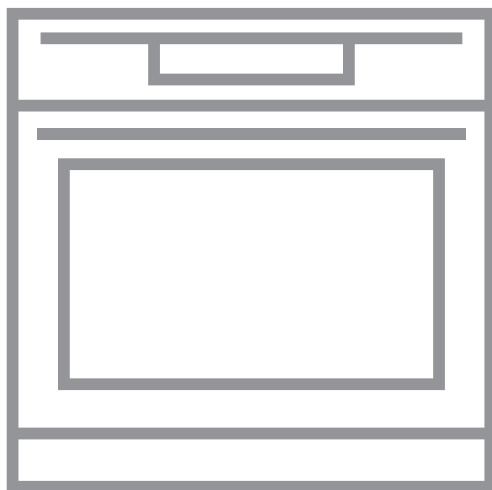


<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2	<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	330
<b>BG</b> Ръководство за употреба	34	<b>MK</b> Упатство за ракување	362
<b>HR</b> Upute za uporabu	67	<b>PL</b> Instrukcja obsługi	395
<b>CS</b> Návod k použití	99	<b>RO</b> Manual de utilizare	429
<b>ET</b> Kasutusjuhend	131	<b>RU</b> Инструкция по	
<b>FR</b> Notice d'utilisation	163	эксплуатации	461
<b>KA</b> მომხმარებლის		<b>SR</b> Упутство за употребу	495
სახელმძღვანელო	196	<b>SK</b> Návod na používání	528
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης	232	<b>SL</b> Navodila za uporabo	560
<b>HU</b> Használati útmutató	266	<b>UK</b> Інструкція	592
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	298		

# USER MANUAL



BPE748380B  
BPE748380M  
BPK748380M

**AEG**

## PËR REZULTATE PERFEKTE

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

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT


Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
4. PANELI I KONTROLLIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
7. FUNKSIONET E ORËS.....	16
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	17
9. FUNKSIONET SHITESË.....	19
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	23
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	27
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	29
14. STRUKTURA E MENYSË.....	30
15. ËSHTË E LEHTË!.....	32
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	33



## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

### 1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

### 2.2 Lidhja elektrike



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

## 2.3 Përdorimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Pastrimi pirolitik

### PARALAJMËRIM!

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

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
  - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
  - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:
  - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
  - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtësisë paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetje dhe gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtësisë paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tepsit, takëme etj. mund të dëmtohen nga

pastrimi pirolitik në temperaturë të lartë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

## 2.6 Ndriçimi i brendshëm

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja

### PARALAJMËRIM!

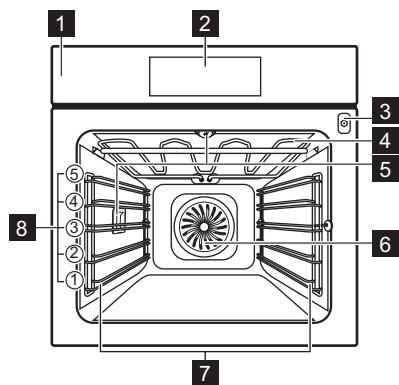
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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



## 3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 3.1 Pasqyra e përgjithshme

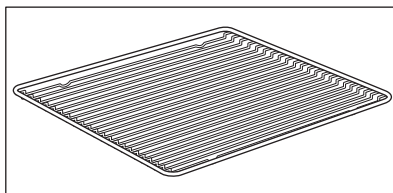


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekran
- 3 Priza e sensorit të ushqimit
- 4 Elementi i ngrohjes
- 5 Llamba
- 6 Ventilimi
- 7 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
  
- 8 Poyicioni i raftit

### 3.2 Aksesorët

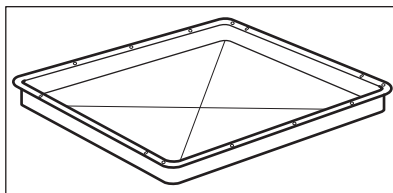
#### Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



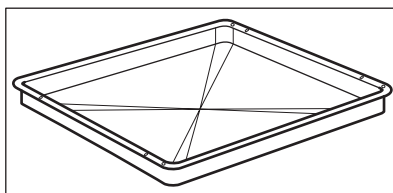
#### Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



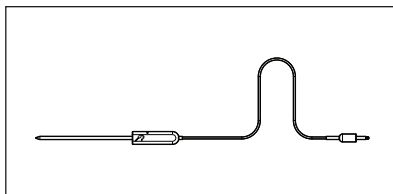
#### Tava e skarës/pjekjes

Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.



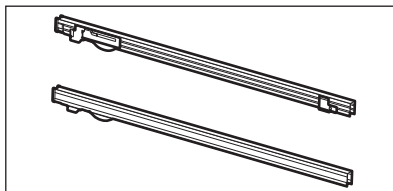
### Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



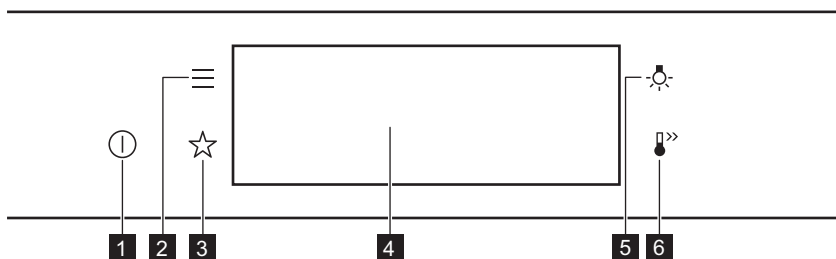
### Korridori teleskopik

Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rjetë.



## 4. PANELI I KONTROLLIT

### 4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



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



Shtypni



Lëvizni



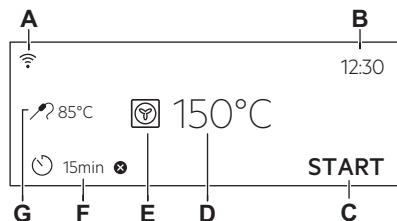
Shtypni dhe mbani

Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.

Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.

Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

## 4.2 Ekranit





Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.


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

### Treguesit e ekranit

**Treguesit bazë** - për të naviguar në ekran.

  
Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.

  
Për të shkuar një nivel pas në menu.

  
Për të zhbërë veprimin e fundit.

  
Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.

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

  
Funksioni është i aktivizuar.

  
Funksioni është i aktivizuar.  
Gatimi ndalon automatikisht.

  
Alarmi i sinjalit është i fikur.

### Treguesit e kohëmatësit

  
Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.

  
Për të anuluar parametrin.

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

  
Wi-Fi lidhja është e aktivizuar.

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

  
Funksionimi në distancë është e ndezur.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 5.1 Pastrimi fillestar



### Hapi 1

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



### Hapi 2

Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.



### Hapi 3

Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

## 5.2 Lidhja e parë



Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

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

## 5.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjet me valë.

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

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

## 5.4 Licencat e softuerit


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


Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: <http://>


## 5.5 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

**Hapi 1** Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.

**Hapi 2** Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:   
Lëreni furrën të punojë për 1 orë.

**Hapi 3** Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:   
Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

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

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtjes

**Hapi 1** Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.

**Hapi 2** Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.

**Hapi 3** Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: **OK**. Në ekran shfaqet: temperatura.

**Hapi 4** Vendosja e: temperaturës. Shtypni: **OK**.

**Hapi 5** Shtypni: **START**.  
Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.

STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.

**Hapi 6** Fikni furrën.

### 6.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar



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

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit










Niveli i gatimit të një gjelle:

- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë









<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni:  .
<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  Fusni: Gatim i asistuar.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: START .

## 6.3 Funksonet e nxehtjes

### STANDARD

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
 Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.

## SPECIALE

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

### 6.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që

furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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



## 7. FUNKSIONET E ORËS

### 7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.

Funksioni i orës	Aplikimi
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

### 7.2 Mënyra e vendosjes: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: <b>OK</b> .
Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: <b>OK</b> .
Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: <b>OK</b> . Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.
Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.



## Si të vonojmë nisjen e gatimit

**Hapi 2** Shtypni: 

**Hapi 3** Vendosni kohën e gatimit.

**Hapi 4** Shtypni: ● ● ● .

**Hapi 5** Shtypni: Shtyrja e programit.

**Hapi 6** Zgjidhni vlerën.

**Hapi 7** Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

## Zgjatja e kohës së gatimit

Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtësisë.

Shtypni **+1min** për të zgjatur kohën e gatimit.

## Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

**Hapi 1** Shtypni: 

**Hapi 2** Vendosni vlerën e kohëmatësit.

**Hapi 3** Shtypni: OK.

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

## 8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

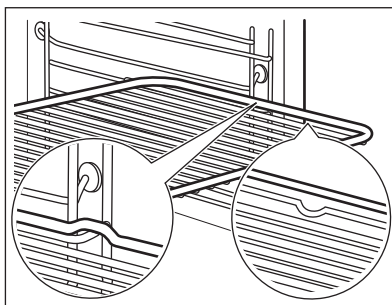
### 8.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

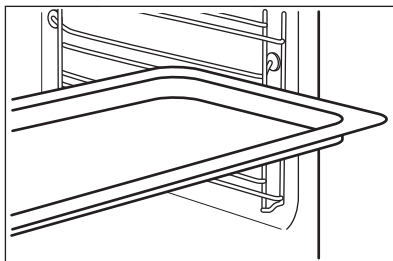
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

#### Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



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



## 8.2 Sensori i ushqimit

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

### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



temperatura e furrës: minimumi 120 °C.



Temperatura e brendshme.

### Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.

mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

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

### Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

**Hapi 1** Ndizni furrën.

**Hapi 2** Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.

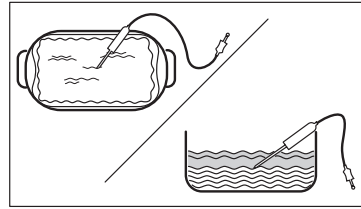
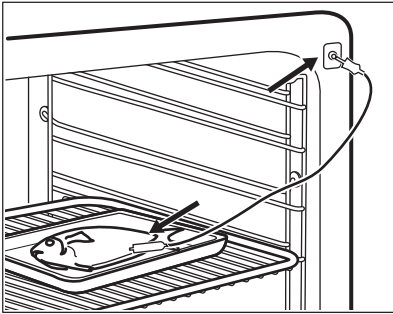
**Hapi 3** Futni: Sensori i ushqimit.

#### Mish, pulë dhe peshk

Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës.

#### tavë

Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



**Hapi 4** Futni Sensori i ushqimit në fole në pjesën e përparme të furrës.  
Ekрани shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.

**Hapi 5**  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

**Hapi 6**

- ● ● - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar:
- Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali.
- Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.

**Hapi 7** Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: **OK** për të shkuar tek ekrani kryesor.

**Hapi 8**  
Shtypni: **START** .  
Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

**Hapi 9** Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.



### **PARALAJMËRIM!**

Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

## **9. FUNKSIONET SHITESË**

### **9.1 Si ta ruani: Të preferuara**

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehjes,

kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

**Hapi 1** Ndizni pajisjen.


**Hapi 2** Zgjidhni cilësimin e preferuar.

**Hapi 3** Shtypni:  . Zgjidhni: Të preferuara.

**Hapi 4** Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.

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

 - shtypni për të rivendosur cilësimin.

 - shtypni për të anuluar cilësimin.

## 9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehtës.

**Hapi 1** Ndizni pajisjen.



**Hapi 2** Vendosni një funksion nxehtës.

**Hapi 3** ,  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.

## 9.3 Fikja automatike

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

 (°C)	 (o)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(o)

250 - maksimumi

3

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

## 9.4 Ventilatori i ftohjes

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

# 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

## 10.1 Rekomandimet e gatimit








Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit në uebsajtin tonë. Për të gjetur Këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e specifikimeve në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes.

## 10.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

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

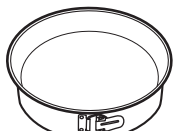
## 10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduara

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër



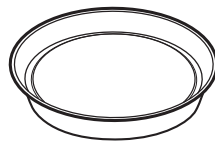
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese  
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë  
8 cm diametër, 5  
cm lartësi



Tavë për bazë  
pandispanje






E errët, joreflektuese  
28 cm diametër

## 10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit





Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi






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

Pjekje në një nivel - biskota

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

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





Pjekje me shumë nivele - biskota

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

Skarë

Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.

Piçni në skarë me temperaturë maksimale.

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

## 11. KUJDESI DHE PASTRIMI

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



**Përdorimi i përditshëm**

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



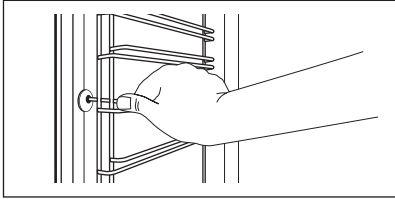
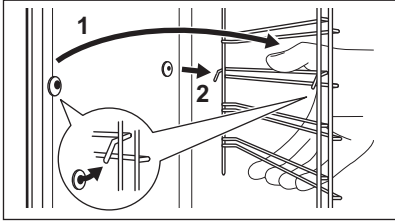
**Aksesorët**

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

### 11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiçni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
<b>Hapi 2</b>	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.	
<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.	

### 11.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik


Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.

**⚠ PARALAJMËRIM!**  
Ekziston mundësia e dëgjies.

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

#### Përpara Pastrimi pirolitik:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.	Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
---	--	--

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Ndizni furrën.	Shtypni:  / Pastrimi.	Zgjidhni modalitetin e pastrimit.
Opsioni	Regjimi i pastrimit	Kohëzgjatja
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Pastrim i lehtë	1 h
Pastrimi pirolitik, normal	Pastrim normal	1 h 30 min
Pastrimi pirolitik, intensive	Pastrim i plotë	3 h

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

**STOP** - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë.  
Mos e përdorni furrën derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.

#### Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.	Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.
---	---	--



## 11.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

### 11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

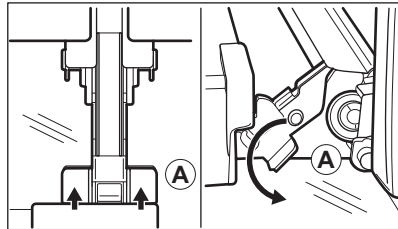
#### ⚠ PARALAJMËRIM!

Dera është e rëndë.

#### ⚠ KUJDES!

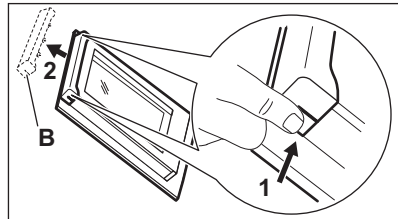
Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

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



- Hapi 3** Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesë a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

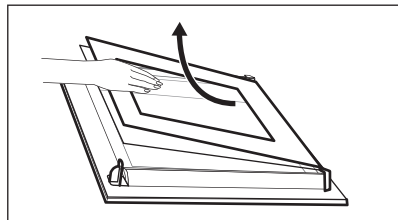
- Hapi 4** Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



- Hapi 5** Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

- Hapi 6** Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.

- Hapi 7** Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



- Hapi 8** Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.

- Hapi 9** Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën.

## 11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



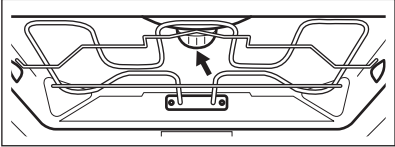
### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

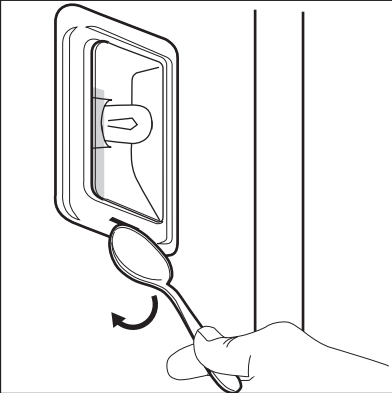
### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

### Llamba e sipërme

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

### Llambë anësore

<b>Hapi 1</b>	Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të pasur akses te llambushka.	
<b>Hapi 2</b>	Përdorni një objekt të ngushtë dhe pa majë (p.sh. një lugë) për të hequr kapakun e xhamit.	
<b>Hapi 3</b>	Pastroni kapakun prej xhami.	
<b>Hapi 4</b>	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.	
<b>Hapi 5</b>	Instaloni kapakun prej xhami.	
<b>Hapi 6</b>	Vendosni mbështetësen e majtë të raftit.	

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Çfarë duhet bërë nëse...



#### **Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet**



#### **Shkaku i mundshëm**

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

Nuk është vendosur ora.

Dera nuk është mbyllur siç duhet.

Është djegur siguresa.

Pajisja Bllokimi për fëmijët është ndezur.



#### **Ndreqja**

Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

Cilësoni orën, për hollësi referojuni Funksionet e orës kapitullit, Si ta cilësoni: Funksionet e orës.

Mbylleni tërësisht derën.

Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.

Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opsionet.



#### **Komponentët**



#### **Përshkrimi**

Llamba është djegur.



#### **Ndreqja**

Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi", "Mënyra e ndërrimit": Llamba.

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



#### **Probleme me sinjalin Wi-Fi**



#### **Shkaku i mundshëm**

Problem me sinjalin e rrjetit me valë.



#### **Ndreqja**

Kontrolloni nëse pajisja celulare është e lidhur me rrjetin me valë.  
Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin.  
Rindizeni ruterin.



## Probleme me sinjalin Wi-Fi



### Shkaku i mundshëm

Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.

Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.

Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë pajisjes.



### Ndreqja

Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërisht, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.

Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.

Fikni furrën mikrovalë. Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të telekomandës së pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi.

## 12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

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

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



### Kodi dhe përshkrimi

C2 - Sensori i ushqimit është në brendësi të pajisjes gjatë Pastrimi pirolitik.

C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik.

F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.

F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.

F601 - ka një problem me Wi-Fi sinjalin.

F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.

F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.



### Ndreqja

Hiqni Sensori i ushqimit.

Mbyllni derën.

Futeni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.

Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.

Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".

Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërisht. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".

Ndizni dhe fikni pajisjen.

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



### Kodi dhe përshkrimi

F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm.



### Ndreqja

Ndizni dhe fikni pajisjen.

## 12.3 Të dhënat e shërbimit

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

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

### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri i serisë (S.N.) .....

## 13. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 13.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	AEG
Identifikimi i modelit	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	61,2
Klasi i efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1,09 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,52 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	71 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	BPE748380B 35.5 kg
	BPE748380M 35.0 kg
	BPK748380M 35.0 kg

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

### 13.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### **Gatimi me ventilator**

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

### **Nxehtësia e mbetur**

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

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

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht

3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### **Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë**

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

### **Gatimi me llambë të fikur**

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

### **Pjekje vent. me lagështirë**

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

## **14. STRUKTURA E MENYSË**

### **14.1 Menyja**

<b>Artikulli i menisë</b>	<b>Përdorimi</b>
Gatim i asistuar	Liston programet automatike.
Pastrimi	Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.

