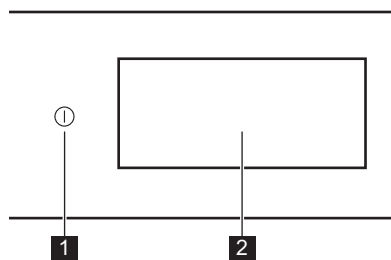
3.2 Příslušenství

Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně. Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu









- 1 ZA-PNOUT / VY-PNOUT Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
- 2 Displej Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.






Ovládací panel poskytuje přístup k různým funkcím a pokrmům. Zobrazuje také informace o aktuálním provozním stavu.

4.2 Displej

Displej je plně interaktivní, lze jej posouvat a rozdělit do definovaných částí. Pro navigaci doleva nebo doprava můžete přejet prstem přes obrazovku.

- OK K potvrzení volby/nastavení.
- > < Slouží k navigaci na další nebo předchozí úroveň v nabídce.
- ^ v Přístup k dalším nastavením a jejich úprava.
- ♥ Uložení aktuálního nastavení do: Oblíbené.
- ♡ Odstranění aktuálních nastavení v: Oblíbené.
- ⚙ Přechod do nabídky: Nastavení.
- 💡 Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.

	K zapnutí a vypnutí funkcí.
	Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná.
	Zvukový signál je zapnutá.
	Zvukový signál a ukončení pečení je zapnutá.
	Je zapnuto Jen pop-up zprávy.
	Odložený start je zapnutá.

	Slouží k zavření vyskakovacího okna nebo zrušení nastavení.
	Připojení k síti WiFi je zapnuté.
	Připojení k síti WiFi je vypnuté.
	Dálkové ovládání je zapnuté.
	Funkce s režimem úspory energie.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První připojení


Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva. Můžete si vybrat mezi spuštěním nebo přeskočením procesu přihlašování. Nastavení lze kdykoli znovu zkontrolovat a upravit.

Úprava nastavení: Jazyk, Denní čas, Tvrdost vody, bezdrátové připojení.

5.2 Bezdrátové připojení

Spotřebič umožňuje připojení k síti Wi-Fi a propojení s mobilním zařízením. Z mobilního zařízení můžete přijímat oznámení a spotřebič ovládat a sledovat.

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.
 3. Zapněte spotřebič.
 4. Pro vstup do nabídky klepněte na displej a stiskněte  Nastavení / Připojení.
 5. Stisknutím tlačítka zapnete nebo vypnete: WiFi.

Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sek.

Frekvence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maximální výkon	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Softwarové licence

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

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (složka NIU6).

5.4 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.


1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
3. Nastavte funkci . Nastavení maximální teploty. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.5 Nastavení: Tvrdost vody





Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.

2. Protřeptejte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Zadejte stupeň tvrdosti vody . Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 – měkká	
2 – středně tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – velmi tvrdá	

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nabídka

Stisknutím displeje nebo tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT vstupte do nabídky.

- Domů
- Funkce
- Pokrmý
- Nastavení

6.2 Domů

Podnabídka obsahuje programy, funkce, nádobí a nastavení.

6.3 Funkce

Podnabídka obsahuje seznam funkcí pečení. Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Upravte nastavení.
4. Stiskněte START. Pečicí sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Viz kapitolu „Použití příslušenství, pečicí sonda“.
5. ^ – stisknutím upravíte nastavení během přípravy jídla.
6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.



Funkce Rychlý Předehřát je dostupná pouze u některých pečicích funkcí. Další informace o možnostech předehřívání naleznete v kapitole „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.



Horní ohřev

Intenzivní teplo pro rychlé zhnědnutí nahoře.



Spodní ohřev

Opečte rovnoměrně spodní stranu pokrmu dozlatova. Vhodné na přípravu pizzy nebo závinů, a také na dopečení buchet nebo slaných koláčů. Předehřejte troubu a použijte nejnižší úroveň roštu.



Horký vzduch

Rovnoměrné pečení na více úrovních. Nastavte nižší teplotu než pro Horní a spodní ohřev.



Horní a spodní ohřev

Pečení a vaření na jedné úrovni.



Horký vzduch & horní ohřev

Opékejte větší kusy masa a drůbeže s kostmi tak, aby byly křehké a křupavé.



Horký vzduch & spodní ohřev

Křupavý korpus s rovnoměrným zbarvením.



Horký vzduch, horní a spodní ohřev

Pro polotovary bez předehřívání.



Steamify

Sladění správného množství páry se zvolenou teplotou.



ProSteam

Dosáhnete křehkých výsledků a křupavého povrchu pomocí páry a ohřevu. Vhodné pro přípravu zeleniny, dušených/zapékaných jídel a masa.



Ventilátor horkého vzduchu

Energeticky úsporné pečení na jedné úrovni.



Pára

Nepřetržitá pára pro zdravé jídlo plné chuti.



Ohřívání

Tato funkce slouží k šetrnému ohřátí jídla v páře.



Gril

Rovnoměrné zapečení a křupavý povrch.



SousVide

Pečte vakuované potraviny na přesnou teplotu, abyste dosáhli té nejlepší chuti a struktury.



Kynutí těsta

Optimalizovaná teplota pro kynutí.



Osvěžení

Dodejte den starému pečivu svěží vůni a křehkost.



Rozmrazování

Jemné rozmrazování před další přípravou.



Dusit

Dosáhnete jemného, šťavnatého výsledku pomalým vařením všech surovin dohromady.



Pečení

Dosáhnete navenek křupavého a uvnitř měkoučkého výsledku u masa, drůbeže či zeleniny.



Nízkoteplotní pečení

Nízkoteplotní pečení prodlužuje dobu pečení, ale přináší lepší výsledky vaření. Než vložíte maso do trouby, prudce jej opečte.



Zavařit

Konzervujte při nízké teplotě šťavnaté ovoce a zeleninu. Nádoby položte na plech na pečení naplněný vodou.



Ohřev talířů.

Na přehřívání talířů před servírováním.



Uchovat teplé

Udržuje jídlo teplé pro servírování. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.



Sušení

Usušte rovnoměrně ovoce, bylinky a zeleninu na nízkou teplotu. Během sušení občas otevřete dvířka, aby se zlepšil výsledek sušení.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

6.4 Pokrmy

Podnabídka Pokrmy se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze nastavit během přípravy jídla.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Pečicí sonda.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Pokrmy.
2. Zvolte pokrm nebo druh jídla.

- Upravte nastavení podle preferencí vaření. Seřídte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte OK.
- Vložte potraviny do spotřebiče podle pokynů na obrazovce.
- Stiskněte START .
Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

6.5 Oblíbené



Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Můžete uložit až 20 vašich oblíbených nastavení, jako je pečící funkce, funkce mytí nádobí nebo čištění.

Chcete-li nastavení uložit, vyberte preferované nastavení a stiskněte .

Zvolte: Oblíbené

- Vstupte do nabídky a stiskněte: část Domů a posuňte posuvník doprava.
- Stiskněte: Zobrazit oblíbené., čímž zkontrolujete uložená nastavení.
- Vyberte jedno z uložených nastavení.
- Stisknutím START spustíte vaření.

Vymazat: Oblíbené

- Vstupte do nabídky a vyberte: část Domů a posuňte posuvník doprava.
- Stiskněte: Zobrazit oblíbené., čímž zkontrolujete uložená nastavení.
- Stiskněte: , čímž smažete uložená nastavení.

6.6 Nastavení

Tato podnabídka obsahuje seznam nastavení.

Stisknutím displeje nebo tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT vstupte do nabídky a stiskněte Nastavení.

Podnabídka: Programy údržby

Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Proplachování	Proces pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Podnabídka: Nastavení

Jazyk	Nastavení jazyka spotřebiče.
Denní čas	Nastavení aktuálního času.
Displej jas	Nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze u vypnout.
Hlasitost zv. signalizace	Nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Jednotka teploty	Zobrazení aktuální jednotky teploty.
Tvrdost vody	Nastavení tvrdosti vody.

Podnabídka: Obsluha

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

Podnabídka: Preference

Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

	Není - běžný způsob přehřívání spotřebiče. Je nastaven jako výchozí a je k dispozici pro všechny funkce přípravy jídla. Předvolbu lze změnit na jiný typ přehřívání.
Přehřívání/zahřívání	Úsporný – přehřívání spotřebiče při nižší spotřebě energie. Je k dispozici pro všechny funkce pečení.
	Rychlý – zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka Čistění	Připomene vám vyčištění spotřebiče.
Nastavení displeje	Přizpůsobení funkcí a zkratk obrazovky.

Podnabídka: Připojení


Připojit k síti Wi-Fi	Slouží k připojení spotřebiče k bezdrátové síti.
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	Slouží k zabránění automatického připojení spotřebiče k aktuální síti.
Dálkové ovládání	Slouží ke spuštění obsluhy na dálku automaticky po stisknutí START. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.

6.7 Parní pečicí funkce

Tyto funkce vám umožňují používat teplo a páru k uchování jídel křupavých a šťavnatých. Použijte je k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.

Existují dva způsoby přípravy jídla pomocí parních funkcí: nastavením teploty nebo nastavením úrovně páry.

 **Steamify** /  **Pára** – nastavte teplotu. Úroveň páry se automaticky upraví.

 **ProSteam** – nastavte úroveň páry. Zobrazí se vhodná teplota.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Nastavte parní pečicí funkci. Na displeji se zobrazí dostupná nastavení.
3. Nastavte teplotu a úroveň páry, je-li k dispozici.

4. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji.
5. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
6. Nádržku na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.

VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte demineralizovanou nebo destilovanou vodu. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

7. V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.

Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

8. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
9. Vypněte spotřebič.
10. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.
11. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
12. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.


VAROVÁNÍ!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

6.8 SousVide

Tento program je technika vaření, při které jsou potraviny ve vakuově uzavřené nádobě umístěny do nasycené parní atmosféry, která je udržována při konstantní teplotě. Pro udržitelnější způsob vaření tekutých druhů potravin, např. dezertů a omáček, lze připravovat také v uzavíratelných nádobách.

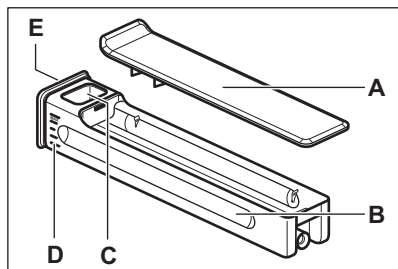
1. Připravte přísady ve vakuově uzavřené nádobě a položte je na tvarovaný rošt.

2. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
3. Stiskněte  SousVide.
4. Nastavte teplotu a dobu přípravy.
5. Stiskněte START a postupujte podle pokynů na displeji.
6. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Zbytková voda může kondenzovat ve vnitřních a vakuově uzavřených nádobách trouby.
7. Po vychladnutí spotřebiče odstraňte houbičkou vodu ze dna vnitřku trouby. Vnitřek trouby osušte měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení. Při vyjímání potravin ze spotřebiče buďte opatrní.

6.9 Nádržka na vodu



- A. Víko
- B. Nádrž na vodu
- C. Otvor vstupu vody
- D. Stupnice
- E. Přední kryt

6.10 Poznámky: Ventilátor horkého vzduchu

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

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


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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Ventilátor horkého vzduchu. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Dětská bezp. pojistka



Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče. Lze ji aktivovat kdykoli.

1. Vstupte do nabídky.
2. Zvolte  / Preference / Dětská bezp. pojistka.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka. Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

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

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.




7.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič

vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Chcete-li nastavit, co se stane po uplynutí nastaveného času, vyberte preferované: Ukončit akci. Časovač lze používat nezávisle, i když trouba není v provozu.
Ukončit akci	 Zvukový signál Po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
	 Zvukový signál a ukončení pečení Po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	 Jen pop-up zprávy Po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Spustí se automaticky, když je spuštěn proces trouby, a zastaví se, když je proces dokončen. Je vidět na hlavní obrazovce v případě, že není nastaven žádný jiný časovač. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

8.2 Časovač


1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

2. Stiskněte: Časovač.
3. Nastavení trvání. Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím jednoho ze symbolů.
4. Pro potvrzení stiskněte OK a vraťte se na hlavní obrazovku.

8.3 Odložený start

1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte ***.
3. Stiskněte: Odložený start.
4. Posunutím nastavte požadovaný čas spuštění a stiskněte OK.
5. Nyní můžete nastavit požadovanou hodnotu Čas ukončení nebo stisknutím OK tento krok přeskočit.
6. Stisknutím OK se vraťte na hlavní obrazovku.

8.4 Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte  / Nastavení / Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte OK.

8.5 Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte ^ / Časovač.
2. Nastavení nové hodnoty časovače. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

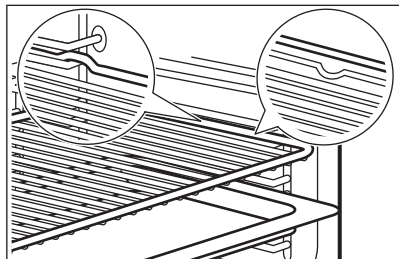
9.1 Vkládání příslušenství



V závislosti na modelu se funkce příslušenství mohou lišit. Další informace o příslušenství naleznete v kapitole „Popis spotřebiče“.

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

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodící lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.

- – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Pečení s: Pečicí sonda

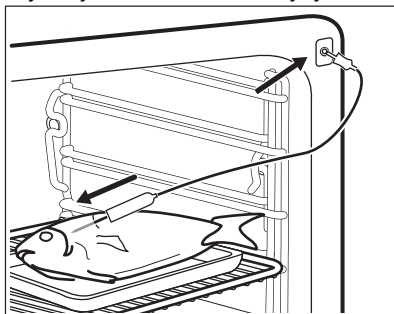
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojetí pečicí sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské čňapky.

1. Zvolte pečicí funkci z nabídky: Funkce nebo pokrm z nabídky: Pokrmy.
2. V případě potřeby nastavte teplotu trouby a dobu přípravy.
3. Stiskněte OK.
4. Stiskněte START.
5. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:

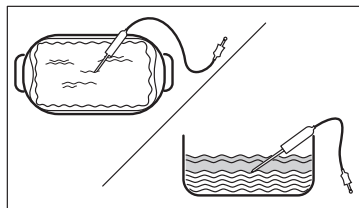
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékač misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékač misky.



6. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis výrobku“.
- Displej zobrazuje aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.
7. ^ – stisknutím upravíte nastavení.
 8. Pro nastavení teploty středu snímače nebo pro nastavení preferované funkce zvolte kartu Pečicí sonda:
 - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

- Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
- Jen pop-up zprávy - když pokrm dosáhne teploty středu snímače, na displeji se zobrazí zpráva.

9. Stiskněte OK.
10. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
11. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
12. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

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






Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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


Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
	Teplota
	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)

 Hmotnost (kg)

 Poloha roštu

 Čas pečení (min)





10.2 Ventilátor horkého vzduchu – doporučená příslušenství

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

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Ventilátor horkého vzduchu






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






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

10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní a spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč 1)	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč 1)	Horní a spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní a spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Horní a spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3






			°C		
Topinky 3)	Horní ohřev	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5

1) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

2) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavené teploty pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz kapitola „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.

3) Předehřejte spotřebič na 5 min pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz kapitola „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.

Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláče, 20 kousků na plech 1)	Horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškotový koláč bez tuku	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4






1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavené teploty pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz kapitola „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.

10.5 Informace pro zkušebny

Použijte funkci: ProSteam, stupeň: Vaření v páře.

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100°C.







				
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0.3	3	8 - 9
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	max.	3	10 - 11
Hrášek, zmražený 2)	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejmchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz kapitola „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.

2) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce) 1)	ProSteam, stupeň: Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolice)

					
Karamelový pudink (6 porcí)	ProSteam, stupeň: Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarovaném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	ProSteam, stupeň: Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení, druh jídla: Chléb	Plech na pečení 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, stupeň: Nízká vlhkost 3)				40 - 50
Kuře 4)	ProSteam, stupeň: Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Použijte ProSteam pouze v případě, že funkce Pečení není k dispozici.

4) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkávající tuk.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

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

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

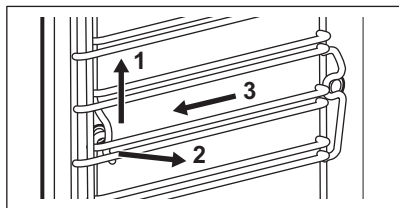
Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

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



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

11.3 Čištění párou

Tento program vyčistí spotřebič, který je lehce znečištěný. Pára změkčuje masť nebo zbytky a usnadňuje tak čištění. Tento program spotřebovává méně energie.