<b>Artikulli i menisë</b>		<b>Përdorimi</b>
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rrjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
Servisi		Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

### **14.2 Nënmenuja për: Pastrimi**

<b>Nënmenyja</b>	<b>Aplikimi</b>
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Kohëzgjatja: 1 h.
Pastrimi pirolitik, normal	Kohëzgjatja: 1 h 30 min.
Pastrimi pirolitik, intensive	Kohëzgjatja: 3 h.

## 14.3 Nënmenuja për: Opsionet

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

## 14.4 Nënmenuja për: Lidhjet

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

## 14.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Cilëson gjuhën e pajisjes.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

## 14.6 Nënmenyja për: Servisi





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

## 15. ËSHTË E LEHTË!




### Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:

Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Ora Ditore
-------	-----------------	--------------------	----------------	------------




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

 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
---	---	--	---	--	-----------------

### NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN




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

### Nisja e gatimit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 - shtypni për të ndezur pajisjen.	 ... - zgjidhni funksionin e nehejes.	 - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatvani.

### Mësoni si të gatvani shpejt

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

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




## Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit


### 10% Finish assist

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

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

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .  
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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


## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	36
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	38
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	41
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	43
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	44
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	46
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	49
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	50
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	52
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	53
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	56
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	60
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	62
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	64
15. ЛЕСНО Е!.....	65
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	66



## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

### 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

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

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
-------------------------------	--------

Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
----------------------------------	--------------

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

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.

- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите хранващия щепсел и хранващия кабел. Ако хранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате хранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете хранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрохранващи щепсел и кабел.

### 2.3 Използване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте акесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Пиролитично почистване

### ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:

- всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
- всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгръване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгръване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.



## 2.6 Вътрешно осветление

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне

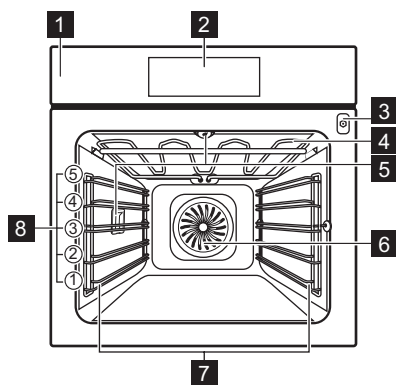
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

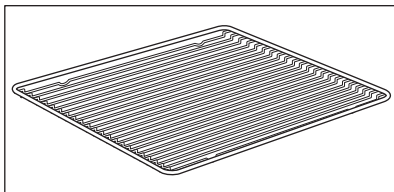


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Гнездо за включване на термосондата
- 4 Нагряващ елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

## 3.2 Аксесоари

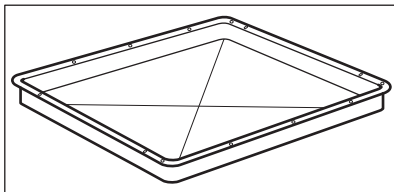
### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



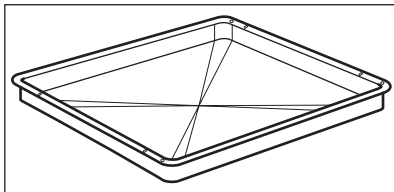
### Тава за печене

За торти и бисквити.



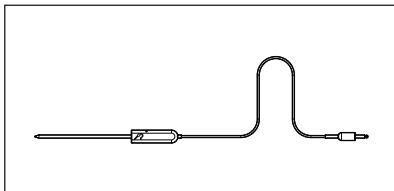
### Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



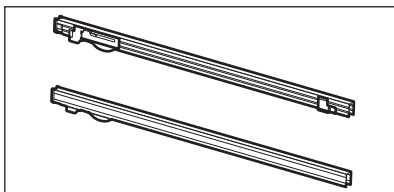
### Термосонда

За измерване на температурата в храната.



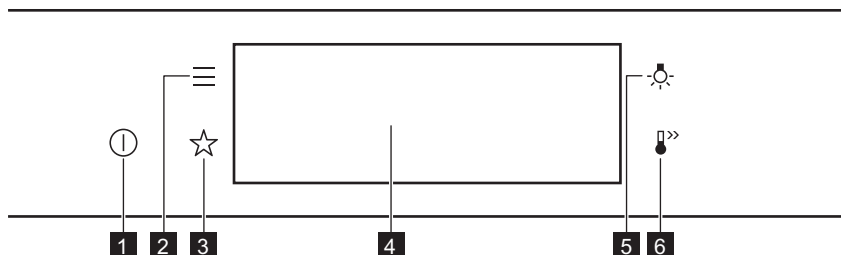
### Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 Преглед на контролния панел



<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на уреда.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.



Натиснете

Докоснете повърхността с върха на пръста си.



Преместете

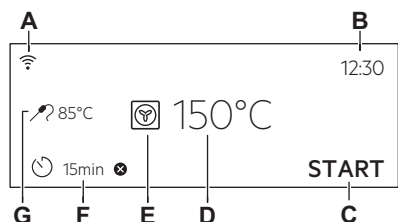
Плъзнете пръста си по повърхността.



Натиснете и задръжте

Докоснете повърхността за 3 секунди.

### 4.2 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

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

## Индикатори на екрана

**Основни индикатори** - за навигиране по екрана.

OK

За потвърждаване на избора / настройката.



За връщане едно ниво назад в менюто.



За отмяна на последното действие.



За включване и изключване на опции.

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



Функцията е включена.



Функцията е включена.  
Готвенето спира автоматично.



Звуковата аларма е изключена.

**Индикатори на таймера**



За настройване на функцията: Забавен старт.



За отмяна на настройката.

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



Wi-Fi връзката е включена.

**Дистанционно управление индикатор** - уредът може да се управлява дистанционно.



Дистанционно управление свети.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване



**Стъпка 1**

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.



**Стъпка 2**

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



**Стъпка 3**

Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.

### 5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

## 5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

---

**Стъпка 1** За да изтеглите приложението My AEG Kitchen : Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на AEG. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.

---

**Стъпка 2** Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.


---

**Стъпка 3** Включете уреда.

---

**Стъпка 4** Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.

---

**Стъпка 5**  – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.

---

**Стъпка 6** Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

---

Честота 2,4 GHz WLAN

---

2400 - 2483,5 MHz

---

Протокол IEEE 802,11b DSSS, 802,11р./n OFDM

---

Максимална мощност EIRP < 20 dBm (100 mW)

---

Wi-Fi модул NIUS-50

## 5.4 Софтуерни лицензи

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

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни

условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).


## 5.5 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.


---

**Стъпка 1** Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.


---

**Стъпка 2** Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 час.

---

**Стъпка 3** Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 15 мин

---

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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да настроите: Функции нагряване

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

### 6.2 Как да настроите: Помощ при готвене



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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда










Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече









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

## 6.3 Функции за затопляне

### СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/вентилатор	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

## СПЕЦИАЛНИ

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

### 6.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

IEC/EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че

фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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

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



## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.

Функция Часовник	Приложение
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.

### 7.2 Как да настроите: Функции на часовника


#### Как да настроите часовника

Стъпка 1 Натиснете: Час от денонощието.

Стъпка 2 Настройте таймера. Натиснете: **OK**.

#### Как да настроите времето за готвене


Стъпка 1 Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Настройте таймера. Натиснете: **OK**.

#### Как да изберете опция за край

Стъпка 1 Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Задайте времето за готвене.

Стъпка 4 Натиснете: ● ● ● .

Стъпка 5 Натиснете: Прекратяване на действието.

Стъпка 6 Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.

Стъпка 7 Натиснете: **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

#### Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1 Задайте функцията за затопляне и температурата.

## Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Задайте времето за готвене.

Стъпка 4 Натиснете: .

Стъпка 5 Натиснете: Забавен старт.

Стъпка 6 Изберете стойност.

Стъпка 7 Натиснете: **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

## Как да удължите времето за готвене

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

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

## Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

## 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

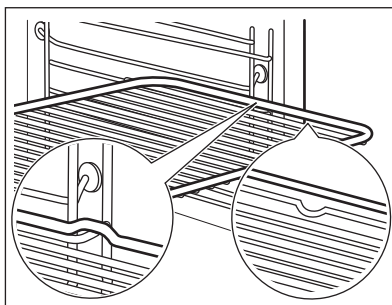
### 8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

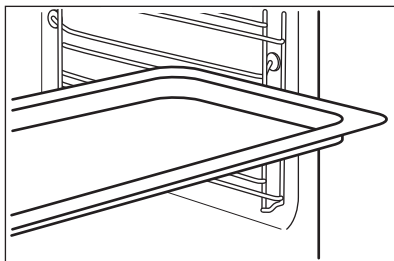
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

#### Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



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



## 8.2 Термосонда

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

### Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

### За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със  
стейна температура.

Не използвайте за течни  
ястия.

По време на готвене трябва да остане  
в чинията.

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

### Начин на използване: Термосонда

**Стъпка 1** Включете фурната.

**Стъпка 2** Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.

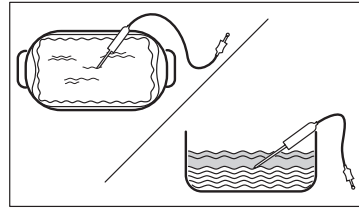
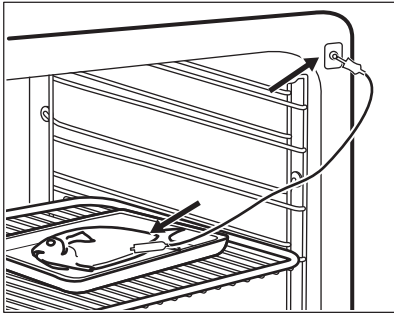
**Стъпка 3** Въведете: Термосонда.

#### Месо, домашни птици и риба


Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.

#### Касерола

Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.



**Стъпка 4** Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.

**Стъпка 5**  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

**Стъпка 6**

- ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
- Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
- Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.

**Стъпка 7** Изберете опцията и натиснете няколко пъти: **OK**, за да отидете до основния екран.

**Стъпка 8** Натиснете: **START**.  
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

**Стъпка 9** Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.

 **ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагоречи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне,

времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.


**Стъпка 1** Включете уреда.


**Стъпка 2** Изберете предпочитаната функция.

**Стъпка 3** Натиснете:  **Select (Изберете):** Предпочитани.

**Стъпка 4** Изберете: Запази текущите настройки.

**Стъпка 5** Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.

 - натиснете, за да нулирате настройката.



 - натиснете, за да отмените настройката.

## 9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

**Стъпка 1** Включете уреда.



**Стъпка 2** Задайте функция за затопляне.

**Стъпка 3** ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.

За да изключите функцията, повторете стъпка 3.

## 9.3 Автоматично изключване

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

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

## 9.4 Охлаждащ вентилатор

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

# 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.






Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

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

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

## 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

## 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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






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

## 10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тави






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

Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

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





Печене на няколко нива - бисквити

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

Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Грилювайте на максималната температура.

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

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

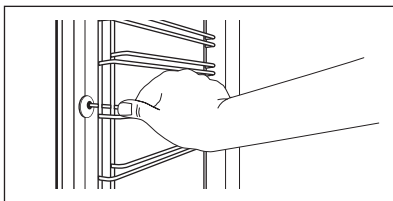
### 11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.



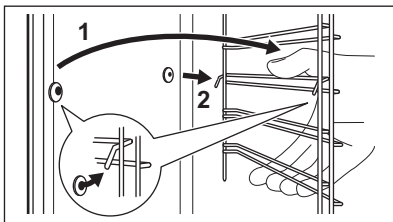
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



**Стъпка 3** Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

**Стъпка 4** Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



### 11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**


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


#### Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.

Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почистване.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 h
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	3 h

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

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

### Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

## 11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

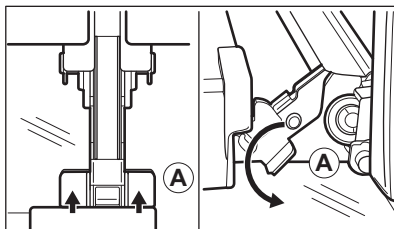
Вратата е тежка.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

**Стъпка 1** Отворете вратата изцяло.

**Стъпка 2** Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (А) на двете панти на вратичката.

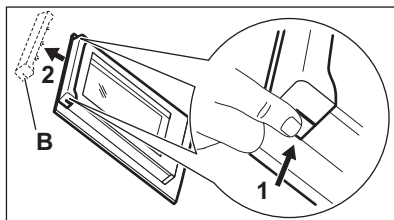


**Стъпка 3** Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

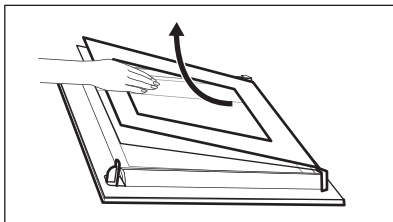
**Стъпка 4** Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

**Стъпка 5** Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 6** Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



**Стъпка 7** Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.



**Стъпка 8** След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

**Стъпка 9** Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

## 11.6 Как да подмените: Лампа

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

#### Преди да смените лампата:

##### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

##### Стъпка 2

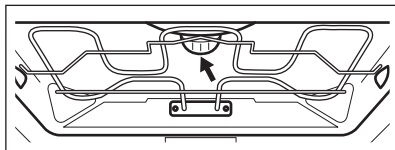
Изключете фурната от електрическата мрежа.

##### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Горна лампа

**Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



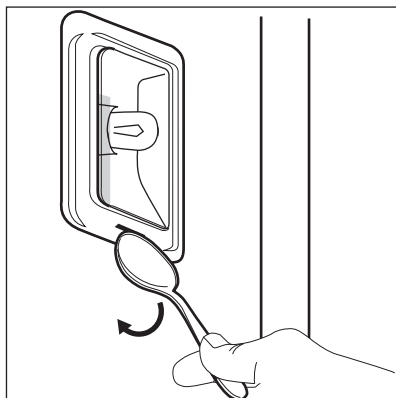
**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

**Стъпка 3** Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

**Стъпка 4** Поставете стъкления капак.

## Странична лампа

- Стъпка 1** Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
- Стъпка 2** Използвайте тесен, тъп предмет (напр. чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.
- Стъпка 3** Почистете стъкления капак.
- Стъпка 4** Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
- Стъпка 5** Поставете стъкления капак.
- Стъпка 6** Поставете лявата опора на скарата.



## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...



Уредът не се включва или не нагрява



Възможна причина

Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.

Часовникът не е настроен.

Вратата не е добре затворена.

Предпазителят е изгорял.

Уредът Защита за деца е включен.



Решение




Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.

Затворете плътно вратата.




Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 <b>Компоненти</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Решение</b>
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете



почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

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

## 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

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

 <b>Код и описание</b>	 <b>Решение</b>
C2 – се Термосонда намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.

**Код и описание****Решение**

F601 - има проблем със Wi-Fi сигнала.

Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.

F604 - първото свързване към Wi-Fi е неуспешно.

Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.

F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.

Включете и изключете уреда.

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

**Код и описание****Решение**

F602, F603 - Wi-Fi не е налична.

Включете и изключете уреда.

**12.3 Данни за сервизно обслужване**

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

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

**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Модел (MOD.) .....

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (S.N.) .....

**13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ****13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта**

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	ВРЕ748380В 944188774 ВРЕ748380М 944188770 ВРК748380М 944188775
Индекс на енергийна ефективност	61.2
Клас на енергийна ефективност	A++

Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BPE748380B	35.5 кг
	BPE748380M	35.0 кг
	BPK748380M	35.0 кг

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

## 13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

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

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгряване на храна

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

### Готвене с изключена лампичка

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

### Печене с влажност

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

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

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 14.1 Меню

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

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

### 14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 3 h.

### 14.3 Подменю за: Опции

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



## 14.4 Подменю за: Мрежи

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

## 14.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

## 14.6 Подменю за: Сервиз

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

## 15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба, трябва да настроите:

Език

Яркост на екрана

Звук на бутоните

Сила на звук. сигнал

Час от денонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:



ВКЛ. / ИЗКЛ.



Меню



Предпочитани



Таймер






Термосонда



START /

STOP

## Започнете да използвате уреда




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

## Започнете да готвите

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

## Научете как да готвите бързо

Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

<b>Помощ при готвене</b>	<b>Стъпка 1</b> Натиснете: 	<b>Стъпка 2</b> Натиснете: 	<b>Стъпка 3</b> Натиснете:  Помощ при готвене.	<b>Стъпка 4</b> Изберете ястието.
--------------------------	---	---	--	--------------------------------------


## Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене


### 10% финален асистент

Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.

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

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

**Posjetite naše internetske stranice:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


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


## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 **Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	69
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	71
3. OPIS PROIZVODA.....	74
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	75
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	76
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	78
7. FUNKCIJE SATA.....	81
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	82
9. DODATNE FUNKCIJE.....	84
10. SAVJETI.....	85
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	88
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	92
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	94
14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	96
15. LAKO JE!.....	97
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	98



## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

### 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm

Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

### 2.2 Električni priključak

#### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače

- (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
  - Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
  - Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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



## 2.5 Pirolytičko čišćenje

### UPOZORENJE!

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

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

oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje

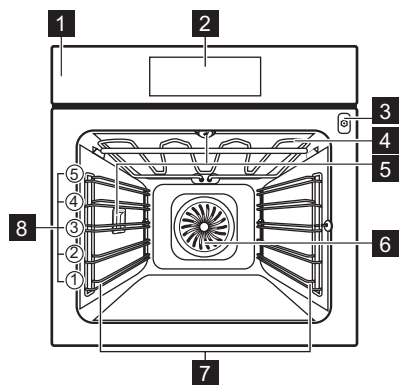
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled

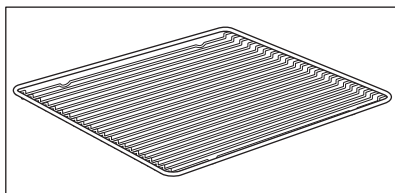


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Utičnica za senzor za hranu
- 4 Toplinski element
- 5 Žarulja
- 6 Ventilator
- 7 Nosač polica, uklonjiv
- 8 Položaji polica

### 3.2 Dodatna oprema

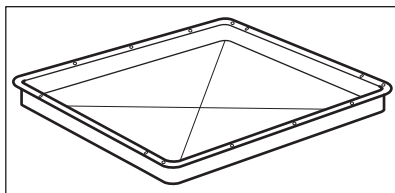
#### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



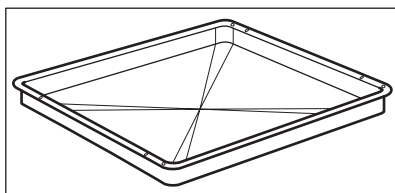
#### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



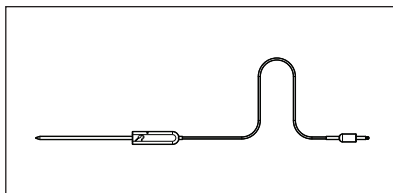
#### Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



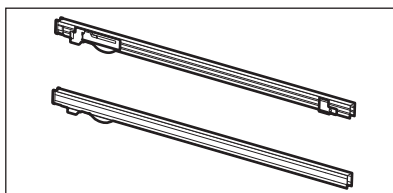
### Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



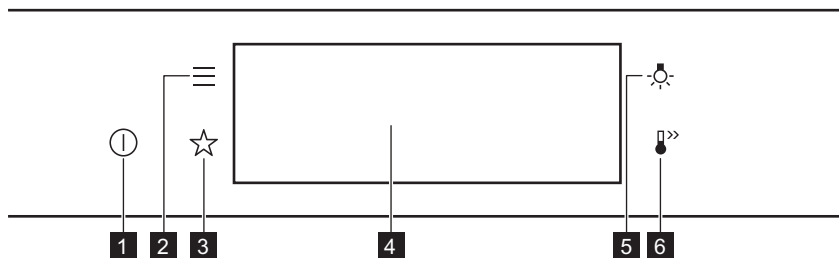
### Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Pregled upravljačke ploče



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



**Pritisnite**

Dodirnite površinu vrhom prsta.



**Pomicanje**

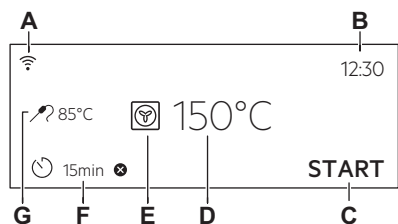
Kliznite vrhom prsta po površini.



**Pritisnite i držite**

Dodirnite površinu na 3 sekunde.

## 4.2 Zaslou



Zaslou s postavljenim ključnim funkcijama.

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

### Indikatori zasloua

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.



Za potvrdu odabira / postavke.



Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.



Za poništavanje posljednje radnje.



Za uključivanje i isključivanje opcija.

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



Funkcija je uključena.



Funkcija je uključena.  
Kuhanje se automatski zaustavlja.



Zvučni alarm je isključen.

### Indikatori tajmera



Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.



Za poništavanje postavke.

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



Wi-Fi veza je uključena.

Daljinski rad indikator - uređajem se može upravljati daljinski.



Daljinski rad je uključen.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 5.1 Početno čišćenje



### 1. korak

Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.



### 2. korak

Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.



### 3. korak

Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

## 5.2 Prvo spajanje



Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

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

## 5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

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

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

## 5.4 Licenca za softver

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

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


## 5.5 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.


---

**1. korak** Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

---

**2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 1 h.

---

**3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 15 min.

---

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

---

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

---

**1. korak** Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.

---

**2. korak** Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.

---

**3. korak** Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: **OK**. Na zaslonu se prikazuje: temperatura.

---

**4. korak** Podešavanje temperature. Pritisnite: **OK**.

---

**5. korak** Pritisnite: **START**.  
Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.

---

**STOP** - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.

---

**6. korak** Isključite pećnicu.

---

### 6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu










Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više









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

## 6.3 Funkcije pećnice

### STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

## POSEBNO

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

### 6.4 Napomene o: Vlažno pečenje

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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



## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.

Funkcija sata	Aplikacija
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.

### 7.2 Kako podesiti: Funkcije sata

#### Kako postaviti sat

1. korak Pritisnite: **Sat**.

2. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: **OK**.

#### Kako postaviti vrijeme kuhanja

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: .

3. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: **OK**.

#### Kako odabrati opciju završetka

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: .

3. korak Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak Pritisnite: .

5. korak Pritisnite: Završetak postupka.

6. korak Odaberite preferirani: Završetak postupka.

7. korak Pritisnite: **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

#### Kako odgoditi početak kuhanja

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak Pritisnite: .

### Kako odgoditi početak kuhanja

3. korak Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak Pritisnite: ● ● ● .
5. korak Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. korak Odaberite vrijednost.
7. korak Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

### Kako produžiti vrijeme kuhanja

Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.

Pritisnite **+1min** za produženje vremena kuhanja.

### Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak Pritisnite: ⏸.
2. korak Postavite vrijednost tajmera.
3. korak Pritisnite: OK.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

## 8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

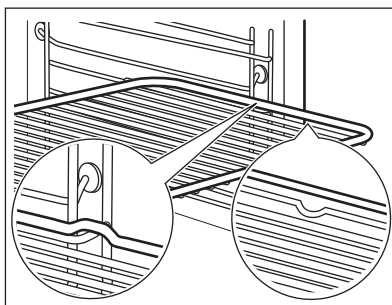
### 8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

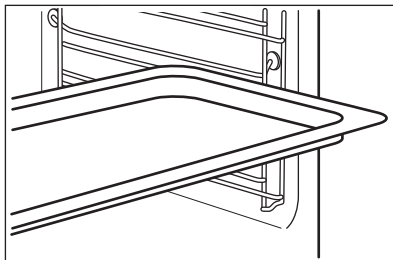
#### Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



**Pekač za pecivo / Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



## 8.2 Senzor za hranu

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

### Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



Temperaturu jezgre.

### Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

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

## Način upotrebe: Senzor za hranu

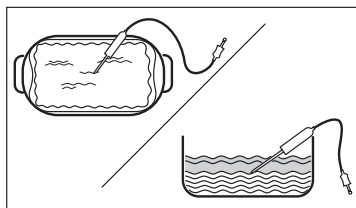
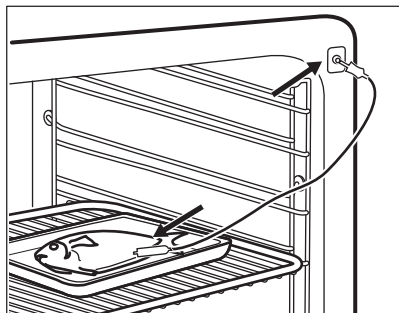
- 1. korak**   Uključite pećnicu.
- 2. korak**   Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
- 3. korak**   Umetnite: Senzor za hranu.

### Meso, perad i ribu

Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.

### Složenac

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.



**4. korak** Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice.  
Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

**5. korak** - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

**6. korak**

- ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
  - Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal.
  - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal a pećnica se isključuje.

**7. korak** Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: **OK** za prijelaz na glavni zaslon.

**8. korak** Pritisnite: **START**.  
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

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

**UPOZORENJE!**

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

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja,

temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

**Korak 1** Uključite uređaj.

**2. korak** Odaberite željenu postavku.

**3. korak** Pritisnite: . Odaberite: Favoriti.

**4. korak** Odaberite: Spremi trenutačne postavke.

**5. korak** Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.

 - pritisnite da biste resetirali postavku.



 - pritisnite da biste poništili postavku.

## 9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

**1. korak** Uključite uređaj.



**2. korak** Postavite funkciju pećnice.

**3. korak** ,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.

## 9.3 Automatsko isključivanje

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

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



(°C)



(h)

250 - maksimum

3

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

## 9.4 Ventilator za hlađenje

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

## 10. SAVJETI

### 10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.






Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

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

Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje savjeta za kuhanje pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

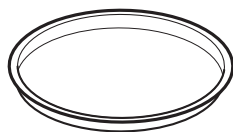
## 10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

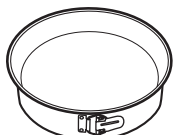
## 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



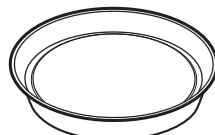
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visi-  
na 5 cm



Kalup za flan






Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

## 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

## Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






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

## Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

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





## Pečenje na više razina - keksi

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

## Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

		 min	
Tost	Roštijl	1 - 2	5
Govedi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	Roštijl	24 - 30	4

## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje



#### Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



#### Dodatna oprema

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

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

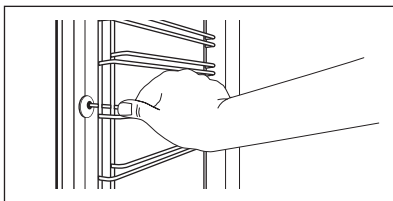
### 11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



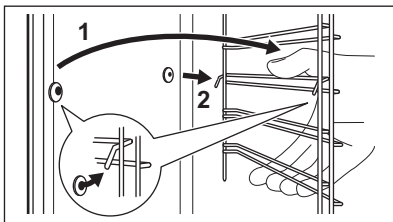
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



### 11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

#### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekлина.

#### OPREZ!


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


#### Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite nosače police.

Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

1. korak	2. korak	3. korak
Uključite pećnicu.	Pritisnite:  / Čišćenje.	Odaberite način za čišćenje.
Opcija	Način čišćenja	Trajanje
Pirolitičko čišćenje, brzo	Lagano čišćenje	1 h
Pirolitičko čišćenje, normalno	Normalno čišćenje	1 h 30 min
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Temeljito čišćenje	3 h

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

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.

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

## Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

## 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

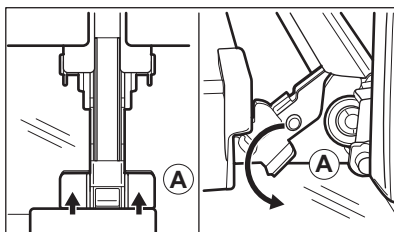
### ⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

### ⚠ OPREZ!

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

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

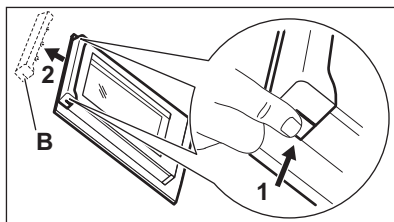


- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

- 4. korak** Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

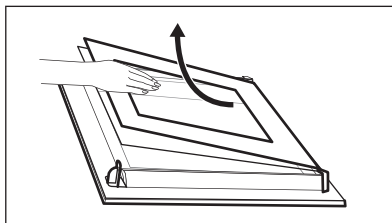
- 5. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

- 6. korak** Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



**7. korak** Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**8. korak** Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.



**9. korak** Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

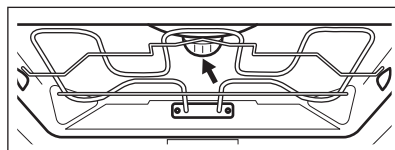
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Gornja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



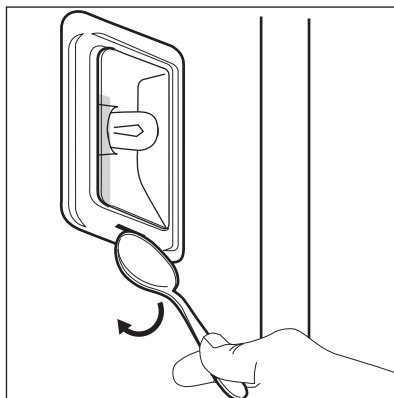
**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## Bočno svjetlo

- 1. korak** Skinite lijevi nosač police kako biste omogućili pristup žarulji.
- 2. korak** Za skidanje staklenog poklopca koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu).
- 3. korak** Očistite stakleni poklopac.
- 4. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
- 5. korak** Postavite stakleni poklopac.
- 6. korak** Vratite lijevu vodilicu za police.



## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...



**Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava**



**Mogući uzrok**

Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.

Sat nije postavljen.

Vrata nisu pravilno zatvorena.

Osigurač je pregorio.

Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.



**Rješenje**

Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.

Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, Kako postaviti: Funkcije sata.

Zatvorite vrata do kraja.

Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.

Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.



## Komponente



### Opis

Žarulja je pregorjela.



### Rješenje

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

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



## Problemi s Wi-Fi signalom



### Mogući uzrok

Problem sa signalom bežične mreže.



### Rješenje

Provjerite je li vaš mobilni uređaj spojen na bežičnu mrežu.  
Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač.  
Ponovno pokrenite usmjerivač.

Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.

Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.

Signal bežične mreže je slab.

Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.

Bežični signal ometa druga mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.

Isključite mikrovalnu pećnicu.  
Izbjegavajte istovremenu uporabu druge mikrovalne pećnice i daljinskog upravljača uređaja. Mikrovalovi ometaju Wi-Fi signal.

## 12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

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

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



### Kod i opis



### Rješenje

C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti uređaja tijekom Piroliitičko čišćenje.

Izvadite Senzor za hranu.

C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroliitičko čišćenje.

Zatvorite vrata.

F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.

Potpuno utaknite utikač Senzor za hranu u utičnicu.

F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.

Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.



### Kod i opis



### Rješenje

F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.

Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.

F604 - prvo spajanje na Wi-Fi nije uspjelo.

Isključite i uključite uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.

F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.

Isključite i uključite uređaj.

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



### Kod i opis



### Rješenje

F602, F603 - Wi-Fi nije dostupno.

Isključite i uključite uređaj.

## 12.3 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Indeks energetske učinkovitosti	61.2
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

## 13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### Kuhanje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

## 14. STRUKTURA IZBORNIKA

### 14.1 Izbornik

Stavka izbornika	Aplikacija
Pomoć pri kuhanju	Navodi automatske programe.
Čišćenje	Navodi programe čišćenja.
Favoriti	Navodi omiljene postavke.
Opcije	Za postavljanje konfiguracije uređaja.

Stavka izbornika	Aplikacija	
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

### 14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Pirolitičko čišćenje, brzo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 3 h.

### 14.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst Roditeljska zaštita kad uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Kada je opcija uključena a uređaj isključen, vrata uređaja su zaključana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena ova opcija.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

### 14.4 Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.



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

## 14.5 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutno vrijeme i datum.

## 14.6 Podizbornik za: Servis

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

## 15. LAKO JE!

### Prije prve upotrebe morate postaviti:

Jezik

Svjetlina zaslona

Tonovi tipki

Glasnoća zujalice

Sat

### Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:



Uključeno / Is-  
ključeno



Izbornik



Favoriti






Tajmer





Senzor za hranu

START /  
STOP

## Započnite koristiti uređaj




<b>Brzi početak</b>	Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanim temperaturom i vremenom funkcije.	<b>1. korak</b> Pritisnite i držite: 	<b>2. korak</b>  ... - odaberite preferiranu funkciju.	<b>3. korak</b> Pritisnite: <b>START</b> .
<b>Brzo isključivanje</b>	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	 - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.		

## Početak kuhanja

<b>1. korak</b>  - pritisnite za uključivanje uređaja.	<b>2. korak</b>  ... - odaberite funkciju pečnice.	<b>3. korak</b> °C - postavite temperaturu.	<b>4. korak</b> OK - pritisnite za potvrdu.	<b>5. korak</b> START - pritisnite za početak kuhanja.
---	---	---	---	--

## Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

<b>Pomoć pri kuhanju</b>	<b>1. korak</b> Pritisnite: 	<b>2. korak</b> Pritisnite: 	<b>3. korak</b> Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju.	<b>4. korak</b> Odaberite jelo.
--------------------------	--	--	---	------------------------------------


## Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja


### 10% pomoći pri završetku

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

### Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	101
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	103
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	106
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	107
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	108
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	110
7. FUNKCE HODIN.....	113
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	114
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	116
10. TIPY A RADY.....	117
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	120
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	124
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	126
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	128
15. JE TO SNADNÉ!.....	129
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	130



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při 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 chladičím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
-------------------------------	--------

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
------------------------------	--------

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
-------------------------------	--------

Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
------------------------------	--------

Hloubka spotřebiče	567 mm
--------------------	--------

Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
-----------------------------	--------

Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
-----------------------------	---------

Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
---	-----------

Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
---	---------

Montážní šrouby	4x25 mm
-----------------	---------

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy použijte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení,

pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.
- 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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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



## 2.5 Pyrolytické čištění

### **VAROVÁNÍ!**

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předeříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřílnavým povrchem.
- Pozorně si přečtete všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistíte důkladné větrání.
  - zajistíte dobré větrání během počátečního předeřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevělejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předeřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít

k poškození nepřílnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidace

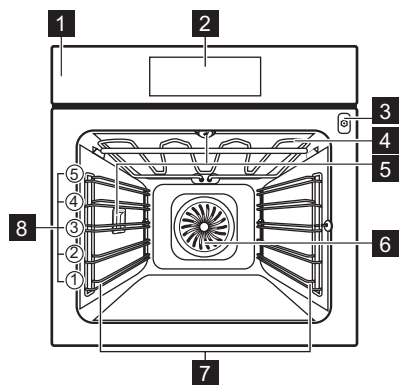
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled

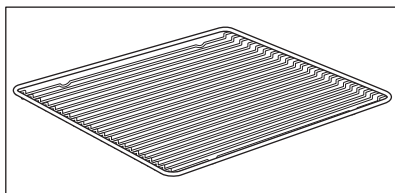


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pro pečicí sondu
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8 Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

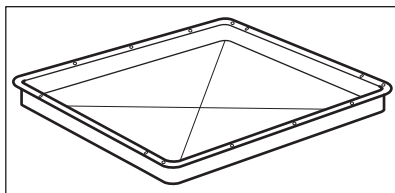
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



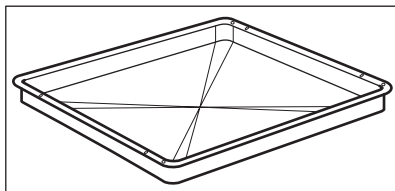
#### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



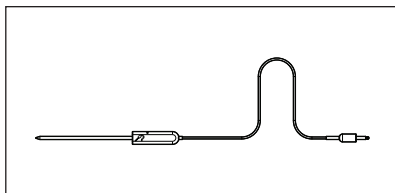
#### Hluboký pekáč/plech

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



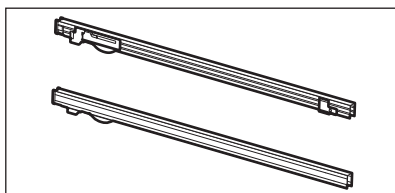
### Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



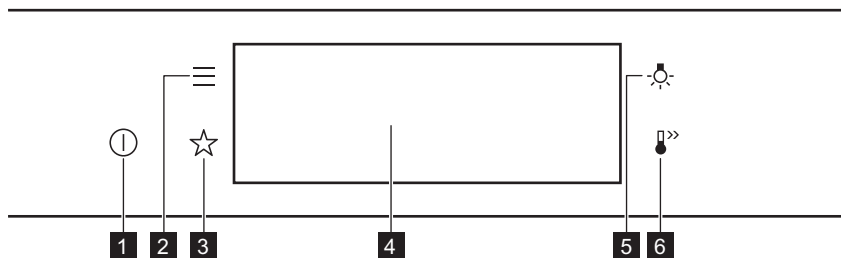
### Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Přehled ovládacího panelu



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



Mačkejte tlačítko



Posuňte



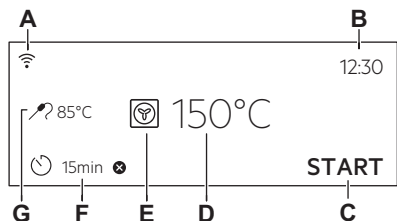
Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.

Posuňte konečkem prstu po povrchu.

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

## 4.2 Displej





Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

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

### Ukazatele na displeji

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

  
K potvrzení volby/nastavení.

  
K návratu o jednu úroveň v nabídce.

  
K vrácení posledního úkonu.

  
K zapnutí a vypnutí funkcí.

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

  
Funkce je zapnutá.

  
Funkce je zapnutá.  
Pečení se automaticky vypne.

  
Zvukový signál je vypnutý.

### Ukazatele časovače

  
Pro nastavení funkce: Odložený start.

  
Ke zrušení nastavení.

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

  
WiFi připojení je zapnuté.