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Čištění párou nebo Čištění párou plus.

Režim	Popis
Čištění párou	Lehké čištění Trvání: 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Trvání: 75 min

2. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
4. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.
5. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

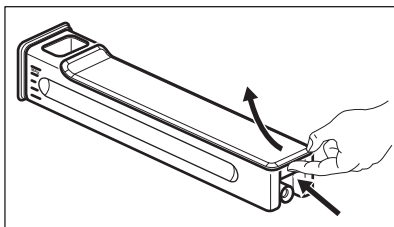
11.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

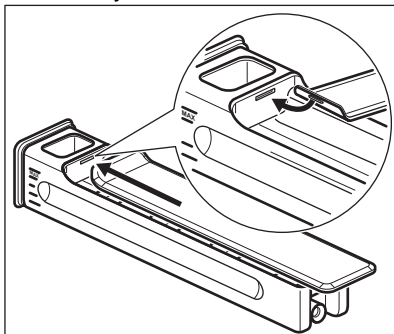
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Čištění zásobníku na vodu

1. Vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče.
2. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zvedněte kryt podle výčnělku na zadní straně.



3. Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemyjte zásobník na vodu v myčce nádobí.
4. Smontujte zpět zásobník na vodu.
5. Namontujte víko. Nejprve vložte přední západku a poté ji zatlačte proti tělu zásuvky.



6. Vložte zásobník na vodu.
7. Zatlačte zásobník na vodu směrem ke spotřebiči, dokud nezapadne.

11.6 Odstraňování vod. kamene

Tento program odstraňuje vodní kámen v parním systému a zabraňuje jeho usazování. Zajišťuje správnou funkci parních funkcí a zvyšuje kvalitu vody ve vašem spotřebiči.

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Odstraňování vod. kamene.
2. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.

3. Když funkce skončí, vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
4. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.
5. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.8 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkci páry.

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Proplachování.
2. Stiskněte START a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po dokončení procesu zazní zvukový signál.
4. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.9 Sušení

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

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Sušení.

2. Stiskněte START a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po skončení sušení zazní zvukový signál.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.10 Vyjmutí a instalace dvířek

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

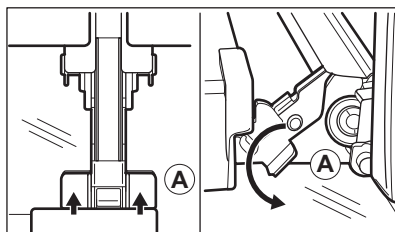
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

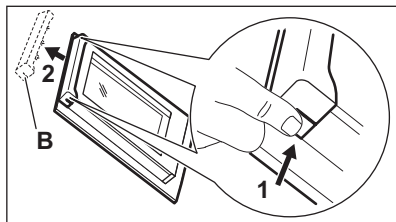
POZOR!

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

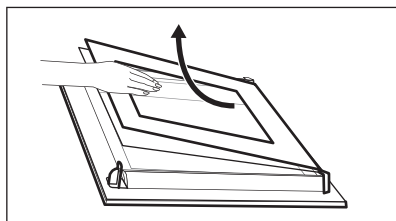
1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
5. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
6. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
7. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
9. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

11.11 Výměna žárovky

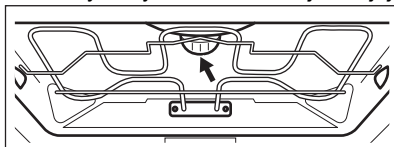
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku


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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Pro nastavení hodin viz kapitolu „Funkce hodin“. Dvířka nejsou správně zavřená. Kontrolky/symboly varné desky Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Pro podrobné informace viz kapitolu „Údržba a čištění“.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili. Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nesmontovali jste správně víko zásobníku na vodu.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Před zahájením čištění se ujistěte, že je víko odstraněno.
Po odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň. Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je ve špatné poloze roštu. Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čistícího prostředku. Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký. Počkejte, až spotřebič vychladne. Čištění zopakujte. Před čištěním jste ze spotřebiče neodstranili všechno příslušenství. Vyměňte veškeré příslušenství a zopakujte čištění.
 Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.	
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte, zda je vaše mobilní zařízení připojeno k bezdrátové síti. Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat spotřebič a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší ke spotřebiči.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče.	Vypněte mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte současně mikrovlnnou troubu a dálkové ovládání spotřebiče. Mikrovlny ruší Wi-Fi signál.

12.2 Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže.

Kód a popis	Řešení
F111 – Pečící sonda není správně zasunutá 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 se nezdařilo.	Vypněte a zapněte spotřebič a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.
F131 – teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká. 1)	Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.
F144 – snímač v Nádržka na vodu nedokáže změřit hladinu vody. 1)	Vyprázdněte Nádržka na vodu a doplňte jej.
F508 – Nádržka na vodu nefunguje správně. 1)	Spotřebič vypněte a zapněte.
F602, F603 – WiFi není k dispozici. 1)	Spotřebič vypněte a zapněte.

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

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 spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele

AEG

Označení modelu	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Index energetické účinnosti	61.9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	BS9900B 39.0 kg
	BS9900T 39.0 kg
	NBP9S831AB 39.0 kg
	NBP9S831AT 39.0 kg
	TP9SB83FAB 39.0 kg
	TP9SB83FAT 39.5 kg

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

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2.0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v kapitole „Před prvním použitím“.

13.3 Typy pro úsporu energie

Následující typy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek

udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Uchování teploty jídla

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

teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Ventilátor horkého vzduchu


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


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

Pohotovostní režim

Po 2 minutách se displej přepne do pohotovostního režimu.

14. 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.

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	28
2. OHUTUSJUHISED.....	30
3. TOOTE KIRJELDUS.....	32
4. JUHTPANEEL.....	33
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	33
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	35
7. LISAFUNKTSIOONID.....	39
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	40
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	40
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	42
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	45
12. VEAOTSING.....	48
13. ENERGIATÕHUSUS.....	50
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	52

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

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 elektrihoitud pistikupesadele.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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.
- Seadete vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

⚠ HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri,

vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

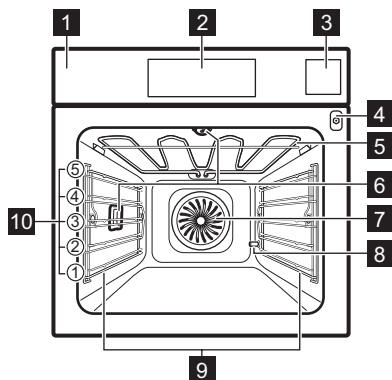
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak

- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

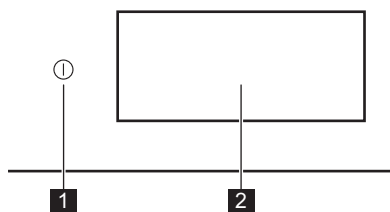
3.2 Lisatarvikud

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-koodi, et lugeda, kuidas seadmega kaasas olevaid tarvikuid kasutada. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1 Sees / Väljas Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.

2 Ekraan Näitab seadme praeguseid sätteid.

Juhtpaneel annab juurdepääsu erinevatele küpsetusfunktsioonidele ja roogadele. Samuti kuvab see teabe oma praeguse tööoleku kohta.

4.2 Ekraan

Ekraan on täielikult interaktiivne, keritav ja jagatud kindlateks osadeks. Vasakule või paremale navigeerimiseks libistage üle ekraani.

OK Valiku või seade kinnitamiseks.

> < Menüüs järgmisele või eelmisele tasemele liikumiseks.

^ v Lisaseadetele juurdepääsuks ja nende kohandamiseks.

♥ Praeguste seadete salvestamiseks: Lemmikud.

♡ Praeguste seadete kustutamiseks: Lemmikud.

⚙ Menüüsse liikumiseks: Seaded.

🔊 Lambi sisse ja välja lülitamiseks.

🔘 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

🔒 Seadme uks on lukus.

🔔 Helisignaali on aktiveeritud.

🔔🔊 Helisignaali ja küpsetamise lõpp on aktiveeritud.