**Dálkové ovládání ukazatel** – spotřebič lze ovládat na dálku.

  
Dálkové ovládání je zapnuté.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 5.1 První čištění



### Krok 1

Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



### Krok 2

Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.



### Krok 3

Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

## 5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

## 5.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.

**Krok 1** Pokyny pro stažení aplikace My AEG Kitchen : Naskenujte QR kód na typovém štítku fotoaparátem v mobilním zařízení a budete přesměrováni na domovskou stránku AEG. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.

**Krok 2** Podle pokynů připojte aplikaci.

**Krok 3** Zapněte spotřebič.

**Krok 4** Stiskněte: . Zvolte: Nastavení / Připojení.

**Krok 5**  – přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.

**Krok 6** Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sekund.

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

## 5.4 Softwarové licence

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

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


## 5.5 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.


---

**Krok 1** Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

---

**Krok 2** Nastavte maximální teplotu pro funkci: .  
Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

---

**Krok 3** Nastavte maximální teplotu pro funkci: .  
Nechte troubu pracovat 15 minut.

---

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

---

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

---

**Krok 1** Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.

---

**Krok 2** Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.

---

**Krok 3** Zvolte pečicí funkci a stiskněte: **OK**. Na displeji se zobrazí: teplota.

---

**Krok 4** Nastavte teplotu. Stiskněte: **OK**.

---

**Krok 5** Stiskněte: **START**.  
Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.

---

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

---

**Krok 6** troubu vypněte.

---

### 6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření



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

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda










Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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









<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte: 
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START .

## 6.3 Pečicí funkce

### STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

## SPECIALITY

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

### 6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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



## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Popis funkcí hodin

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

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

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


#### Jak nastavit hodiny

**Krok 1** Stiskněte: Denni čas.

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

#### Jak nastavit dobu přípravy


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

**Krok 2** Stiskněte: .

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

#### Jak zvolit funkci ukončení

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

**Krok 2** Stiskněte: .

**Krok 3** Nastavte dobu přípravy.

**Krok 4** Stiskněte: ● ● ● .


**Krok 5** Stiskněte: Ukončit akci.

**Krok 6** Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.

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

#### Jak odložit začátek přípravy

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

**Krok 2** Stiskněte: .

### Jak odložit začátek přípravy

**Krok 3** Nastavte dobu přípravy.

**Krok 4** Stiskněte: ● ● ● .

**Krok 5** Stiskněte: Odložený start.

**Krok 6** Zvolte hodnotu.

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

### Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

### Jak změnit nastavení časovače

**Krok 1** Stiskněte: ⌚.

**Krok 2** Nastavte hodnotu časovače.

**Krok 3** Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

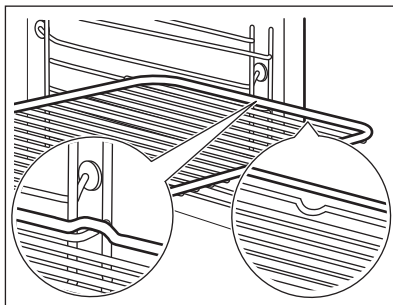
### 8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

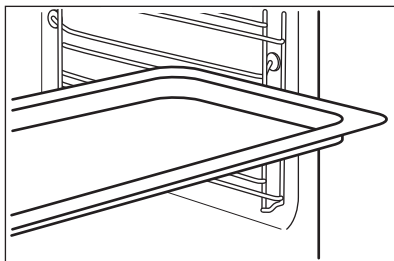
ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

#### Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



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



## 8.2 Pečicí sonda

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

### Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

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

## Pokyny k použití: Pečicí sonda

**Krok 1** Zapněte troubu.

**Krok 2** Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

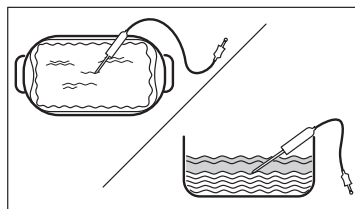
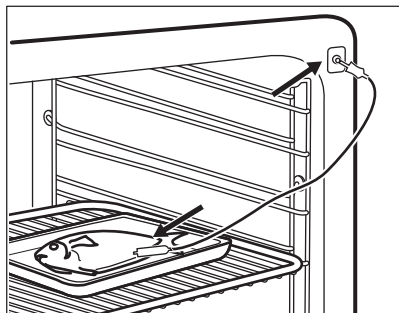
**Krok 3** Vložte: Pečicí sonda.

### Maso, drůbež a ryby


Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.

### Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací misky.



**Krok 4** Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby.  
Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.

**Krok 5**  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.

**Krok 6**

- ● ● – stisknutím nastavíte upřednostňovanou volbu:
- Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
- Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.

**Krok 7** Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: **OK** přejděte na hlavní obrazovku.

**Krok 8** Stiskněte: **START** .  
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

**Krok 9** Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.

 **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

**Krok 1** Zapněte spotřebič.


**Krok 2** Zvolte upřednostňované nastavení.

**Krok 3** Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.

**Krok 4** Vyberte: Uložit aktuální nastavení.

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

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

## 9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

**Krok 1** Zapněte spotřebič.



**Krok 2** Nastavte pečicí funkci.

**Krok 3** Současným stisknutím  a  zapněte funkci.

K vypnutí funkce zopakujte krok 3.

## 9.3 Automatické vypnutí

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

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

 (°C)	 (h)
250 – maximální	3

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

## 9.4 Chladicí ventilátor

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

# 10. TIPY A RADY

## 10.1 Doporučení k pečení








Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Niže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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

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

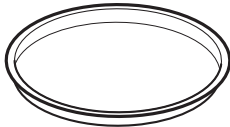
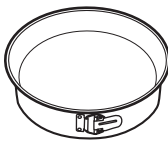

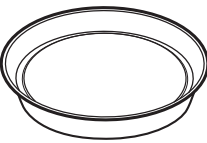
## 10.2 Vlhký horkovzduch

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

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

## 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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






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

## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

## Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






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

## Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

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





## Víceúrovňové pečení – sušenky

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

## Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

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

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostřed-  
ky**

Přední stranu spotřebiče očistíte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



**Každodenní pou-  
žití**

Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



**Příslušenství**

Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistíte v myčce nádobí.

Nepřilnavé příslušenství nečistíte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

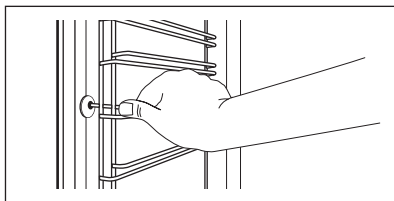
### 11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.



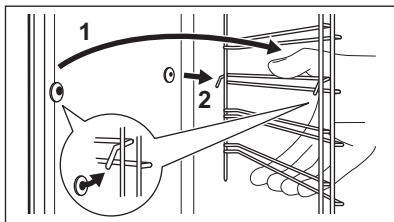
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud ne vychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

**Krok 4** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



### 11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení.

#### **POZOR!**


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


#### Před Pyrolytická čističí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud ne vychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjměte drážky na rošty.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Vyberte režim čištění.
Funkce	Režim čištění	Délka
Pyrolytická čističí, krátký	Lehké čištění	1 h
Pyrolytická čističí, normální	Normální čištění	1 h 30 min
Pyrolytická čističí, intenzivní	Důkladné čištění	3 h

 Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

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

## Po ukončení čištění:

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

## 11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Pyrolytická čisticí.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

### ⚠ VÁROVÁNÍ!

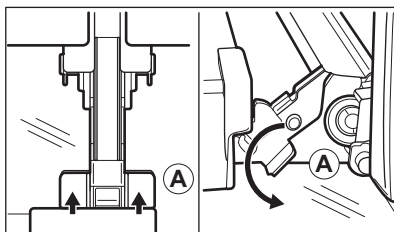
Dvířka jsou těžká.

### ⚠ POZOR!

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

**Krok 1** Zcela otevřete dvířka.

**Krok 2** Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

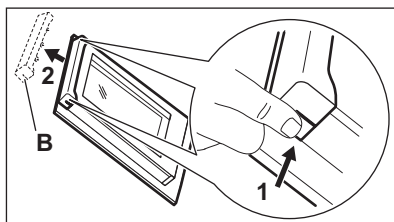


**Krok 3** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

**Krok 4** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

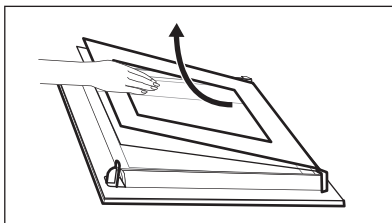
**Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

**Krok 6** Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



**Krok 7** Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely neomyjte v myčce nádobí.

**Krok 8** Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



**Krok 9** Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

### Před výměnou osvětlení:

#### Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

#### Krok 2

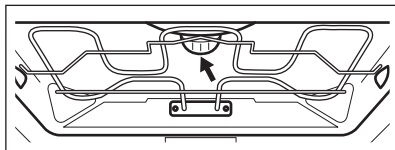
Odpojte troubu od elektrické sítě.

#### Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Horní žárovka

**Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



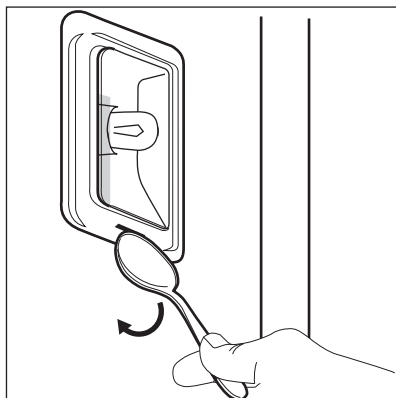
**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

**Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## Boční žárovku

<b>Krok 1</b>	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
<b>Krok 2</b>	Pomocí úzkého tupého předmětu (např. čajové lžičky) sejměte skleněný kryt.
<b>Krok 3</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 4</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 5</b>	Nasadte skleněný kryt.
<b>Krok 6</b>	Namontujte levou drážku na rošt.



## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



#### Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



#### Řešení

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.

Zcela zavřete dvířka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



## Součásti



## Popis

Spálená žárovka.



## Řešení

Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

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



## Problémy se signálem Wi-Fi sítě



## Možná příčina

Problém se signálem bezdrátové sítě.



## Řešení

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 další mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče.

Vypněte mikrovlnnou troubu.  
Nepoužívejte současně další mikrovlnnou troubu a dálkové ovládání spotřebiče. Mikrovlnny ruší Wi-Fi signál.

## 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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

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



## Kód a popis



## Řešení

C2 - Pečící sonda se nachází uvnitř spotřebiče během Pyrolytická čisticí.

Vyjměte Pečící sonda.

C3 – dvířka nejsou plně zavřená během Pyrolytická čisticí.

Zavřete dvířka.

F111 - Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.

Zcela zasuňte Pečící sonda do zásuvky.

F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.

Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.



### Kód a popis



### Řešení

F601 – došlo k problému se WiFi signálem.

Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.

F604 – první připojení k WiFi se nezdařilo.

Vypněte a zapněte spotřebič a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.

F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.

Spotřebič vypněte a zapněte.

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



### Kód a popis



### Řešení

F602, F603 – WiFi není k dispozici.

Spotřebič vypněte a zapněte.

## 12.3 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Index energetické účinnosti	61.2
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus

Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

## 13.2 Úspora energie



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

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. 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.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje

zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.
Čištění	Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

Položka nabídky		Použití
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

### 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 3 h.

### 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

### 14.4 Dílčí nabídka pro: Připojení

Dílčí nabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.



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

## 14.5 Díličí nabídka pro: Nastavení

Díličí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

## 14.6 Podnabídka pro: Obsluha

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

# 15. JE TO SNADNÉ!

### Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk

Displej jas

Tóny tlačítek

Hlasitost zv. signalizace

Denní čas

### Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:



Zapnout / Vypnout



Nabídka



Oblíbené






Časovač






Pečící sonda

START / STOP

## Zahájení používání spotřebiče




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

## Zahájení vaření

<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>	<b>Krok 5</b>
 – stisknutím zapněte spotřebič.	 ... – zvolte pečicí funkci.	 – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

## Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

<b>Podporované Vaření</b>	<b>Krok 1</b> Stiskněte: 	<b>Krok 2</b> Stiskněte: 	<b>Krok 3</b> Stiskněte:  Podporované Vaření.	<b>Krok 4</b> Zvolte pokrm.
---------------------------	---	---	---	--------------------------------


## K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.


### Podpora dokončení přípravy při 10 %

Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

## 16. 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.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



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




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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	133
2. OHUTUSJUHISED.....	135
3. TOOTE KIRJELDUS.....	138
4. JUHTPANEEL.....	139
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	140
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	142
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	145
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	146
9. LISAFUNKTSIOONID.....	148
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	149
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	152
12. VEAOTSING.....	156
13. ENERGIATÕHUSUS.....	158
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	160
15. SEE ON LIHTNE!.....	161
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	162



## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My AEG Kitchen .
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma 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 kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
  - Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
  - Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
  - Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
  - HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
  - HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
  - Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
  - Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
  - Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina 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.
  - Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm

Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
--	---------

Kinnituskruvid	4x25 mm
----------------	---------

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- 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.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- 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 kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamist lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.

- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

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



- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmel, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toiminguga käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda auru, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
  - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
  - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad auru ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad

võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke auru.

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmest olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

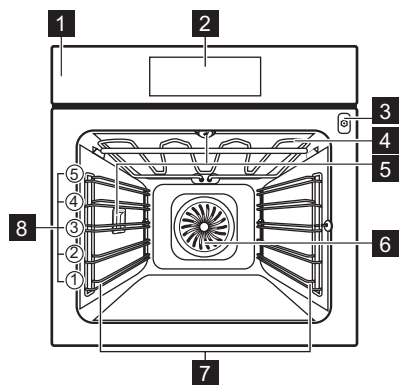
### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

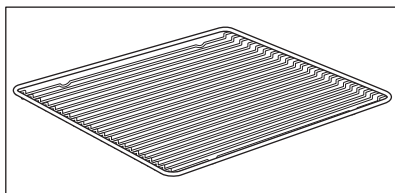


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Riilutugi, eemaldatav
- 8 Riili asendid

### 3.2 Lisatarvikud

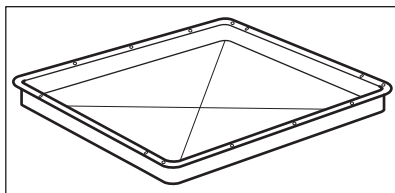
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



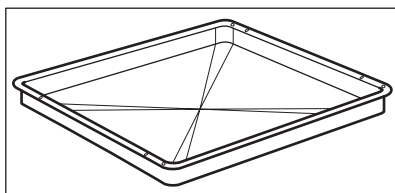
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



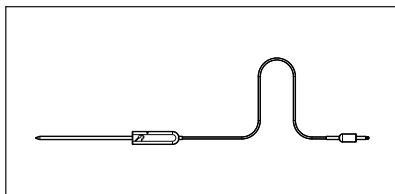
#### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



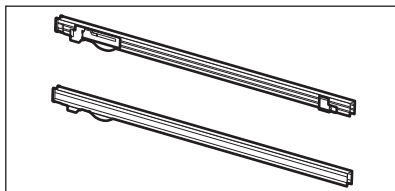
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



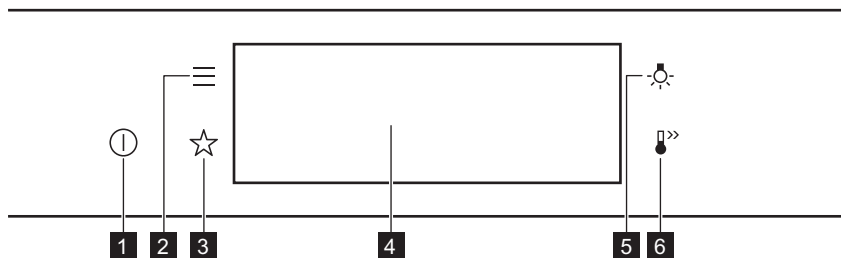
## Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade



<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
<b>2</b>	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseadeid.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

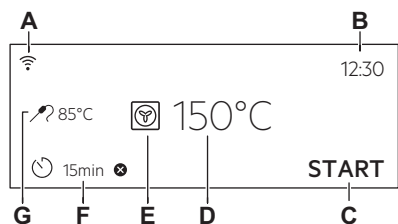
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

## 4.2 Ekraan




- Ekraan koos peamiste funktsioonidega.
- A. Wi-Fi
  - B. Kellaeg
  - C. START/STOPP
  - D. Temperatuur
  - E. Küpsetusrežiimid
  - F. Taimer
  - G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

### Ekraani indikaatorid

**Põhiindikaatorid** – ekraanil liikumiseks.

 OK  
Valiku või seade kinnitamiseks.

 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.

 Viimase toimingu tühistamiseks.

 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

**Helisignaalfunktsiooni indikaatorid** – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

 Funktsioon on sees.

 Funktsioon on sees.  
Küpsetamine peatub automaatselt.

 Helisignaali on väljas.

**Taimeri indikaatorid**

 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.

 Seade tühistamiseks.

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

 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

**Kaugjuhtimine** indikaator – seadet saab kaugjuhtida.

 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Esmane puhastamine



### 1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



### 2. samm

Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.



### 3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

## 5.2 Esmakordne ühendamine



Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

## 5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

<b>1. samm</b>	Rakenduse My AEG Kitchen allalaadimiseks: Skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga, et minna AEG kodulehele. Andmesildi leiab seadme sisepinna esiraamilt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
<b>2. samm</b>	Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
<b>3. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>4. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
<b>5. samm</b>	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
<b>6. samm</b>	Seadme WiFi-moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

Sagedus	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50



## 5.4 Tarkvaralitsentsid


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

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

## 5.5 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
<b>2. samm</b>	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.
<b>3. samm</b>	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 15 min töötada.

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

### 6.2 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine



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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor










Toidu küpsetamiskraad:









- Väheküps või Vähem
- Keskmise
- Täisküps või Rohkem

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

## 6.3 Küpsetusrežiimid

### TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

#### 6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.



## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.


Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

### 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


#### Kuidas seada kella

- samm** Vajutage: Kellaaeg.
- samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.

#### Kuidas seada küpsetusaega

- samm** Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
- samm** Vajutage: .
- samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.


#### Kuidas valida funktsiooni Lõpp

- samm** Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
- samm** Vajutage: .
- samm** Seadke küpsetusaeg.
- samm** Vajutage: ● ● ● .
- samm** Vajutage: Tegevuse lõpp.
- samm** Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
- samm** Vajutage: **OK**. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

#### Küpsetuse alguse edasilükkamine

- samm** Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.