🔔🔊 Ainult hüpikaken on sisse lülitatud.

🕒 Viitkäivitus on aktiveeritud.

× Hüpiksonumi sulgemiseks või seadete tühistamiseks.

📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

📶🔕 Wi-Fi ühendus on välja lülitatud.

🏠 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

🔇 Energiasäästerežiimiga funktsioon.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi. Saate valida, kas

käivitada alustamisprotsess või see vahele jätta. Seadeid saab vajaduse korral uuesti vaadata ja muuta.


Seadete kohandamine: Keel, Kellaaeg, Vee karedus, Juhtmeta ühendus.

5.2 Juhtmevaba ühendus

Seade toetab Wi-Fi-võrku ühendamist ja mobiilseadme sidumist. Selle funktsiooni abil võite saada teateid ning juhtida ja jälgida seadme tööd oma mobiilseadmetest.

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige tagaküljel olev QR-kood. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Menüüsse sisenemiseks vajutage ekraanile ja vajutage  Seaded / Ühendused.
5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks. Wi-Fi. Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Sagedus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimaalne võimsus	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU6).

5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine


Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel 1 minut töötada.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel 15 minut töötada.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

5.5 Seaded: Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaperit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Seadke vee kareduse tase  Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud koos vastava vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee kareduse tase	Testriba
1 - pehme	<input type="text"/> <input type="text"/>
2 - mõõdukalt kare	<input type="text"/>

Vee kareduse tase	Testriba
3 - kare	<input type="text"/>
4 - väga kare	<input type="text"/>

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Menüü

Menüüsse sisenemiseks vajutage ekraanile või nupule Sees / Väljas.

- Avaleht
- Funktsioonid
- Toidud
- Seaded

6.2 Avaleht

Alammenüü sisaldab programme, funktsioone, roogasid ja seadeid.

6.3 Funktsioonid

Alammenüü sisaldab küpsetusfunktsioonide loendit.

Funktsioonid võivad sõltuvalt tarkvaraversioonist erineda.

1. Sisenege Menüüsse ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. Kohandage seadeid.
4. Vajutage START . Toidutermomeetrit saate ühendada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise ajal. Vt jaotist „Tarvikute kasutamine, toiduandur“.
5. ^ - vajutage seadete kohandamiseks küpsetamise ajal.
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.



Kiire Eelkuumutus on saadaval ainult mõnede kuumutusfunktsioonide jaoks. Lisateavet eelkuumutamise võimaluste kohta vaadake jaotist „Igapäevane kasutus“, Seaded, Alammenüü: Eelistused.



Ülemine

Intensiivne kuumus kiireks pruunistumiseks peal.



Alumine

Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahi ja kasutage madalaimat riulitasandit.



Kuum õhk

Ühtlane küpsetus mitmel tasandil korraga. Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine jaoks.



Ülemine ja alumine

Toidu valmistus ja küpsetamine ühel tasandil.



Kuum õhk & ülalt

Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.



Kuum õhk & alt

Krõbe põhi ja ühtlane pruunistus.



Kuum õhk, ülevalt ja alt

Külmutatud valmistoidu jaoks, eelsoojenduseks.


















Steamify

Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.



ProSteam

Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.

	Soojussalvestiga ventilaator Energiasäästlik küpsetamine ühel tasandil.
	Aur Katkematu aur maitsva ja tervisliku toidu valmistamiseks.
	Soojendamine See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga ülles.
	Grill Ühtlane pruunistus ja krõbe pind.
	SousVide Parima maitse ja tekstuuriga saavutamiseks valmistage vaakumpakendis toitu täpsel temperatuuril.
	Taina kergitamine Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.
	Värskendamine Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värsket lõhna ja sisemise pehmuse.
	Sulatus Tasane sulatus enne toidu valmistamist.
	Hautamine Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.
	Praad Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad väljast krõbedaks ja seest pehmeks.
	Toiduvalmistamine madalal temperatuuril Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmistusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.
	Säilitamine Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Pange purgid veega täidetud küpsetusplaadile.
	Nõude soojendamine. Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.
	Soojashoidmine Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Kuivatage Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.4 Toidud

Toidud alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud vastavate roogade valmistamiseks. Iga le roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Küpsetamise ajal saate kohandada aega ja temperatuuri.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter.

1. Sisenege menüüsse ja valige: Toidud.
2. Valige toit või toidu tüüp.
3. Kohandage seadeid vastavalt küpsetamise eelistustele. Seadke kaal. Valik on saadaval valitud roogadele.

Vajutage OK.

4. Pange toit seadmesse vastavalt ekraanil olevatele juhistele.

5. Vajutage nuppu START .
Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

6.5 Lemmikud



See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Saate salvestada kuni 20 lemmikseadet, näiteks kuumutus-, nõudepesu- või puhastusfunktsiooni.

Seade salvestamiseks valige eelistatud seade ja vajutage ♥.

Valige: Lemmikud


1. Sisenege menüüsse ja vajutage: Avaleht jaotisele ja liigutage kerimisriba paremale.
2. Vajutage nuppu: Vaadake lemmikuid. salvestatud seadete kontrollimiseks.
3. Valige üks salvestatud seadetest.
4. Küpsetamise alustamiseks vajutage START .

Kustuta: Lemmikud

1. Sisenege menüüsse ja valige: Avaleht jaotisele ja liigutage kerimisriba paremale.
2. Vajutage nuppu: Vaadake lemmikuid. salvestatud seadete kontrollimiseks.
3. Vajutage nuppu: ♥ salvestatud seadete kustutamiseks.

6.6 Seaded


See alammenüü sisaldab seadete loendit.

Menüüsse sisenemiseks vajutage ekraanile või nupule Sees / Väljas ning vajutage  Seaded.

Alammenüü: Hooldusprogramm

Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUSS	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Loputus	Auru tootmise ahela loputamise ja puhastamise protsess pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

Alammenüü: Seadistamine

Keel	Seadme keele valimine.
Kellaeg	Praeguse aja seadmine.
Ekraani heledus	Ekraani ereduse seadmine.
Nuputoonid	Puuteekraani toonide sisse ja välja lülitamine.  puhul ei saa toone vaigistada.
Helitugevus	Nuputoonide ja signaalide helitugevuse kohandamine.
Temperatuurihik	Praeguse temperatuurihiku kuvamine.
Vee karedus	Vee kareduse määramine.

Alammenüü: Hooldus

Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehasead	Lähtestab tehasead.

Alammenüü: Eelistused

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Eelkuumutamine/ Kuumutamine	Hääletu - tavaline viis seadme eelkuumutamiseks. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Eelistust saab muuta teisele eelkuumutamise tüübile. Öko - seadme eelkuumutamine väiksema energiakuluga. See on saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide puhul.
Puhastamise meeldetuletus	Kiire - lühendab kuumutusaega. Seda saab kasutada ainult mõnede funktsioonidega.
Ooterežiimi ekraani isikupärastamine	Tuletab meelde, millal seadet puhastada. Ekraani funktsioonide ja otseteede kohandamine.



Alammenüü: Ühendused


Ühendage WiFi-ga	Seadme ühendamiseks juhtmeta võrguga.
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.

6.7 Auruküpsetusrežiimid

Need funktsioonid võimaldavad kasutada kuumust ja auru, et valmivad road oleksid krõbedad ja mahlased. Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Aurufunktsioonide abil toidu valmistamiseks on kaks võimalust: temperatuuri seadmine või aurutaseme seadmine.

 **Steamify** /  **Aur** - seadke temperatuur. Aurutaset reguleeritakse automaatselt.

 **ProSteam** - seadke aurutase. Kuvatakse sobiv temperatuur.

1. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke aurukuumutuse funktsioon. Ekraanile kuvatakse saadaolevad seaded:
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on saadaval.
4. Vajutage **START** järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
5. Veepaagi avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage paagi katet.
6. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 950 ml). Kasutage veepaagil olevat skaalat.

HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage demineraliseeritud või destilleeritud vett. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

7. Vajadusel pühkige veepaagi välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma algele kohale.
- Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
8. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.
 9. Lülitage seade välja.
 10. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.


11. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses.
12. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

HOIATUS!

Seade on kuum. Eksisteerib põletusoht. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

6.8 SousVide

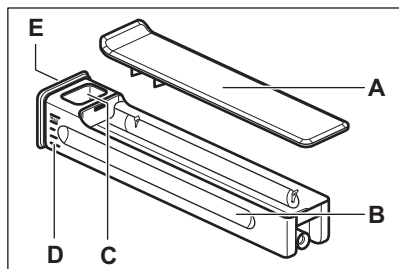
See programm on toiduvalmistamistehnika, kus vaakumsuletavas mahutis olev toit pannakse küllastunud aurukeskkonda, mida hoitakse konstantsel temperatuuril. Säästvamaks toiduvalmistamiseks võib vedelaid toiduaineid, nt magustoite ja kastmeid valmistada ka suletud konservipurkides.

1. Valmistage koostisained ette vaakumsuletavas mahutis ja pange restile.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Vajutage  **SousVide**.
4. Seadke temperatuur ja küpsetusaeg.
5. Vajutage **START** järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
6. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemusse ja vaakumsuletavatesse mahutitesse.
7. Kui seade on jahtunud, kasutage käsna ja eemaldage ahju põhja kogunenud vesi. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

HOIATUS!

Eksisteerib põletusoht. Olge ettevaatlik, kui võtate toidu seadmest välja.

6.9 Veepaak



- A. Kaas
- B. Mahuti
- C. Vee sisselaskeava ava
- D. Skaala
- E. Eesmine kate

6.10 Märkused: Soojussalvestiga ventilaator

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU

65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.


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

Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Soojussalvestiga ventilaator. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

7. LISAFUNKTSIOONID


7.1 Lapselukk



See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise. Selle saab ka hiljem paigaldada.

1. Sisenege menüüsse.
2. Valige  / Eelistused / Lapselukk. Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähhti tähestikulises järjekorras.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

7.3 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetusaja kestuse seadmiseks toimige järgmiselt: Maksimaalne on 23 h 59 min. Et määrata, mis juhtub, kui aeg on täis, valige eelistatud: Tegevuse lõpp. Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.
Tegevuse lõpp	 Helisignaal Kui aeg saab otsa, kostab helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.  Helisignaal ja küpsetamise lõpp Kui aeg saab täis, kostab helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.  Ainult hüpikaken Kui aeg saab täis, kuvatakse ekraanile teade. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See käivitub automaatselt, kui ahju protsess käivitatakse, ja peatub, kui protsess on lõppenud. See on nähtav avaekraanil juhul, kui muud taimerit pole seatud. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Taimer


1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. Vajutage: Taimer.
3. Seadistage kestus. Eelistatud lõputoiminguks vajutage ühele sümbolitest.
4. Kinnitamiseks ja avaekraanile naasmiseks vajutage OK.

8.3 Viitkäivitus

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu ***.
3. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
4. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja vajutage OK.
5. Nüüd saate seada soovitud valiku Lõpp või vajutage OK, et see samm vahele jätta.
6. Avaekraanile naasmiseks vajutage OK.

8.4 Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage  / Seadistamine / Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

8.5 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage ^ / Taimer.
2. Määrake uus taimeriväärtus. Vajutage nuppu OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

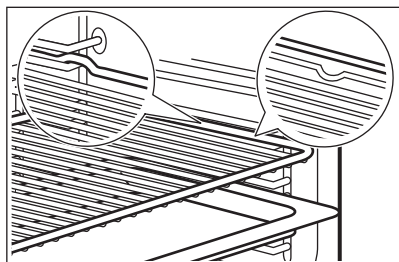
9.1 Tarvikute sisestamine



Olenevalt mudelist võivad tarviku omadused erineda. Lisateavet tarvikute kohta vt jaotisest „Toote kirjeldus“.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Sälgid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (rest/plaat) restitoe juhtlattide vahele. Veenduge, et riivil puutub vastu ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie plaat on kaldega, paigutage see ahju sisemuse tagaosas poole.


Kui tarvikul on tekst, veenduge, et see jääks teie poole.

Kui kasutate plaati, mille all on augud, pange selle alla alus/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
-  - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

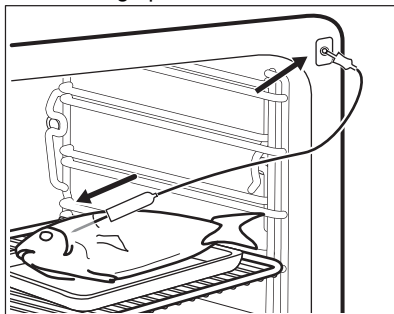
⚠ HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Valige menüüst kuumutusfunktsioon: Funktsioonid või roog menüüst: Toidud.
2. Vajadusel seadke ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Vajutage nuppu START.
5. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:

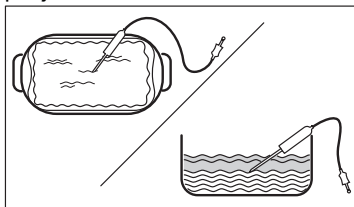
Liha, linnuliha ja kala

Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosas. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupesasse. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanile kuvatakse toiduanduri sümbol ja pragune temperatuur.

7. \wedge - vajutage seadete kohandamiseks.
8. Valige Toidutermomeeter kaart, et seada anduri sisetemperatuur või valige sobiv valik:
- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.

- Ainult hüplikaken - kui toit saavutab sisetemperatuuri, kuvatakse ekraanile teade.

9. Vajutage nuppu OK.

10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

11. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.




Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.





Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaühendus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
$^{\circ}\text{C}$	Temperatuur
	Lisatarvik

	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)





10.2 Soojussalvestiga ventilaator – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojuste neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Soojussalvestiga ventilaator


Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks	Kuum õhk	Traatrest	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine ja alumine	Traatrest	160	45 - 60	2
Õunapirukas ¹⁾	Kuum õhk	Traatrest	160	55 - 65	2
Õunapirukas ¹⁾	Ülemine ja alumine	Traatrest	180	55 - 65	1
Liivküpsised	Kuum õhk	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Liivküpsised	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾	Kuum õhk	Küpsetusplaat	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ²⁾	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat	170	20 - 30	3
Röstleib/-sai ³⁾	Ülemine	Traatrest	max	1 - 2	5

¹⁾ 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

²⁾ Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“ jaotist „Seaded, alammenüü: Eelistused“.

³⁾ Eelkuumutage seadet 5 min, kasutades seadet: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“ jaotist „Seaded, alammenüü: Eelistused“.

Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Liivaküpsised	Kuum õhk	Küpsetusplaat	140	25 - 45	2 ja 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvatu keeks	Kuum õhk	Traatrest	160	45 - 55	2 ja 4
Õunapirukas	Kuum õhk	Traatrest	160	55 - 65	2 ja 4






1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“ jaotist „Seaded, alammenüü: Eelistused“.

10.5 Teave katseasutustele

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.






Seadke temperatuuriks 100 °C.

				
Brokkoli 1) 2)	2/3 aurukomplekt perforeeritud	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1) 2)	2/3 aurukomplekt perforeeritud	max	3	10 - 11
Herned, külmutatud 2)	2 x 2/3 aurukomplekt perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.

1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud, kasutades sätet: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“ jaotist „Seaded, alammenüü: Eelistused“.

2) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.

Täiendavad auretteptid

				°C	
Kombineeritud roa aurutamine (2 portsjonit) 1)	ProSteam, tase: Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeeritud (kartulid ja brokoli) ning perforeerimata (lõhe)	2 (lõhe) 4 (brokoli ja kartulid)	100	40 (kartulid) 18–20 (lõhe) 10–12 (brokoli)
Karamellipuding (6 portsjonit)	ProSteam, tase: Kõrge niiskus	Ümmargused portselannõud traatrestil	2	90	35 - 45
Munahüüve	ProSteam, tase: Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeerimata	2	85	35 - 45
Sai	Küpsetamine, toiduaine tüüp: Leib	Küpsetusplaat 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, tase: Madal niiskus 3)				40 - 50



Kana 4)

ProSteam, tase:
Madal niiskus

Traatrest

2

200

60 - 70

- 1) Asetage koostisained teineteise järel ahju õigel ajahetkel nii, et mõlemad toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
- 2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat kühsetusplaati.
- 3) Kasutage ProSteam ainult siis, kui funktsioon Kühsetamine pole saadaval.
- 4) Asetage esimesele tasandile kühsetusplaat rasva kogumiseks.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust mõne tilga äädika või sidrunhappega.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiaga.