## Küpsetuse alguse edasilükkamine


- 2. samm** Vajutage: .
- 3. samm** Seadke küpsetusaeg.
- 4. samm** Vajutage: ● ● ● .
- 5. samm** Vajutage: Viitkäivitus.
- 6. samm** Valige väärtus.
- 7. samm** Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

## Kuidas pikendada küpsetusaega

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

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

## Taimerisätete muutmine

- 1. samm** Vajutage: .
- 2. samm** Seadke taimeriväärtus.
- 3. samm** Vajutage: OK.
- Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

## 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

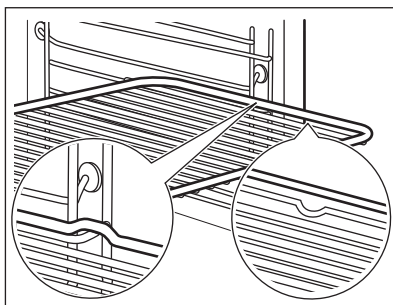
### 8.1 Tarkute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

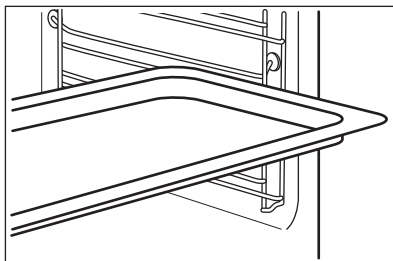
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## 8.2 Toidusensor

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

### Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

### Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

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

### Kuidas kasutada: Toidusensor

**1. samm** Lülitage ahi sisse.

**2. samm** Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

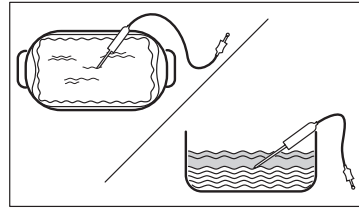
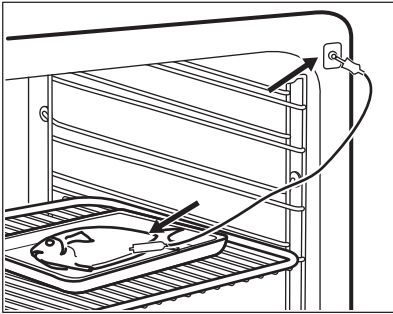
**3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

#### Liha, linnuliha ja kala


Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

#### Vormiroog

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



**4. samm** Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesassa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

**6. samm** ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:

- Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali.
- Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali ja ahi lõpetab tööd.

**7. samm** Tehke valik ja vajutage järjest: **OK**, et liikuda põhikuvale.

**8. samm** Vajutage: **START**.  
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

**9. samm** Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.



### **HOIATUS!**

Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## **9. LISAFUNKTSIOONID**

### **9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud**

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri

või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

**1. samm** Lülitage seade sisse.


**2. samm** Valige sobiv seade.

**3. samm** Vajutage: . Valige: Lemmikud.

**4. samm** Valige: Salvesta praegused seaded.

**5. samm** Vajutage nuppu **+**, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu **OK**.

 – vajutage, et seade lähtestada.


 – vajutage, et seade tühistada.

## 9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

**1. samm** Lülitage seade sisse.



**2. samm** Seadke küpsetusrežiim

**3. samm**   – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

## 9.3 Automaatne väljalülitus

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

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



(°C)



(h)

250 – maksimum

3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

## 9.4 Jahutusventilaator

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

# 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

## 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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






Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Altoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

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

Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

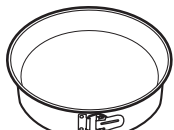
## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged



Pirukavorm






Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

## 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

## Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides






		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

## Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30





## Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja möödukes	Grill	24 - 30	4

## 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.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



**Lisatarvikud**

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

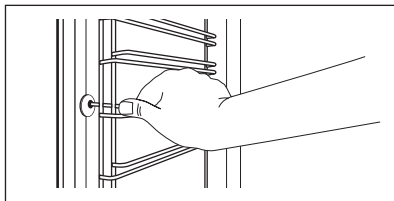
### 11.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



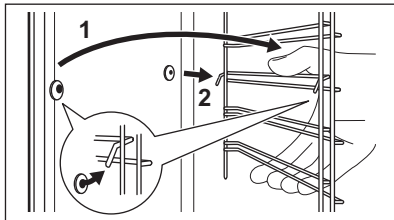
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külge seinale küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresi toe tagaosale külge seinale küljest lahti ja eemaldage.

**4. samm** Asetage ahjuresi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



## 11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

### ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.


Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldage restitoed.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

#### 1. samm

Lülitage ahi sisse.

#### 2. samm

Vajutage nuppu:  / Puhastamine.

#### 3. samm

Valige puhastusrežiim.

#### Funktsioon

#### Puhastusrežiim

#### Kestus

Pürolüüspuhastamine, kiire

Kerge puhastamine

1 h

Pürolüüspuhastamine, tavaline

Tavaline puhastamine

1 h 30 min

Pürolüüspuhastamine, intensiivne

Põhjalik puhastamine

3 h

 Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseeluku sümbol kaob ekraanilt.

## Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

### ⚠ HOIATUS!

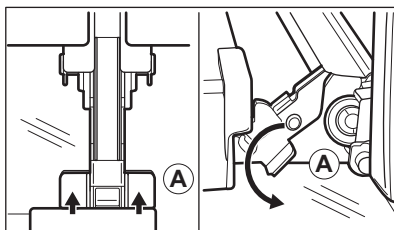
Uks on raske.

### ⚠ ETTEVAATUST!

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

**1. samm** Sulgege uks korralikult.

**2. samm** Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

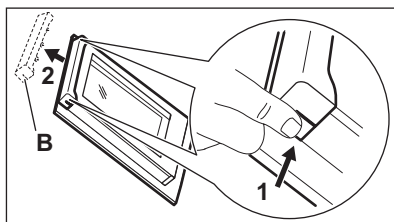


**3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

**4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

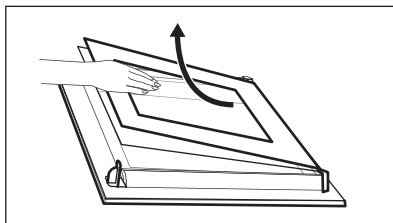
**5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

**6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



**7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

**8. samm** Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



**9. samm** Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

## 11.6 Kuidas asendada: lamp

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

#### Enne lambi vahetamist:

##### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

##### 2. samm

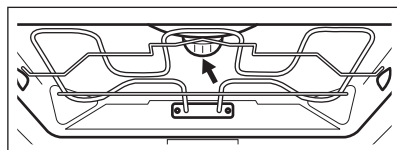
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

##### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Ülemine lamp

**1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



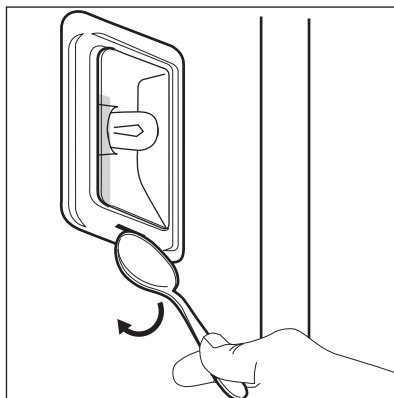
**2. samm** Puhastage klaaskate.

**3. samm** Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

**4. samm** Paigaldage klaaskate.

## Küljelamp

- 1. samm** Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
- 2. samm** Klaaskatte eemaldamiseks kasutage kitsast, nõri otsaga eset (nt teelusikat).
- 3. samm** Puhastage klaaskate.
- 4. samm** Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
- 5. samm** Paigaldage klaaskate.
- 6. samm** Paigaldage vasakpoolne riulitugi.



## 12. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...



**Seade ei lülitu sisse või ei kuumene**



**Võimalik põhjus**

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



**Kõrvaldamise abinõu**

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

sulgege uks täielikult.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



## Komponendid



### Kirjeldus

Lamp on läbi põlenud.



### Kõrvaldamise abinõu

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korraldage puhastustoimingu.



## Probleemid WiFi-signaaliga



### Võimalik põhjus

Probleem WiFi-võrgu signaaliga.



### Kõrvaldamise abinõu

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 configureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.

Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.

Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.

WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.

Lülitage mikrolaineahi välja.  
Vältige teise mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

## 12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.



### Kood ja kirjeldus



### Kõrvaldamise abinõu

C2 - Toidusensor on seadme sees, kui toimub Pürolüüsi puhastamine.

Võtke välja Toidusensor.

C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüsi puhastamine.

Sulgege uks.

F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sissestatud.

Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.

F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.

Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.



### Kood ja kirjeldus



### Kõrvaldamise abinõu

F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.

Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

F604 – esimese ühenduse loomine Wi-Fi ebaõnnestus.

Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.

Lülitage seade sisse ja välja.

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



### Kood ja kirjeldus



### Kõrvaldamise abinõu

F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav.

Lülitage seade sisse ja välja.

## 12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Energiatõhususe indeks	61.2
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel

Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

## 13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

### Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

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

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

### 14.1 Menüü

Menüü-üksus	Kasutamine
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.

Menüü-üksus	Kasutamine	
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### 14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 3 h.

### 14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst Lapselukk siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui see valik on sisse lülitatud ja seade on välja lülitatud, siis on seadme uks lukustatud. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

### 14.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.



Alammenüü	Kirjeldus
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

## 14.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada vaalikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## 14.6 Alammenüü: Hooldus

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

## 15. SEE ON LIHTNE!

### Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel

Ekraani heledus

Nuputoonid

Helitugevus

Kellaeg

### Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:



SEES / VÄLJAS



Menüü



Lemmikud



Taimer






Toidusensor




START /

STOP

## Seadme töölepanek




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

## Alustage küpsetamist

<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>	<b>5. samm</b>
	 ...		<b>OK</b>	<b>START</b>
– vajutage seadme sisselülitamiseks.	– valige küpsetusrežiim.	– Seadke temperatuur.	– vajutage kinnitamiseks.	– vajutage küpsetamise alustamiseks.

## Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

<b>Juhendatud küpsetamine</b>	<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
	Vajutage: 	Vajutage: 	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.


## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

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

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Consultez notre site pour :**



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	165
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	167
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	170
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	172
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	173
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	175
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	178
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	179
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	181
10. CONSEILS.....	182
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	185
12. DÉPANNAGE.....	189
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	191
14. STRUCTURE DES MENUS.....	193
15. C'EST SIMPLE !.....	194
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	195



## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### 2.3 Utilisation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.



- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### AVERTISSEMENT!

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc.,

fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

### 2.8 Mise au rebut

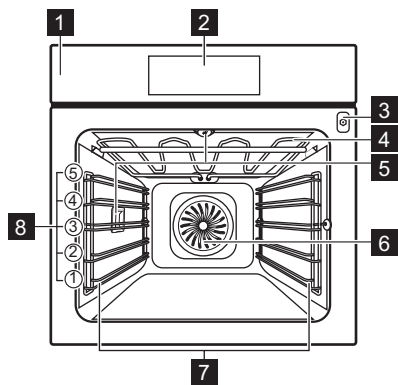
#### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

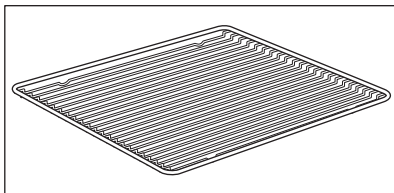


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Niveaux de la grille

## 3.2 Accessoires

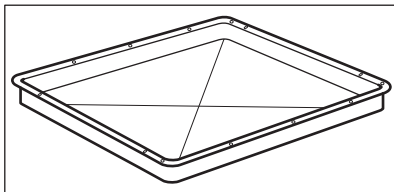
### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



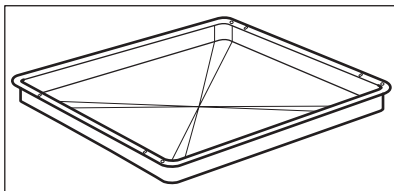
### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



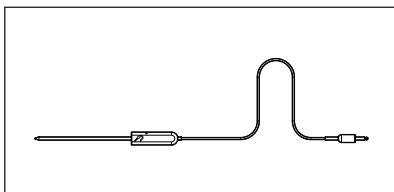
### Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



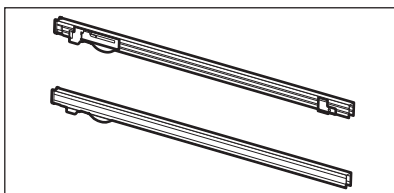
### Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



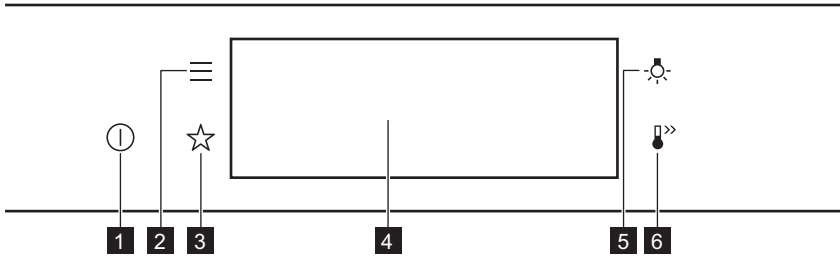
### Rails télescopiques

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



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.



**Appuyez sur la touche**

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



**Déplacez**

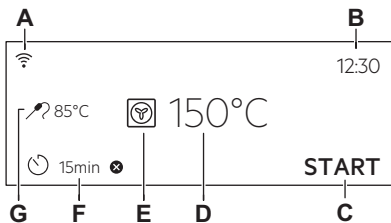
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



**Maintenez la touche**

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

### 4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER/ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

## Voyants de l'affichage

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



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

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



La fonction est activée.



La fonction est activée.  
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

**Voyants du minuteur**



Pour régler la fonction : Départ différé.



Pour annuler le réglage.

**Wi-Fi voyant** - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.



Wi-Fi la connexion est activée.

**Télécommande voyant** - l'appareil peut être contrôlé à distance.



Télécommande est allumé.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial



Étape 1

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.



Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

### 5.2 Première connexion



L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

<b>Étape 1</b>	Pour télécharger l'application My AEG Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil AEG. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
<b>Étape 2</b>	Suivez les instructions de mise en route de l'application.
<b>Étape 3</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
<b>Étape 5</b>	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
<b>Étape 6</b>	Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz 2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

### 5.4 Licences du logiciel



Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.


Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont

les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS).

### 5.5 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

<b>Étape 1</b>	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
<b>Étape 3</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Mettez à l'arrêt le four.

### 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson










Le niveau de cuisson du plat :

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


<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> .

## 6.3 Modes de cuisson








### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond crouillant et pour stériliser des aliments.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de crouillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

### PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).



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

## 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

### 7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

#### Comment régler l'horloge

**Étape 1** Appuyez sur : Heure actuelle.

**Étape 2** Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

#### Comment régler le temps de cuisson


**Étape 1** Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

#### Comment choisir une option de fin

**Étape 1** Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez le temps de cuisson.

**Étape 4** Appuyez sur : ● ● ●.

**Étape 5** Appuyez sur : Fin de l'action.

**Étape 6** Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

**Étape 7** Appuyez sur : **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

#### Comment différer le début de la cuisson

**Étape 1** Réglez le mode de cuisson et la température.

### Comment différer le début de la cuisson

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur : Départ différé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### Comment prolonger le temps de cuisson

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

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

### Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : OK.

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

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

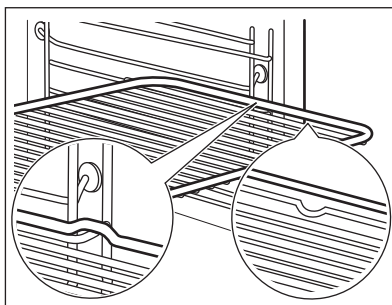
### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

#### Grille métallique:

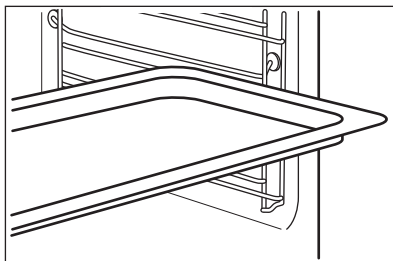
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



---

**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



---

## 8.2 Sonde de cuisson

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

---

**Il y a deux températures à régler :**

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

---

**Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :**

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

---

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

---

### Comment utiliser : Sonde de cuisson

---

**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

---

**Étape 2** Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

---

**Étape 3** Insérez : Sonde de cuisson.

---

**Viande, volaille et poisson**

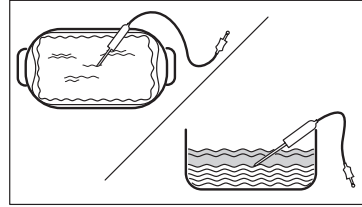
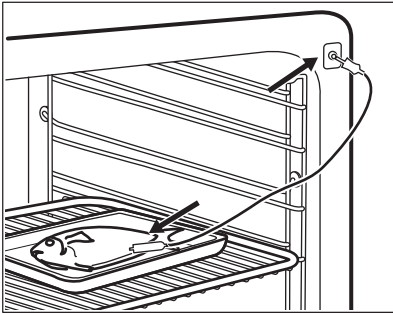
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

---

**Ragoût**

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.

---



**Étape 4** Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.  
L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

**Étape 5**  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

**Étape 6**

- • • - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

**Étape 7** Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : **OK** pour accéder à l'écran principal.

**Étape 8** Appuyez sur **START** .  
Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

**Étape 9** Retirez Sonde de cuisson la prise et retirez le plat du four.

 **AVERTISSEMENT!**

Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps

de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

**Étape 1** Allumez l'appareil.


**Étape 2** Sélectionnez le réglage préféré.

**Étape 3** Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.

**Étape 4** Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

**Étape 5** Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

## 9.2 Verrouillage des touches

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

**Étape 1** Allumez l'appareil.



**Étape 2** Sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 3** ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

## 9.3 Arrêt automatique

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

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

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

## 9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# 10. CONSEILS

## 10.1 Recommandations de cuisson








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

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

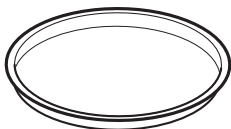
## 10.2 Chaleur Tournante Humide

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

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

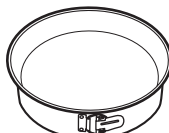
## 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte






Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits





		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



**Accessoires**

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

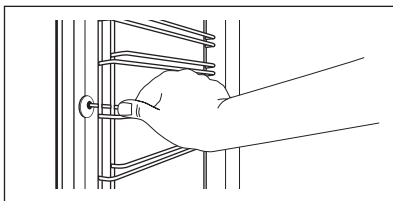
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

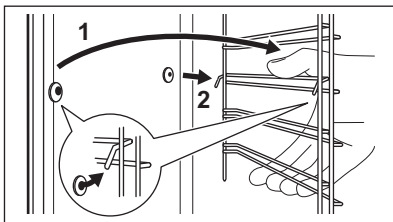
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



### 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

#### **ATTENTION!**


Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.


#### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h

 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

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

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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

### ⚠ AVERTISSEMENT!

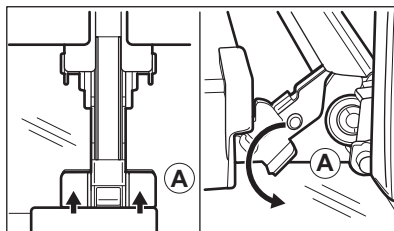
La porte est lourde.