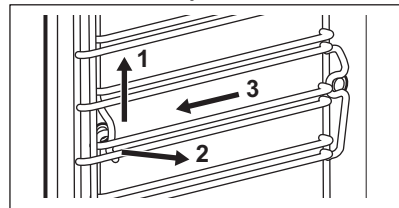
Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoad .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoad ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.3 Puhastamine auruga

Programm puhastab seadme, kui see on kergelt määrdunud. Aur pehmendab rasva või jääke, muutes puhastamise lihtsamaks. See programm kasutab vähem energiat.

1. Vajutage Seaded / Hooldus / Puhastamine auruga või Puhastamine auruga PLUS.

Režiim	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine Kestus: 30 min

Puhastamine
auruga PLUS

Tavaline puhastamine
Pihustage ahju pesu-
vahendit.
Kestus: 75 min

2. Vajutage **START**. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
4. Eemaldage ülejäänud vesi veepaagist.
5. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

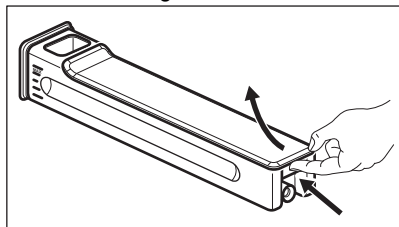
11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

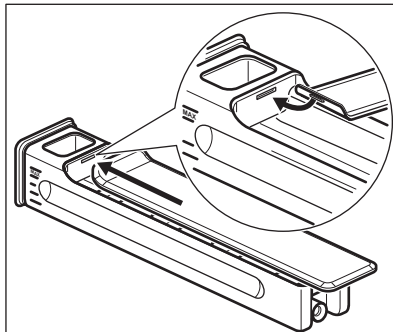
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUS.

11.5 Veepaagi puhastamine

1. Eemaldage seadmest veepaak.
2. Eemaldage veepaagi kaas. Tõstke kate vastavalt taga asuvale eendile.



3. Peske veepaagi osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veepaaki nõudepesuvahendisse.
4. Pange veepaak uuesti kokku.
5. Paigaldage kaas. Esialgu sisestage eesmine kinnituskamber ja seejärel lükake see vastu paagi korpust.



6. Sisestage veepaak.
7. Lükake veepaaki seadme poole, kuni see lukustub.

11.6 Katlakivi eemaldamine

See programm eemaldab katlakivi aurusteemist ja hoiab ära selle tekkimise. See tagab aurufunktsioonide nõuetekohase toimimise ja parandab vee kvaliteeti teie seadmes.

1. Vajutage Seaded / Hooldus / Katlakivi eemaldamine.
2. Vajutage **START** järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Kui funktsioon lõpeb, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
4. Eemaldage ülejäänud vesi veepaagist.
5. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.


11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seade annab katlakivi eemaldamise kohta kaks meeldetuletust. Katlakivi eemaldamise meeldetuletust ei saa välja lülitada.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

11.8 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.


1. Vajutage  Seaded / Hooldus / Loputus.
2. Vajutage START järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
Enne tarkvute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Protseduuri lõppedes kostab helisignaali.
4. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. Vajutage  Seaded / Hooldus / Kuivatus.
2. Vajutage START järgige ekraanile ilmuvaid juhiseid.
Enne tarkvute eemaldamist veenduge, et seade on külm.
3. Kui kuivatus lõpeb, kostab helisignaali.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.10 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

Uks on raske.

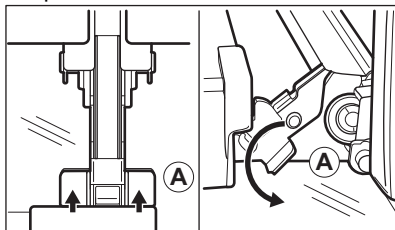


ETTEVAATUST!

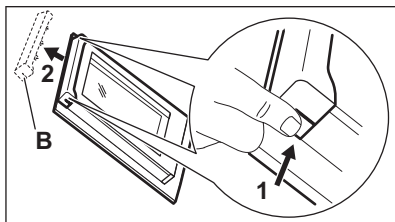
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.

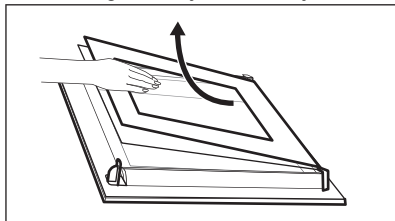
3. Lükake täielikult sisse kahele uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.



4. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).
5. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
6. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
7. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

11.11 Lambi vahetamine

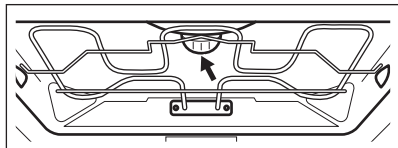
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Pliidiplaadi tuled/sümbolid
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikule poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastamine ja hooldus".
Seade ei hoia veepaaki pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veepaagi korpust täielikult. Lükake veepaak lõpuni seadmesse.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Vesi tuleb veepaagist välja.	Veepaagi kaas ei ole õigesti kokku pandud.
Veepaaki on raske puhastada.	Enne puhastamise alustamist veenduge, et kaas on eemaldatud.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole kühsetusplaadil vett.	Veepaak ei olnud täidetud maksimumtasemeni. Kontrollige, kas veepaagi korpuses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Kühsetusplaat on valel riulitasandil. Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmine kord pange plaat esimesele riulitasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit. Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum. Oodake kuni seade maha jahtub. Korrake toimingut. Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid. Eemaldage kõik lisatarvikud ja korrake puhastamist.

i Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F601 - probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
F131 - auruanduri temperatuur on liiga kõrge. 1)	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F144 - Veepaak andur ei suuda veetaset mõõta. 1)	Tühjendage Veepaak ja täitke see uuesti.
F508 - Veepaak ei tööta nõuetekohaselt. 1)	Lülitage seade sisse ja välja.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1)	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadme funktsioonid oma tavapärasest toimimist.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi

Mass	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse või temperatuuri näitu.

Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Soojussalvestiga ventilaator


Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.


Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoiu.

Ooterežiim

Ekraan lülitub 2 minuti pärast ooterežiimile.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	53
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	55
3. OPIS URZĄDZENIA.....	58
4. PANEL STEROWANIA.....	59
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	59
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	61
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	65
8. FUNKCJE ZEGARA.....	66
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	67
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	68
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	71
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	74
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	77
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	78

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- 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. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

- Nie umieszczaj produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.

- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

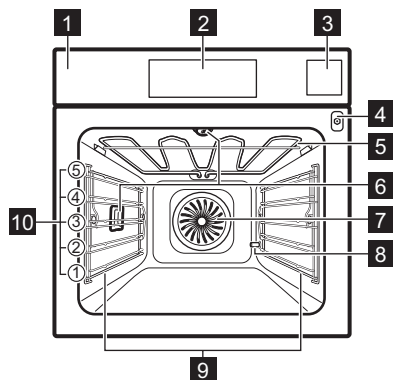
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka

- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

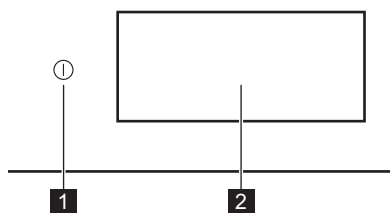
3.2 Akcesoria

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1 WŁ / WYŁ Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

2 Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Panel sterowania zapewnia dostęp do różnych funkcji pieczenia i potraw. Także wyświetla informacje o aktualnym statusie działania.

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz jest w pełni interaktywny, można go przewijać i podzielić na zdefiniowane sekcje. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

> < Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.

^ v Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

♥ Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.

♡ Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.

⚙ Aby przejść do menu: Ustawienia.

☀ Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

☑ Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒 Drzwiczki urządzenia są zablokowane.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy i wyłączenie jest włączona.

🔕 Tylko powiadomienie jest wł.

🕒 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

✕ Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📵 Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.

📶 Operacje zdalne jest wł.

🔋 Funkcja z trybem oszczędzania energii.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Możesz wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem

procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.


Dostosuj ustawienia: Język, Aktualna godzina, Twardość wody, Połączenie bezprzewodowe.