### ⚠ ATTENTION!

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

**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

**Étape 2** Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

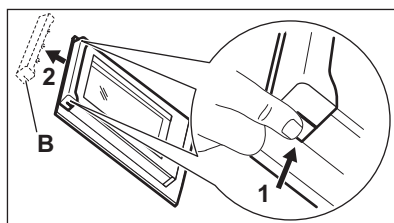


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge posé sur une surface stable.

**Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

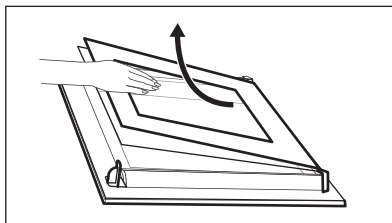
**Étape 5** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**Étape 6** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



**Étape 7** Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

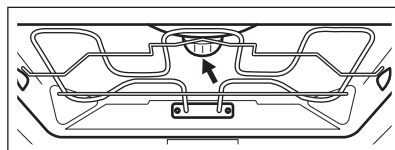
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## Lampe latérale

**Étape 1** Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.

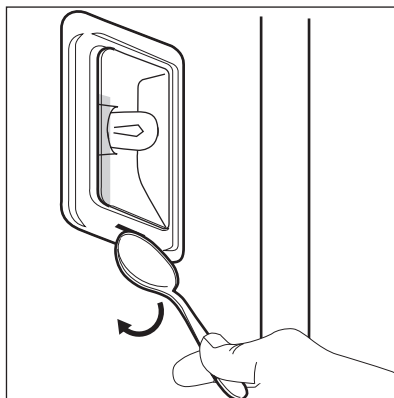
**Étape 2** Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.

**Étape 3** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 4** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 5** Installez le diffuseur en verre.

**Étape 6** Installez le support d'étagère gauche.



## 12. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...



**L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas**



**Cause probable**

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'horloge n'est pas réglée.

La porte n'est pas correctement fermée.

Le fusible a disjoncté.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.



**Solution**

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Fermez complètement la porte.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

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



## Composants



### Description

L'ampoule est grillée.



### Solution

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

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le

nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



## Problèmes de signal Wi-Fi



### Cause probable

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.



### Solution

Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil.  
Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur.  
Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

La puissance du signal du réseau sans fil est faible.

Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.

Éteignez le four à micro-ondes.  
Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



### Code et description



### Solution

C2 - la Sonde de cuisson est dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Sortez la Sonde de cuisson.

C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant Nettoyage par pyrolyse.

Refermez la porte.

F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.

Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.



### Code et description



### Solution

F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)

Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.

Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.

Éteignez puis rallumez l'appareil.

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



### Code et description



### Solution

F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible.

Éteignez puis rallumez l'appareil.

## 12.3 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (SN) .....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Chaleur Tournante Humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.



## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatisés.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.

Élément du menu		Application
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.

### 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque l'option est activée, et l'appareil est éteint, la porte de l'appareil est verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

### 14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.

Sous-menu	Description
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

## 14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.6 Sous-menu pour : Service






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

# 15. C'EST SIMPLE !




### Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue      Affichage Luminosité      Son touches      Volume alarme      Heure actuelle



### Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez  
 Menu  
 Mes programmes  
 Minuteur  
 Sonde de cuisson  
 START / STOP

## Pour commencer à utiliser l'appareil




<b>Démarrage rapide</b>	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : <b>START</b> .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

## Pour lancer la cuisson

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

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

<b>Cuisson assistée</b>	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>
	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.


## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson


### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## საუკეთესო შედეგებისთვის

გმაძლობთ, რომ აირჩიეთ ეს AEG პროდუქტი. ჩვენ შევქმენით იგი, რათა იდეალური მუშაობის შესაძლებლობა მოგვეცა დიდი ხნის მანძილზე ინოვაციური ტექნოლოგიებით, რომლებიც ცხოვრებას აადვილებს ჩვეულებრივი მოწყობილობებისგან განსხვავებული ფუნქციებით. გთხოვთ დაუთმოთ რამდენიმე წუთი წაკითხვას, რათა შეძლოთ მისგან მაქსიმუმის მიღება.  
**ეწვიეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:**



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

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



დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

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




შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:


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

## კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურება

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

 გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

 ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

 გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	198
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	200
3. პროდუქტის აღწერა.....	204
4. კონტროლის პანელი.....	205
5. პირველ გამოყენებამდე.....	207
6. დღიური გამოყენება.....	208
7. საათის ფუნქციები.....	211
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები.....	213
9. დამატებითი ფუნქციები.....	215
10. რჩევები და მითითებები.....	217
11. მოვლა და დასუფთავება.....	219
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	223
13. ენერგოეფექტურობა.....	226
14. მენიუს სტრუქტურა.....	227
15. მარტივია!.....	229
16. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	231



## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით და მობილური მოწყობილობებით My AEG Kitchen .
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.

- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ დენის სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის პიროვნების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- პიროლიზურ გასუფთავებამდე მოაცილეთ ყველა აქსესუარი და ზედმეტი ნაღები / დაღვრილი სითხე მოწყობილობის ღრუს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.

- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრონული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩაშენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ



მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ
ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
სავეტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღებზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო

დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.

- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

## 2.3 გამოყენება

### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავეტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამოორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.

- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალეხადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალეხად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

### **⚠ გარფთხილება!**

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ

მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### **⚠ გარფთხილება!**

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოამორეთ კარი მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმინდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

## 2.5 პიროლიზური წმენდა

### **⚠ გარფთხილება!**

დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამონაბოლქვის (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოამორეთ შემდეგი:
  - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რეულსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვება პროდუქტს), განსაკუთრებით,

ქვაბები, არაკროზადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრებული სარქველებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიტური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის ჰანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიტური წმენდის ოპერაციის დროს.

## 2.6 შიდა განათება

### გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.8 განკარგვა

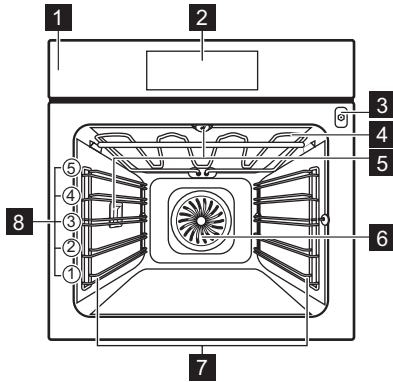
### გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

## 3. პროდუქტის აღწერა

### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა

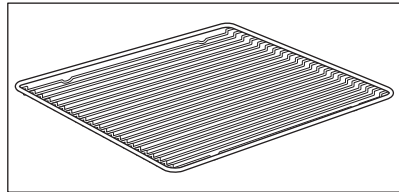


- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 4 გამათბობელი ელემენტი
- 5 ნათურა
- 6 ვენტილატორი
- 7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 8 თაროს პოზიციები

### 3.2 აქსესუარები

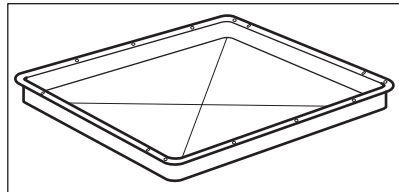
#### გისოსებიანი თარო

ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



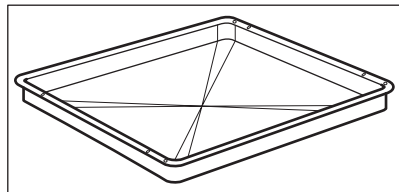
#### საცხობი ლანგარი

ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.

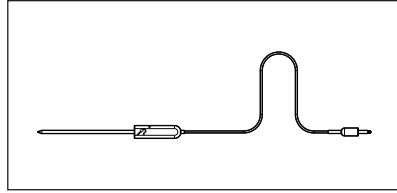


#### გრილის / შესაწვავი ტაფა

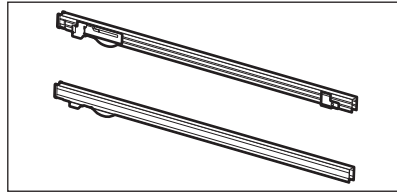
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



საკვები პროდუქტების სენსორი  
საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.

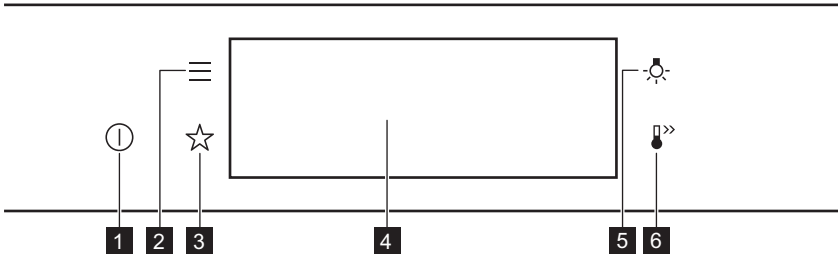


ტელესკოპური მიმმართველები  
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო  
ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



## 4. კონტროლის პანელი

### 4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



<b>1</b>	ჩართვა / გამორთვა	შეუხებელ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
<b>2</b>	მენიუ	მოწყობილობის ფუნქციების ჩამონათვალები.
<b>3</b>	რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
<b>4</b>	დისკული	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
<b>5</b>	განათების ჩამრთველი	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
<b>6</b>	სწრაფი გაცხელება	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: სწრაფი გაცხელება.



დააჭირეთ

შეეხეთ ზედაპირს თითის წვერით.



გადაადგილება

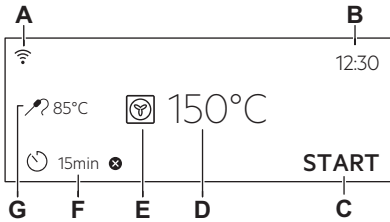
გადაასრალეთ თითის წვერი ზედაპირზე.



ხანგრძლივად შეეხეთ

შეეხეთ ზედაპირს 3 წამის განმავლობაში.

## 4.2 დისპლეი



ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.

- A. Wi-Fi
- B. დღის მანძილზე დრო
- C. დაწყება/გაჩერება
- D. ტემპერატურა
- E. გაცხელების ფუნქციები
- F. ტაიმერი
- G. საკვები პროდუქტების სენსორი (შერჩეული მოდელებისთვის).

## ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები - ეკრანზე ნავიგაციისთვის.



არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.



მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.



ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.



პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.

ხმოვანი სიგნალი ფუნქციის ინდიკატორები - განსაზღვრული დროის მომზადების დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.



ფუნქცია ჩართულია.



ფუნქცია ჩართულია. საჭმლის მომზადება ავტომატურად შეჩერდება.



ხმოვანი სიგნალი გათიშება.

## ტაიმერის ინდიკატორები



ფუნქციის დასაყენებლად: დაყოვნებული დაწყება.



პარამეტრის გაუქმება.

Wi-Fi ინდიკატორი - ციმციმებს, როცა შესაძლებელია მოწყობილობის დაკავშირება Wi-Fi-სთან.



Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

დისტანციური მუშაობა ინდიკატორი - შესაძლებელია ელექტრო მოწყობილობის დისტანციურად მართვა.



დისტანციური მუშაობა ჩართულია.

## 5. პირველ გამოყენებამდე

### ⚠ გარფთვილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 საწყისი წმენდა



ნაბიჯი 1

მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.



ნაბიჯი 2

მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ნაბიჯი 3

აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები მოათავსეთ მოწყობილობაში.

### 5.2 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება.

თქვენ უნდა დააყენოთ: ენა, ეკრანის სიკაშკაშე, ღილაკის ტონები, ხმოვანი სიგნალის დონე, დღის მანძილზე დრო.

### 5.3 უსადენო კავშირი 📶

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

**ნაბიჯი 1** აპლიკაციის My AEG Kitchen ჩამოსატვირთად: თქვენი მობილური მოწყობილობის კამერით დაასკანერეთ ტექნიკური პარამეტრების ფირფიტაზე არსებული QR კოდი, რათა მოხდეს თქვენი AEG-ის მთავარ გვერდზე გადამისამართება. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.

**ნაბიჯი 2** მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.

**ნაბიჯი 3** ჩართეთ ღუმელი.

**ნაბიჯი 4** დააჭირეთ: . აირჩიეთ: პარამეტრები / კავშირები.

**ნაბიჯი 5**  - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩართვას: Wi-Fi.

**ნაბიჯი 6** მოწყობილობის უსადენო მოდული 90 წამის განმავლობაში ჩართვება.

სიხშირე 2.4 გჰც WLAN

2400 - 2483,5 მჰც

პროტოკოლი IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 დბმ (100 მგტ)
Wi-Fi მოდელი	NIUS-50

## 5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. AEG ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ

უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

## 5.5 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ლუმელი.

**ნაბიჯი 1** ლუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

**ნაბიჯი 2** დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ლუმელი 1 საათის განმავლობაში.

**ნაბიჯი 3** დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ლუმელი 15 წუთის განმავლობაში.

**i** წინასწარი გაცხელების დროს ლუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიაფდება.

## 6. დღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები

**ნაბიჯი 1** ჩართეთ ლუმელი. ეკრანზე ნაჩვენებია ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქციები.

**ნაბიჯი 2** დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს ქვე-მენიუში შესასვლელად.

**ნაბიჯი 3** აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ: **OK**. ეკრანზე აისახება: ტემპერატურა.

**ნაბიჯი 4** დაყენება: ტემპერატურა. დააჭირეთ: **OK**-ით.

**ნაბიჯი 5** დააჭირეთ: **START** -ით. საკვები პროდუქტების სენსორი - თქვენ სენსორის ჩართვა შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს.



STOP - დაჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.

ნაბიჯი 6 გამორთეთ ლუმელი.

### 6.2 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით

ქვე-მენიუში მოცემული ყოველი კერძისთვის მითითებულია რეკომენდებული ტემპერატურა და ფუნქცია. ამას გარდა, შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის შეცვლა.


ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:

- ავტომატური აწონა
- საკვები პროდუქტების სენსორი

კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:

- ნახევრად შემწვარი ან ნაკლებად შემწვარი
- საშუალოდ შემწვარი
- კარგად შემწვარი ან მეტი

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ლუმელი.

ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: -ით.




ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: . შედიით: მომზადება დახმარებით.







ნაბიჯი 4 აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.

ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: START -ით.





### 6.3 გაცხელების ფუნქციები





#### სტანდარტი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 გრილზე შეწვა	საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შესაწვავად და პურის დასატოსტად.
 ტურბო მომზადება გრილზე	თაროს ერთ ჰოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის სახსრების შესაწვავად. გრატენის მოსამზადებლად და გასახუნად.
 ნამდვილი კონვექციური მომზადება	ერთდროულად სამი თაროს ჰოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპერატურაზე კონვენციური მომზადება.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	კომფორტული საჭმლის (მაგ.: კარტოფილი ფრი, მექსიკური კარტოფილის ან ზამბარისებრი ხვეულების) სინრაშუნისთვის.
გაყინული საკვები	
	თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის გამოსაცხობად და შესაწვავად.
კონვენციური მომზადება	
	პიცის გამოცხობა. ინტენსიურად დასაბრაწად და ხრაშუნა ძირის მისაღებად.
პიცის ფუნქცია	
	ხრაშუნაძირიანი ნამცხვრების გამოსაცხობად და საჭმლის შესანახად.
ქვედა წვა	
	გამოიყენეთ ეს ფუნქცია პურის და პურის ხვეულების მოსამზადებლად და სინრაშუნის, ფერისა და ქერქის ბზინვარების მხრივ პროფესიონალურის მსგავსი შედეგის მისაღებად.
პურის ცხობა	
	საფუვრიანი ცომის აფუების დასაჩქარებლად. იგი ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გამოშრობას და უნარჩუნებს ცომს ელასტიურობას.
ცომის მომზადება	

## სპეციალური

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	ბოსტნეულის შესანახად (მაგ.: მწნილი).
შენახვა	
	დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გასაშრობად.
დეჰიდრატაცია	
	სერვირებისთვის თევშების წინასწარ გასაცხელებლად.
ფირფიტის გათბობა	
	საკვების გასაღობად (ბოსტნეული და ხილი). ლღობის დრო გაყინული საკვების მოცულობასა და ზომაზეა დამოკიდებული.
გაღობა	

გაცნელების ფუნქცია	გამოყენება
 <b>გრატინი</b>	<p>ისეთი კერძებისთვის, როგორც ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის მოსამზადებლად და გასახუნად.</p>
 <b>ნელი მომზადება</b>	<p>რბილი, ცვრიანი მწვადების მოსამზადებლად.</p>
 <b>სითბოს შენარჩუნება</b>	<p>საჭმლის სითბოს შესანარჩუნებლად.</p>
 <b>ცხობა ტენიანი ვენტილატორით</b>	<p>ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.</p>

**6.4 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება:

IEC/EN 60350-1

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“ ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“. ენერჯის დაზოგვა.

**7. საათის ფუნქციები**

**7.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა**

საათის ფუნქცია	გამოყენება
მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმალური სიდიდე 23 სთ და 59 წთ-ია.

საათის ფუნქცია	გამოყენება
მოქმედების დასრულება	ტაიმერის მიერ თვლის დასრულების შემდგომი მოქმედების დასაყენებლად.
დაყოვნებული დაწყება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.

საათის ფუნქცია	გამოყენება
დროის გაზანაზრდობა	საჭმლის მზადების დროის გასაზანაზრდობისთვის.
მეხსენება	უკუთვლის დაყენება. მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ახდენს გავლენას ლუმენის მუშაობაზე.


საათის ფუნქცია	გამოყენება
მუშაობის ტაიმერი	აკვირდება თუ რა დროს ანდომებს ფუნქცია მუშაობას. მუშაობის ტაიმერი - შეგიძლიათ მისი ჩართვა და გამორთვა.

## 7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები


### როგორ დავაყენოთ საათი

- ნაბიჯი 1** დააჭირეთ: დღის მანძილზე დრო.
- ნაბიჯი 2** დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.


### როგორ უნდა დავაყენოთ საჭმლის მზადების დრო

- ნაბიჯი 1** აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
- ნაბიჯი 2** დააჭირეთ: -ით.
- ნაბიჯი 3** დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.

### როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი

- ნაბიჯი 1** აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
- ნაბიჯი 2** დააჭირეთ: -ით.
- ნაბიჯი 3** დააყენეთ მომზადების დრო.
- ნაბიჯი 4** დააჭირეთ: ● ● ● -ით.
- ნაბიჯი 5** დააჭირეთ: მოქმედების დასრულება.
- ნაბიჯი 6** აარჩიეთ პრივილეგირებული: მოქმედების დასრულება.
- ნაბიჯი 7** დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

### როგორ უნდა დავაყოვნოთ საჭმლის მომზადების დაწყება.

- ნაბიჯი 1** დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
- ნაბიჯი 2** დააჭირეთ: -ით.
- ნაბიჯი 3** დააყენეთ მომზადების დრო.
- ნაბიჯი 4** დააჭირეთ: ● ● ● -ით.

**როგორ უნდა დავაყოვნოთ საჭმლის მომზადების დაწყება.**

**ნაბიჯი 5** დააჭირეთ: დაყოვნებული დაწყება.

**ნაბიჯი 6** აირჩიეთ მნიშვნელობა


**ნაბიჯი 7** დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

**როგორ უნდა გავახანგრძლივოთ საჭმლის მომზადების დრო**

როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ არის მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცნელების ფუნქცია.

დააჭირეთ **+1წთ** მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.

**როგორ უნდა შევცვალოთ ტაიმერის პარამეტრები**

**ნაბიჯი 1** დააჭირეთ: -ით.

**ნაბიჯი 2** ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.

**ნაბიჯი 3** დააჭირეთ: OK-ით.

თქვენ, საჭმლის მომზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.

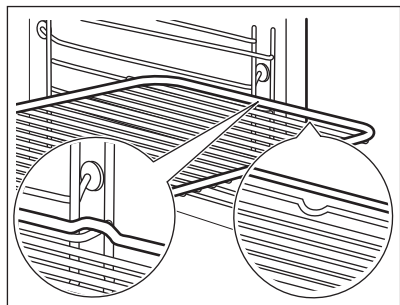
**8. გამოყენების წესები: აქსესუარები**

**8.1 აქსესუარების ჩასმა**

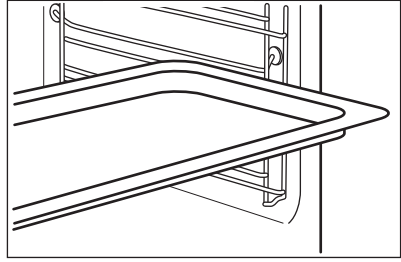
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს

ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

**გისოსებიანი თარო:**  
შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



საცხოხი ლანგარი / დრმა ტაფა:  
შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის  
მიმმართველ ლეროებს შორის.



## 8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. მისი გამოყენება გაცხელების ნებისმიერ ფუნქციასთან შეგიძლიათ.

**დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:**

°C

ღუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120°C.



შიდა ტემპერატურა.

**მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:**

ინგრედიენტები უნდა იყოს  
ოთახის ტემპერატურის.

არ გამოიყენოთ თხევადი  
კერძებისთვის.

მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს  
კერძში.

ღუმელი გამოითვლის მომზადების დროს დაახლოებით დასასრულს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, ღუმელში დაყენებულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

**ნაბიჯი 1** ჩართეთ ღუმელი.

**ნაბიჯი 2** განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.

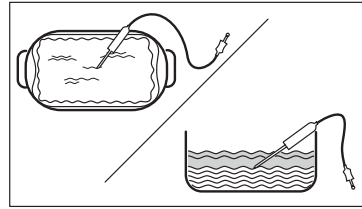
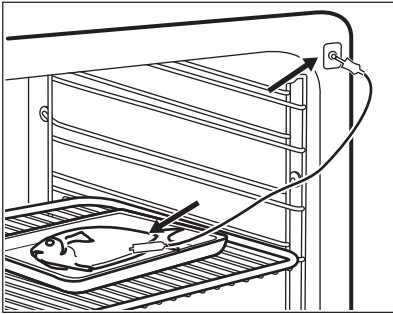
**ნაბიჯი 3** ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

**ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი**

**კასეროლი**

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ხორცის, თევზის ცენტრში, თუ შესაძლებელია, ყველაზე სქელ ნაწილში. დარწმუნდით, რომ მინიმუმ 3/4 საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნითაა.

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზუსტად კასეროლის ცენტრში. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი, რომ დაამაგროთ სილიკონის სახელური საკვები პროდუქტების სენსორი. წვერი საკვები პროდუქტების სენსორი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ლანგარის ძირს.



**ნაბიჯი 4** დააერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში ღუმელის წინ. ეკრანზე ნაჩვენებია მიმდინარე ტემპერატურა: საკვები პროდუქტების სენსორი.

**ნაბიჯი 5**  - დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.

**ნაბიჯი 6**

- ● ● - დააჭირეთ სასურველი ვარიანტის დასაყენებლად:
- ხმოვანი სიგნალი - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
- ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.

**ნაბიჯი 7** აირჩიეთ ვარიანტი და განმეორებით დააჭირეთ: **OK** მთავარ ეკრანზე გადასასვლელად.

**ნაბიჯი 8** დააჭირეთ: **START** -ით. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.

**ნაბიჯი 9** გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან და ამოიღეთ კერძი ღუმელიდან.

**⚠ გარფთხილება!**  
ვინაიდან ცხელდება არსებობს დამწვრობის მიღების საკვები პროდუქტების სენსორი რისკი. როზეტის ამოძვრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

## 9. დამატებითი ფუნქციები


### 9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი საყვარელი პარამეტრების შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის

მომზადების დრო, ტემპერატურა ან წმენდის ფუნქცია. თქვენ შეგიძლიათ 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა.



**ნაბიჯი 1** ჩართეთ ღუმელი.

**ნაბიჯი 2** აირჩიეთ პრივილეგიებული პარამეტრი.

**ნაბიჯი 3** დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: რჩეულები.

**ნაბიჯი 4** აირჩიეთ: მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.

**ნაბიჯი 5** დააჭირეთ + რათა სიაში დაამატოთ პარამეტრი: რჩეულები. დააჭირეთ ღილაკს OK.


-  - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.
-  - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

## 9.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის გაცხელების ფუნქციის შემთხვევით ცვლილებას.

**ნაბიჯი 1** ჩართეთ ღუმელი.



**ნაბიჯი 2** დააყენეთ გაცხელების ფუნქციაზე.

**ნაბიჯი 3**  ,  - ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

ფუნქციის გამოსართავად კვლავ გაიმეორეთ ნაბიჯი 3.

## 9.3 ავტომატური გამორთვა

თუ გაცხელების ფუნქცია მუშაობს და თქვენ არავითარი პარამეტრს არ შეცვლით, უსაფრთხოების მიზნით მოწყობილობა დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დასრულების დრო, ნელი მომზადება.

## 9.4 გამაგრებული ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებული ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებული ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.



## 10. რჩევები და მითითებები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები



ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

შესაძლოა, მოწყობილობამ ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი. საჭმლის მომზადების სხვა რეკომენდაციებისთვის გაეცანით საჭმლის მომზადების ცხრილებს ჩვენს ვებსაიტზე. საჭმლის მომზადებასთან დაკავშირებით რჩევების მისაღებად შეამოწმეთ PNC ნომერი საფირმო ფირფიტაზე, რომელიც მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა.

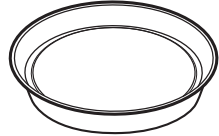
### 10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		 (°C)		 (წთ)
ნაზუქები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
არომატული საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	140	2	15 - 25
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25

### 10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.






			
პივის ტაფა	საცხობი ლანგარი	საცხობი ფორმები	ტალღოვანი ფორმა
მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 26 სმ	კერამიკა დიამეტრი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ

### 10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის





ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ტესტირება: EN 60350, IEC 60350.






ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა

		 °C	 წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2





ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები გამოიყენეთ თაროს მესამე პოზიცია.

		 °C	 წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30


**რამდენიმე დონიანი ცხობა - ბისკვიტები**

		 °C	 წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2 / 4

გრილი წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში. შეწვით გრილზე მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.

		 წთ	
ტოსტი	გრილზე შეწვა	1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტიკი, მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ	გრილზე შეწვა	24 - 30	4

**11. მოვლა და დასუფთავება**

 **გარფთხილება!**  
იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი  
საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური  
მოხმარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გამამრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გამამრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

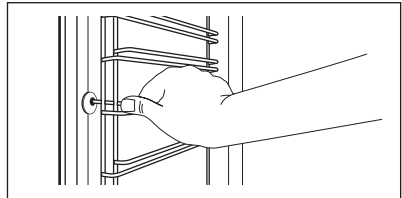
არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

## 11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ღუმელის გასასუფთავებლად.

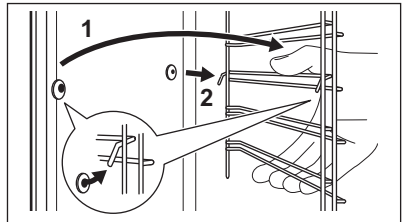
**ნაბიჯი 1** გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

**ნაბიჯი 2** გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.



**ნაბიჯი 3** გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

**ნაბიჯი 4** დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.



### 11.3 გამოყენების წესი: პიროლიზური წმენდა

ღუმლის გასაწმენდად გამოიყენეთ პიროლიზური წმენდა.

#### ⚠ გარფთხილება!

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

#### ⚠ ფრთხილად!


იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა გამოიწვიოს ღუმლის დაზიანება.

#### სანამ პიროლიზური წმენდა:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.

მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა დაამჭერები.

გაასუფთავეთ ღუმლის ქვედა ზედაპირი და კარის შიდა მინა თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
ჩართეთ ღუმელი.	დააჭირეთ:  / წმენდა.	აირჩიეთ გასუფთავების რეჟიმი.
<b>ოფცია</b>	<b>გასუფთავების რეჟიმი</b>	<b>ხანგრძლივობა</b>
პიროლიზური წმენდა, სწრაფი	მსუბუქი დასუფთავება	1 h
პიროლიზური წმენდა, სტანდარტული	სტანდარტული დასუფთავება	1 h 30 min
პიროლიზური წმენდა, ინტენსიური	საგულდაგულო დასუფთავება	3 h

ⓘ წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და ნათურა ითიშება. გამაგრილებელი ვენტელატორი შედარებით მაღალ სიჩქარეზე მუშაობს.

STOP - დააჭირეთ, წმენდის შესაჩერებლად მის დასრულებამდე. ნუ გამოიყენებთ ღუმელს ეკრანიდან კარის ბლოკირების სიმბოლოს გაქრობამდე.

#### როცა დასუფთავება დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას.

გაწმინდეთ კამერა რბილი ტილოთი.

მოაცილეთ ნარჩენი კამერის ძირს.

### 11.4 წმენდის შემსენებელი

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: პიროლიზური წმენდა.

### 11.5 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

#### ⚠ გარფთხილება!

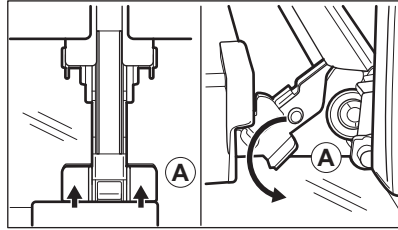
კარი მძიმეა.

**⚠ ფრთხილად!**

ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

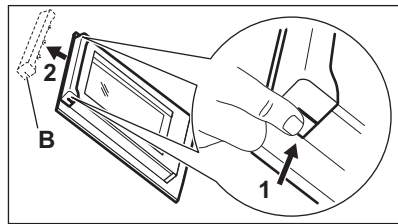
**ნაბიჯი 1** ბოლომდე გააღეთ კარი.

**ნაბიჯი 2** ასწიეთ და დააწეეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).



**ნაბიჯი 3** დახურეთ ლუმენის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ლუმენიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

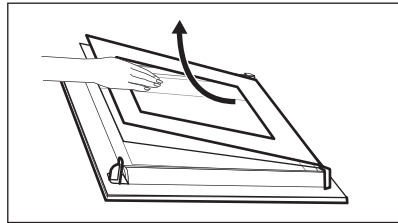
**ნაბიჯი 4** დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეეთ შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



**ნაბიჯი 5** კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

**ნაბიჯი 6** სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.

**ნაბიჯი 7** მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.



**ნაბიჯი 8** გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

**ნაბიჯი 9** პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი.

## 11.6 გამოცვლის წესი: ნათურა

**⚠ გარფრთხილება!**

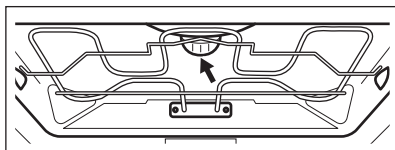
დენის დარტყმის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

### ნათურის გამოცვლამდე:

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

### ზედა სანათი

**ნაბიჯი 1** დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



**ნაბიჯი 2** გაწმინდეთ მინის საფარი.

**ნაბიჯი 3** ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

**ნაბიჯი 4** დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

### გვერდითა სანათი

**ნაბიჯი 1** სანათზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

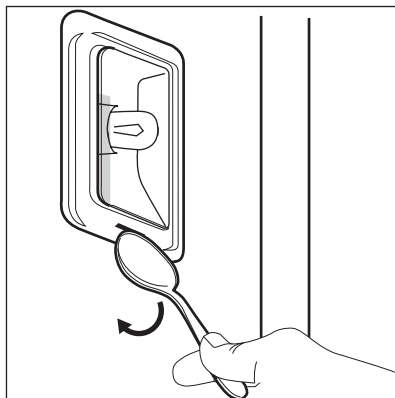
**ნაბიჯი 2** მინის საფარის მოსახსნელად, გამოიყენეთ ვიწრო, ბლაგვი საგანი (მაგ.: ჩაის კოვზი).

**ნაბიჯი 3** გაწმინდეთ მინის საფარი.

**ნაბიჯი 4** ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

**ნაბიჯი 5** დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

**ნაბიჯი 6** დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.



## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

 <b>ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება</b>	
 <b>შესაძლო მიზეზი</b>	 <b>გამოსწორების მეთოდი</b>
მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
საათი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ საათი, დეტალებისთვის იხილეთ საათის ფუნქციები თავი, როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები.
კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.	დახურეთ კარი სრულად.
მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
მოწყობილობა ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩართულია.	იხილეთ „მენიუ“-ს თავი, ქვე-მენიუ: ოპციები.
 <b>კომპონენტები</b>	
 <b>აღწერა</b>	 <b>გამოსწორების მეთოდი</b>
ნათურა გადამწვარია.	გამოცვალეთ ნათურა, დეტალებისთვის, იხილეთ „მოვლა და გასუფთავება“ თავი, როგორ გამოვცვალოთ: ნათურა.
ელექტროენერჯის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ანლიდან	გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.
 <b>Wi-Fi სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემები</b>	
 <b>შესაძლო მიზეზი</b>	 <b>გამოსწორების მეთოდი</b>
უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.
დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.	ლუმელისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.
უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადაიტანეთ როუტერი ლუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.





## Wi-Fi სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემები



### შესაძლო მიზეზი

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული სხვა მიკროტალღური მოწყობილობა.



### გამოსწორების მეთოდი

გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მორიდეთ მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად გამოყენებას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

## 12.2 როგორ ვმართოთ: შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს.

ამ სექციაში თქვენ იხილავთ პრობლემათა იმ ჩამონათვალს, რომელთა გადაჭრაც თავადვე შეგიძლიათ.



### კოდი და აღწერა

C2 - საკვები პროდუქტების სენსორი არის მოწყობილობის კამერაში [] განმავლობაში პიროლიზური წმენდა.



### გამოსწორების მეთოდი

გამოიღეთ საკვები პროდუქტების სენსორი.

C3 - კარი ბლომდევ არ დაკეტილა [] განმავლობაში პიროლიზური წმენდა.

დაკეტეთ კარი.

F111 - საკვები პროდუქტების სენსორი არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.

მთლიანად შეერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.

F240, F439 - ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.

გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.

F601 - პრობლემის მიზეზი Wi-Fi სიგნალია.

შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.

F604 - პირველი კავშირი Wi-Fi წარუმატებელია.

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.

F908 - მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

როდესაც ეკრანზე აღნიშნულ შეტყობინებათაგან ერთ-ერთი კვლავ ჩნდება, აღნიშნული დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე მიუთითებს. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.



### კოდი და აღწერა

F602, F603- Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი.



### გამოსწორების მეთოდი

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

### 12.3 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)	.....
პროდუქტის ნომერი (PNC)	.....
სერიული ნომერი (S.N.)	.....

## 13. ენერგოეფექტურობა

### 13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	AEG
მოდელის იდენტიფიკაცია	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2
ენერგო ეფექტური კლასი	A++
ენერგომომხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, ჩვეულებრივ რეჟიმში	1.09 კვტსთ/ციკლი
ენერგომომხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, ვენტილაციის რეჟიმში	0.52 კვტსთ/ციკლი
ზედაპირების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	დენი
მოცულობა	71 l
ლუმის ტიპი	ჩასამენებელი ლუმელი
მასა	BPE748380B 35.5 კგ
	BPE748380M 35.0 კგ
	BPK748380M 35.0 კგ

IEC/EN 60350-1 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - 1-ელი ნაწილი: დიდი საცხობი ქურები, ლუმლები, ორთქლის ლუმლები და გრილები – წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

## 13.2 ენერჯის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეგმარებათ ენერჯის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

**საჭმლის მომზადება ვენტილატორით**  
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

**ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი**  
თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა, გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება

უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში.

ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

### შეინახეთ საკვები თბილად

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

### გათიშული ნათურით მზადება

გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

### ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერჯის მოსალოდნელ დანაზოგას.

## 14. მენიუს სტრუქტურა

### 14.1 მენიუ

მენიუს საგანი	გამოყენება
მომზადება დანმარებით	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.

მენიუს საგანი	გამოყენება
წმენდა	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.
რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.

მენიუს საგანი	გამოყენება
ოპციები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
პარამეტრები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
კავშირები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
აწყობა	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
სერვისი	აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

## 14.2 ქვემენიუ: წმენდა

ქვე-მენიუ	გამოყენება
პიროლიზური წმენდა, სწრაფი	ხანგრძლივობა: 1 h.
პიროლიზური წმენდა, სტანდარტული	ხანგრძლივობა: 1 h 30 min.
პიროლიზური წმენდა, ინტენსიური	ხანგრძლივობა: 3 h.