5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować

urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfonu lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
 - smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR na tylnej okładce. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
 3. Włączyć urządzenie.
 4. Naciśnij wyświetlacz, aby przejść do menu i naciśnij  Ustawienia / Połączenia.
 5. Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi. Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	2.4 GHz WLAN . EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licencje na oprogramowanie



Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. AEG uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie


rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.
3. Włączyć funkcję . Ustawi temperaturę maksymalną. Pozostaw urządzenie włączone przez 1 godz.
4. Ustaw funkcję . Ustaw temperaturę maksymalną. Pozostaw urządzenie włączone przez 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.5 Ustawienie: Twardość wody




Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.



Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnij paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdź twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić poziom twardości wody  Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min zakończeniu testu sprawdź twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	 
2 - średnio twarda	

Stopień twardości wody	Pasek testowy
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Menu

Naciśnij wyświetlacz lub przycisk WŁ / WYŁ, aby przejść do menu.

- Dom
- Funkcje
- Potrawy
- Ustawienia

6.2 Dom

Podmenu zawiera programy, funkcje, potrawy i ustawienia.

6.3 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Naciśnij START . Czujnik temperatury wewnątrz produktu można podłączyć w dowolnym momencie przed rozpoczęciem pieczenia lub w jego trakcie. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
5. \wedge - naciśnij, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.



Opcja Szybki Wstępne nagrzewanie jest dostępna tylko przy niektórych funkcjach pieczenia. Więcej informacji na temat opcji podgrzewania wstępnego podano w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia, Podmenu: Preferencje



Góra

Intensywne ciepło dla szybkiego brązowienia na wierzchu.



Dół

Równomiernie zrumienia spód potraw. Doskonale do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzej wstępnie piekarnik i użyj najniższego poziomu rusztu.



Powietrze gorące

Równomierne pieczenie na wielu poziomach. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



Góra i dół

Gotowanie lub pieczenie na jednym poziomie.



Gorące powietrze & góra

Piecz większe kawałki mięsa i drób z kośćmi, aby uzyskać delikatne rezultaty i chrupiącą skórkę.



Gorące powietrze & dół

Chrupiący spód i równomierne zrumienienie.


















Gorące powietrze, góra i dół


Do prostych dań. Nie wymaga rozgrzewania wstępnego.




Steamify

Dopasowuje właściwą ilość pary do wybranej temperatury.

	ProSteam Uzyskaj delikatne rezultaty i chrupiącą skórkę, łącząc parę i wysoką temperaturę. Dobre do warzyw, zapiekane i mięsa.
	Termoobieg oszczędny Energoszczędne pieczenie na jednym poziomie.
	Parowe Ciągła para dla zdrowych i smacznych dań.
	Odrzewanie Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.
	Grill Jednolite zrumienienie i chrupka powierzchnia.
	Wspomagane SousVide Przyrządzaj próżniowo zamknięte potrawy w precyzyjnej temperaturze, aby uzyskać najlepszy smak i konsystencję.
	Wyrastanie ciasta Optymalna temperatura do szybkiego wyrastania ciasta.
	Odświeżanie Przywróć świeży zapach i miękkość wczorajszemu pieczywu lub wypiekom.
	Rozmrażanie Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.
	Gulasz Uzyskaj delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.
	Pieczeń Uzyskaj chrupiącą skórkę i delikatne wnętrza mięsa, drobiu lub warzyw.
	Termoobieg (niska temp.) Wolne pieczenie wydłuża czas przyrządzania, ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.
	Pasteryzowanie Uzyskaj soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Ustaw słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.
	Podgrzewanie talerzy. Do podgrzewania talerzy.
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.

 **Suszenie**
Równomiernie susz owoce, zioła i warzywa w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwiczki, aby poprawić efekt suszenia.

 Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.


6.4 Potrawy

Podmenu Potrawy zawiera zestaw programów przeznaczonych dla konkretnych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można korygować podczas pieczenia.


Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

1. Przejdź do menu i wybierz: Potrawy.
 2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
 3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosowanie wagi Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Naciśnij OK.
 4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
 5. Naciśnąć START.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

6.5 Ulubione

 Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.


Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, takich jak funkcja pieczenia, funkcja pieczenia, potrawa lub funkcja czyszczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć .

Wybierz: Ulubione


1. Przejdź do menu i naciśnij: sekcję Dom i przesunąć pasek przewijania w prawo.
2. Naciśnij: Wyświetl ulubione. aby sprawdzić zapisane ustawienia.
3. Wybierz jedno z zapisanych ustawień.
4. Naciśnij START , aby rozpocząć pieczenie.

Wykasuj: Ulubione

1. Przejdź do menu i wybierz: sekcję Dom i przesunąć pasek przewijania w prawo.
2. Naciśnij: Wyświetl ulubione. aby sprawdzić zapisane ustawienia.
3. Naciśnij:  aby usunąć zapisane ustawienia.

6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.


Naciśnij wyświetlacz lub przycisk WŁ / WYŁ , aby przejść do menu, a następnie naciśnij  Ustawienia.

Podmenu: Programy konserwacji

Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

Podmenu: Konfiguracja

Język	Ustawianie języka urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.

Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączania dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyciszenie dźwięków dla  .
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.
Twardość wody	Do ustawiania twardości wody.

Podmenu: Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Wstępne nagrzewanie / nagrzewanie	Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego. Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia. Szybki - skracza czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.
Przypomina- nie o czy- szczeniu	Przypomina o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
Personaliza- cja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.


Podmenu: Połączenia


Połącz się z siecią Wi-Fi	Aby podłączyć urządzenie do sieci bezprzewodowej.
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.
Operacje zdalne	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

6.7 Funkcje pieczenia parowego

Dzięki tym funkcjom możesz używać ciepła i pary, aby potrawy były chrupiące i soczyste. Używaj ich do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Są dwa sposoby przyrządzania potraw za pomocą funkcji parowych: poprzez ustawienie temperatury lub poprzez ustawienie poziomu pary.

 **Steamify** /  **Parowe** - ustaw temperaturę. Poziom pary będzie dostosowany automatycznie.

 **ProSteam** - ustaw poziom pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

1. Wejdź do menu i wybierz: Funkcje.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustaw temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Naciśnij **START** i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Naciśnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć i zdjąć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Użyć podziatki na zbiorniku na wodę.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używaj wody zdemineralizowanej ani destylowanej. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

7. W razie potrzeby wytrzeć zbiornik z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
9. Wyłączyć urządzenie.
10. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
11. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
12. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.8 Wspomagane SousVide

Ten program to technika gotowania, przy której żywność w zamykanym próżniowo pojemniku jest umieszczana w nasyconej atmosferze pary, przechowywanej w stałej temperaturze. Aby zapewnić bardziej zrównoważony sposób gotowania potraw płynnych, np. deserów i sosów, można również gotować w szczelnie zamkniętych słoikach.

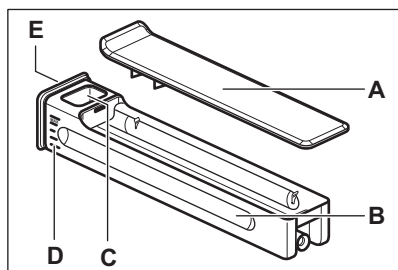
1. Przygotuj składniki w zamykanym podciśnieniowo pojemniku i ustaw je na ruszcie.
2. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.

- Naciśnij **03** Wspomagane SousVide.
- Ustaw temperaturę i czas pieczenia.
- Naciśnij **START** i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz drzwi piekarnika. Resztki wody mogą się skraplać we wnętrzu piekarnika i w zamkniętych podciśnieniowo pojemnikach.
- Gdy urządzenie ostygnie, usunąć wodę z dna wnętrza piekarnika za pomocą gąbki. Wytrzyj do sucha wnętrze piekarnika miękką szmatką.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania potraw z urządzenia.

6.9 Zbiornik na wodę



- Pokrywa
- Zbiornik na wodę
- Otwór wlotowy wody
- Skala
- Przednia pokrywa

6.10 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny

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

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

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg oszczędny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.

- Wejść do menu:
- Wybierz / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenie, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono

żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.




7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni

urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Aby ustawić, co się stanie, gdy upłynie czas, wybierz preferowane: Zakończ działanie. Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.
Zakończ działanie	 Alarm dźwiękowy Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	 Alarm dźwiękowy i wyłączenie Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	 Tylko powiadomienie Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Urucho- mienie z opóźnie- niem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłuże- nie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timera. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Timer


- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

- Nacisnąć: Timer.
- Ustaw czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
- Naciśnij **OK**, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Nacisnąć *******.
- Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Przewiń, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i naciśnij **OK**.
- Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub Naciśnij **OK**, aby pominąć ten krok.
- Naciśnij **OK**, aby powrócić do ekranu głównego.

8.4 Aktualna godzina

- Włączyć urządzenie.
- Naciśnij  / Konfiguracja / Aktualna godzina.
- Ustawić czas.
- Nacisnąć przycisk **OK**.

8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

- Nacisnąć **^** / Timer.
- Ustaw nową wartość timera. Nacisnąć przycisk **OK**.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

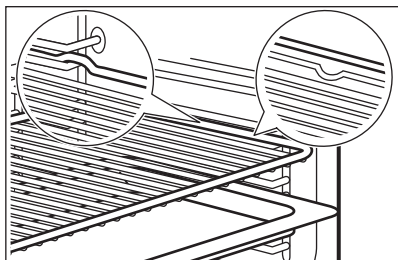
9.1 Wkładanie akcesoriów



W zależności od modelu funkcje akcesoriów mogą się różnić. Więcej informacji na temat akcesoriów podano w rozdziale „Opis produktu”.

Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, .



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

- - temperatura wewnątrz potrawy
- Zalecenia
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
 - Nie używać do potraw płynnych.
 - Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

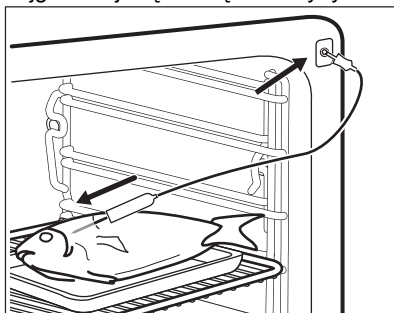
⚠ OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Wybierz funkcję pieczenia z menu: Funkcje lub potrawę z menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustaw temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć START .
5. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

Mięso, drób i ryby

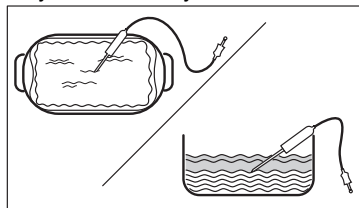
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystywać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia.

Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



6. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7. - naciśnij , aby dostosować ustawienia.
8. Wybierz kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustaw preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną

wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
- Tylko powiadomienie - gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustawioną wartość, na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

9. Nacisnąć OK.

10. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

11. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.

12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura

	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria





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

- Błacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm

- **Forma do tartych** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg oszczędny






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






		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Góra i dół	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka 1)	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka 1)	Góra i dół	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3






			°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 3)	Góra	Ruszt	maks.	1 - 2	5

1) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

2) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

3) Rozgrzewać urządzenie przez 5 min przy tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Bulka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4






1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony 2)	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) 1)	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	2 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18–20 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	ProSteam, poziom: Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Pieczenie, rodzaj potrawy: Chleb	Blacha do pieczenia ciasta 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, poziom: Mała wilgotność 3)				40 - 50
Kurczak 4)	ProSteam, poziom: Mała wilgotność	Ruszt	2	200	60 - 70

1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

3) Używać ProSteam tylko gdy funkcja Pieczenie nie jest dostępna.

4) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub

innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

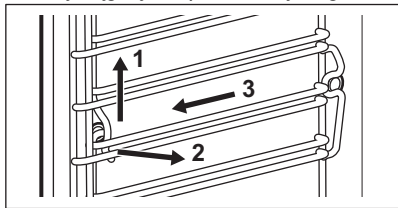
Aksesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.




Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółka ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

Ten program czyści urządzenie, gdy jest lekko zabrudzone. Para zmiękcza tłuszcz lub pozostałości, ułatwiając czyszczenie. Ten program zużywa mniej energii.

1. Naciśnij  Ustawienia / Konserwacja / Czyszczenie parowe lub Czyszczenie parowe plus.

Tryb	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

2. Naciśnij START. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.

5. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

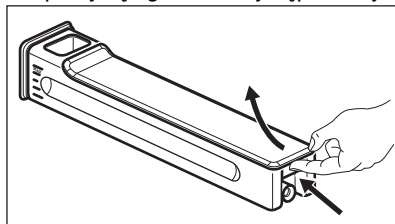
11.4 Przypominanie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

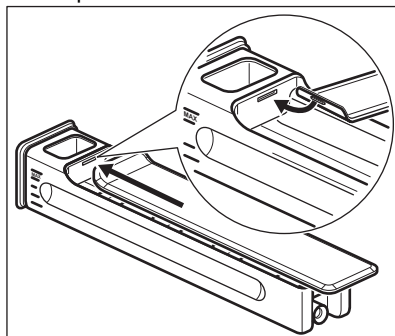
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
2. Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.




3. Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
4. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.
5. Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.



6. Włożyć zbiornik na wodę.
7. Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzasknie.

11.6 Odkamienianie

Ten program usuwa kamienia i zapobiega jego osadzeniu się w układzie parowym. Zapewnia prawidłowe działanie funkcji parowych i poprawia jakość wody w urządzeniu.

1. Naciśnij  Ustawienia / Konserwacja / Odkamienianie.
2. Naciśnij START i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
5. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.


11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.


1. Naciśnij  Ustawienia / Konserwacja / Płukanie.
2. Naciśnij START i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy procedura ta się zakończy, odezwie się sygnał dźwiękowy.
4. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Naciśnij  Ustawienia / Konserwacja / Osuszanie.
2. Naciśnij START i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu suszenia odezwie się sygnał dźwiękowy.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

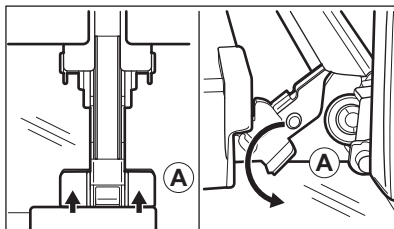
Drzwi są ciężkie.



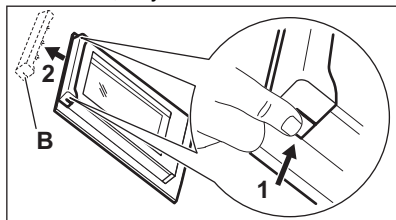
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

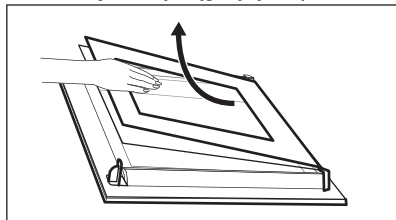
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



- Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około: 70°).
- Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
- Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
- Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



- Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
- Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



- Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do

nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.11 Wymiana żarówki

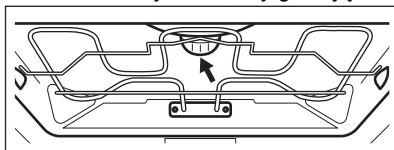
! OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

- Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



- Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
- Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
- Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna


- Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
- Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
- Wyczyścić szklany klosz.
- Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
- Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
- Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

! OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Kontrolki/symbole płyty grzejnej Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”
Po włożeniu zbiornika na wodę nie jest na swoim miejscu.	Nie wsunęło do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
Woda wypływa ze zbiornika.	Nie założono prawidłowo pokrywy zbiornika na wodę.
Zbiornik na wodę trudno się czyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że pokrywa została zdjeta.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody.	Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjąć wszystkie akcesoria i powtórzyć czyszczenie.
 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliższej urządzenia.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofalowe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazdka.
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.	Sprawdź połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.
F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 1)	Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.
F144 - czujnik w Zbiorniku na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 1)	Włącz i wyłącz urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1)	Włącz i wyłącz urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	BS9900B 39.0 kg
	BS9900T 39.0 kg
	NBP9S831AB 39.0 kg
	NBP9S831AT 39.0 kg
	TP9SB83FAB 39.0 kg
	TP9SB83FAT 39.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączenia połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Pieczenie z termoobieganiem

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

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg oszczędny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. 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.