## 14.3 ქვემენიუ: ოპციები

ქვე-მენიუ	გამოყენება
სინათლე	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
ბავშვებისთვის ბლოკირება	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას. როდესაც პარამეტრი ჩართულია, ტექსტი ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩნდება ეკრანზე, როდესაც ჩართავთ მოწყობილობას. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად, აირჩიეთ კოდის სიმბოლოები ანბანური წყობის მიხედვით. როდესაც ფუნქცია ჩართულია და მოწყობილობა გამორთულია, მოწყობილობის კარი ჩაკეტილია. წვდომა ტაიმერზე, დისტანციურ მუშაობაზე და ნათურა ხელმისაწვდომია ჩართული პარამეტრით.
სწრაფი გაცხელება	ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია მხოლოდ ღუმელის ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
წმენდის შემსენებელი	ჩართავს და გამორთავს შენსენებას.
დროის მაჩვენებელი	ჩართავს და გამორთავს საათს.
ციფრული საათის სტილი	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

## 14.4 ქვემენიუ: კავშირები

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi.
დისტანციური მუშაობა	დისტანციური მართვის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
ავტომატური დისტანციური მუშაობა	დისტანციური ოპერაციის დაჭერის შემდეგ ავტომატურად დასაწყებად დაწყება. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
ქსელი	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi.
ქსელის დავიწყება	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

## 14.5 ქვემენიუ: აწყობა

ქვე-მენიუ	აღწერა
ენა	აყენებს მოწყობილობის ენას.
ეკრანის სიკაშკაშე	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
ღილაკის ტონები	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია: ①-ით.
ხმოვანი სიგნალის დონე	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
დღის მანძილზე დრო	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

## 14.6 ქვემენიუ: სერვისი

ქვე-მენიუ	აღწერა
დემო-რეჟიმი	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
პროგრამული ვერსია	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
ყველა პარამეტრის განულება	ადადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

## 15. მარტივია!

პირველ გამოყენებამდე თქვენ უნდა დააყენოთ:				
ენა	ეკრანის სიკაშკაშე	ღილაკის ტონები	ხმოვანი სიგნალის დონე	დღის მანძილზე დრო

**გაეცანით მართვის პანელსა და ეკრანზე არსებულ ძირითად ხატულებს:**

 ჩართვა / გამორთვა

 მენიუ



 რჩეულები


 ტაიმერი

 საკვები პროდუქტების სენსორი




START / STOP

**დაიწყეთ მოწყობილობის გამოყენება**

<b>სწრაფი დაწყება</b>	ჩართეთ მოწყობილობა და დაიწყეთ საჭმლის მომზადება ნაგულისხმები ფუნქციის ტემპერატურის და დროისათვის.	<b>ნაბიჯი 1</b> ხანგრძლივად შეეხეთ:  -ით.	<b>ნაბიჯი 2</b>  ... - აირჩიეთ პრევილგირებულ ი ფუნქცია.	<b>ნაბიჯი 3</b> დააჭირეთ: START -ით.
-----------------------	---	---	---	---




<b>სწრაფი გათიშვა</b>	გამორთეთ მოწყობილობა, ნებისმიერი ეკრანი თუ შეტყობინება, ნებისმიერ დროს.	 - შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა გათიშება.
-----------------------	---	--

**საჭმლის მომზადების დაწყება**

<b>ნაბიჯი 1</b>	<b>ნაბიჯი 2</b>	<b>ნაბიჯი 3</b>	<b>ნაბიჯი 4</b>	<b>ნაბიჯი 5</b>
 - დააჭირეთ მოწყობილობის ჩასართავად.	 ... - აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.	 - დააყენეთ ტემპერატურა.	OK - დააჭირეთ დასადასტურებლად.	START - დააჭირეთ საჭმლის მომზადების დაწყებას.

**გაიგეთ, როგორ მოამზადოთ საჭმელი სწრაფად**

გამოიყენეთ ავტომატური პროგრამები, რათა სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით:



<b>მომზადება დახმარებით</b>	<b>ნაბიჯი 1</b> დააჭირეთ:  -ით.	<b>ნაბიჯი 2</b> დააჭირეთ:  -ით.	<b>ნაბიჯი 3</b> დააჭირეთ:  მომზადება დახმარებით.	<b>ნაბიჯი 4</b> აირჩიეთ კერძი.
-----------------------------	---	---	--	-----------------------------------

**საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად გამოიყენეთ სწრაფი ფუნქციები**

**10% დასრულების დამხმარე**  
გამოიყენეთ 10% დასრულების დამხმარე დამატებითი დროისათვის ან საჭმლის შესაცვლელად, როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი.

საჭმლის მომზადების დროის გასაზარდებლად დააჭირეთ **+1წთ.**

## 16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .  
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამუშავებით. არ  
გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

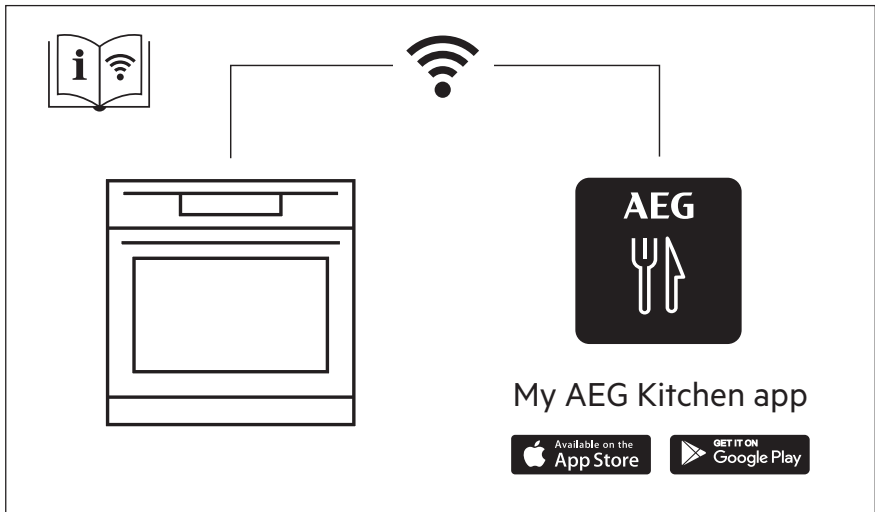
 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	234
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	236
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	240
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	241
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	243
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	244
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	247
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	249
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	251
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	252
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	254
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	258
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	261
14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....	262
15. ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΥΚΟΛΟ!.....	264
16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	265





## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και κινητές συσκευές με το My AEG Kitchen .
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαχρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαχρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
--	--------------

Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συ- σκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συ- σκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγμα- τος εξαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρι- κής τροφοδοσίας. Το καλώ- διο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.

- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε στρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισμού και την αρχική προθέρμανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
  - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
  - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται με τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται να κάνουν τα εξής:
  - να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
  - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από την αρχική προθέρμανση.
- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.

- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.
- Κρατήστε μικρά κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική προθέρμανση. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπήρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

## 2.6 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές

συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.8 Απόρριψη



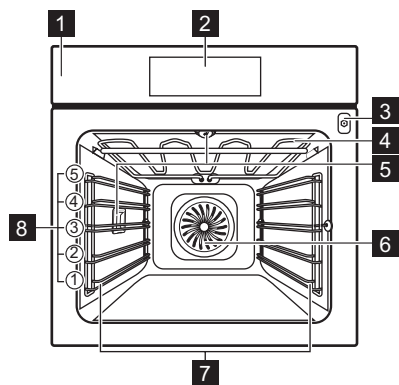
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση

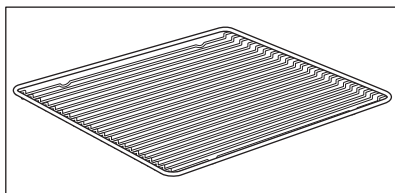


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 4 Αντίσταση
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 8 Θέσεις ραφιού

### 3.2 Αξεσουάρ

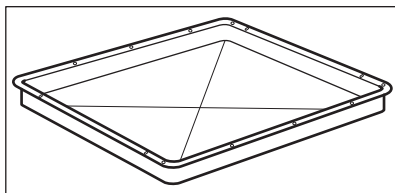
#### Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



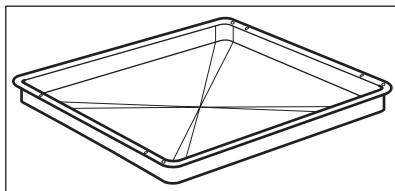
#### Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



#### Ταψί ψησίματος / γκριλ

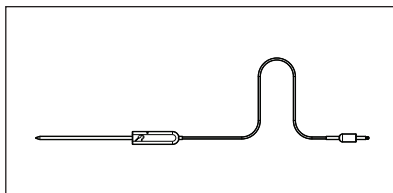
Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.





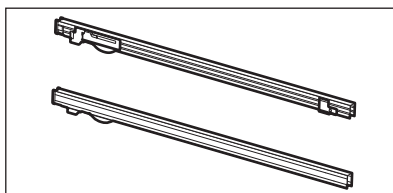
### Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



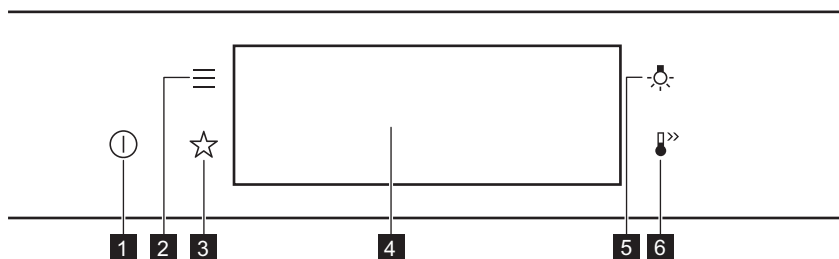
### Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.



## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



<b>1</b>	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
<b>2</b>	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.
<b>3</b>	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
<b>4</b>	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
<b>5</b>	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
<b>6</b>	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.



**Πιέστε το κουμπί**

Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.



**Μετακινήστε**

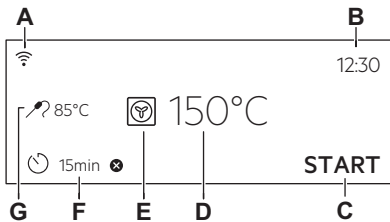
Σύρετε το δάκτυλο στην επιφάνεια.



**Πιέστε παρατεταμένα**

Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

## 4.2 Οθόνη



Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.

- A. Wi-Fi
- B. Ωρα
- C. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ
- D. Θερμοκρασία
- E. Προγράμματα θέρμανσης
- F. Χρονοδιακόπτης
- G. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

### Ενδείξεις οθόνης

**Βασικές ενδείξεις** - για την πλοήγηση στην οθόνη.



Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.



Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.



Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.



Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.

**Ηχητική προειδοποίηση Ενδείξεις λειτουργίας** - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.



Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.

### Ενδείξεις χρονοδιακόπτη



Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαυστήρηση έναρξης.



Για ακύρωση της ρύθμισης.

**Wi-Fi ένδειξη** - η συσκευή μπορεί να συνδεθεί στο Wi-Fi.



Wi-Fi Η σύνδεση είναι ενεργοποιημένη.

**Απομακρυσμένη λειτουργία ένδειξη** - η συσκευή μπορεί να ελεγχθεί εξ αποστάσεως.



Απομακρυσμένη λειτουργία - είναι ενεργοποιημένη.

## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Αρχικός καθαρισμός



#### Βήμα 1

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.



#### Βήμα 2

Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.



#### Βήμα 3

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στη συσκευή.

### 5.2 Πρώτη σύνδεση



Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ώρα.

### 5.3 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
- Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο.

<b>Βήμα 1</b>	Για να κάνετε λήψη της εφαρμογής My AEG Kitchen : Σαρώστε τον κωδικό QR στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών με την κάμερα στην κινητή συσκευή σας για να ανακατευθυνθείτε στην αρχική σελίδα της AEG. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.
<b>Βήμα 2</b>	Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής της εφαρμογής.
<b>Βήμα 3</b>	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
<b>Βήμα 4</b>	Πατήστε:  . Επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις.
<b>Βήμα 5</b>	 - σύρετε ή πιέστε για να ενεργοποιήσετε το: Wi-Fi.
<b>Βήμα 6</b>	Η ασύρματη μονάδα της συσκευής ξεκινά εντός 90 δευτ.

Συχνότητα	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

Μέγιστη Ισχύς EIRP < 20 dBm (100 mW)

Μονάδα Wi-Fi NIUS-50

## 5.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η AEG αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.


Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι


προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (φάκελος NIUS).

## 5.5 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

**Βήμα 1** Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

 Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!


Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.

**Βήμα 2** Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού.

**Βήμα 3** Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: . Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.

**Βήμα 4** Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: .

**Βήμα 5** Πιέστε: **START**.  
Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**STOP** - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.

**Βήμα 6** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

## 6.2 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.


Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού

Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 2** Πιέστε: 






**Βήμα 3** Πιέστε: . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.





**Βήμα 4** Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.

**Βήμα 5** Πιέστε: START .








## 6.3 Προγράμματα

### ΒΑΣΙΚΟ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.

## ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Αποξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ογκρατέν	Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμότητας	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.

## Πρόγραμμα

## Εφαρμογή



### Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .

## 6.4 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EN 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο

φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας . Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min.
Τέλος ενέργειας	Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Παράταση Χρόνου	Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος.
Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπτά. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να το ενεργοποιήσετε και να το απενεργοποιήσετε.

### 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

#### Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι

**Βήμα 1** Πιέστε: Ωρα.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

### Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος


**Βήμα 1** Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

**Βήμα 2** Πιέστε: .

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: **OK**.

### Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους

**Βήμα 1** Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

**Βήμα 2** Πιέστε: .

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.

**Βήμα 4** Πατήστε: ● ● ● .


**Βήμα 5** Πιέστε: Τέλος ενέργειας.

**Βήμα 6** Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.

**Βήμα 7** Πιέστε: **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

### Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος

**Βήμα 1** Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

**Βήμα 2** Πιέστε: .

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.

**Βήμα 4** Πατήστε: ● ● ● .

**Βήμα 5** Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

**Βήμα 6** Επιλέξτε την τιμή.


**Βήμα 7** Πιέστε: **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

### Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος

Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.

Πιέστε το **+1min** για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

### Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη

**Βήμα 1** Πιέστε: .

**Βήμα 2** Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.

**Βήμα 3** Πιέστε: **OK**.

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.



## 8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

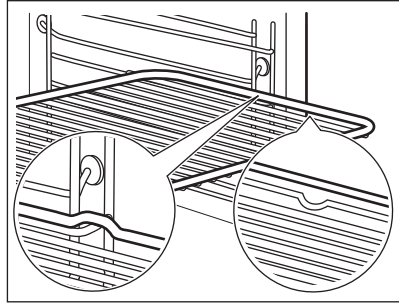
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

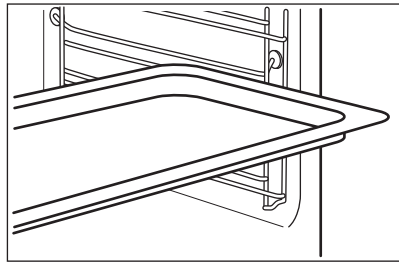
#### Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



#### Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### 8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

**Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:**



Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.



Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

**Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:**

Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

## Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

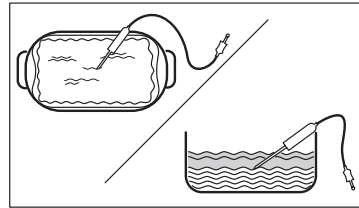
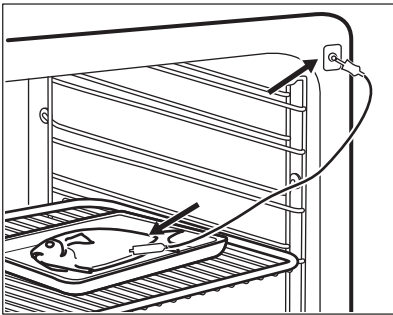
**Βήμα 3** Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.

### Κρέας, πουλερικά και ψάρι

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.

### Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στερεό υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.



**Βήμα 4** Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.

**Βήμα 5**  - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

**Βήμα 6**

- ● ● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
- Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
- Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.

**Βήμα 7** Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα: **OK** για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

**Βήμα 8** Πιέστε: **START**. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.

**Βήμα 9** Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος,

διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τη συσκευή.


**Βήμα 2** Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.

**Βήμα 3** Πατήστε: , Επιλέξτε: Αγαπημένα.

**Βήμα 4** Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.

**Βήμα 5** Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το κουμπί **OK**.

 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

### 9.2 Κλείδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τη συσκευή.



**Βήμα 2** Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

**Βήμα 3** ,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.

### 9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



250 - μέγιστο



3

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

### 9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

## 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.






Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

### 10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

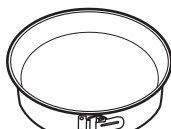
		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτη	180	2	15 - 25

### 10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



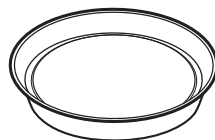
Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φορμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας






Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cmΣκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cmΚεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cmΣκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

### Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών





Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες






		 °C	 λεπ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 λεπ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30





## Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 ΛΕΠΤ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

## Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθα-  
ρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



### Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.



### Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνέτέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

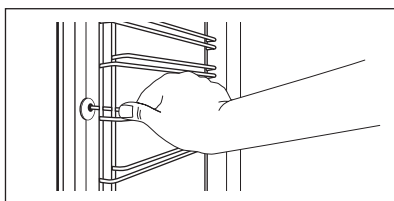
Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

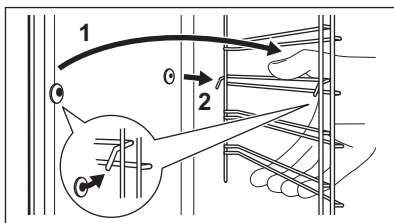
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 11.3 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με Πυρολυτικός Καθαρισμός.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!


Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.


### Πριν από Πυρολυτικός Καθαρισμός:

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ενεργοποιήστε τον φούρνο.	Πιέστε:  / Καθαρισμός.	Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού.
Επιλογή	Λειτουργία καθαρισμού	Διάρκεια
Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος	Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός	Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min
Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος	Σχολαστικός καθαρισμός	3 h

 Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.

**STOP** - πιέστε για να διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού πριν ολοκληρωθεί.  
Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο μέχρι να σβήσει από την οθόνη το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας.

### Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## 11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πυρολυτικός Καθαρισμός.

## 11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

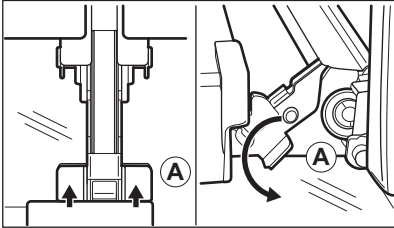
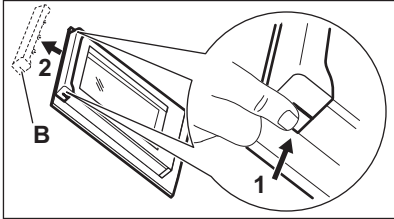
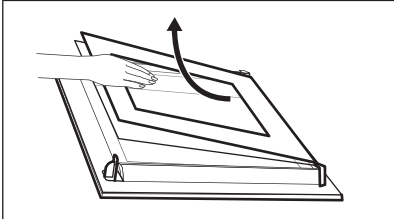
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.



<b>Βήμα 1</b>	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
<b>Βήμα 2</b>	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
<b>Βήμα 3</b>	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	
<b>Βήμα 4</b>	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και στρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
<b>Βήμα 5</b>	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 6</b>	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
<b>Βήμα 7</b>	Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε τα τζάμια προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
<b>Βήμα 8</b>	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
<b>Βήμα 9</b>	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.	

## 11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

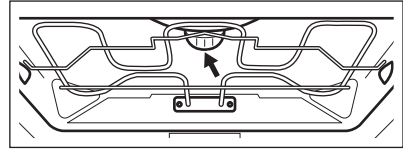
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Επάνω λαμπτήρας

- Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



- Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## Πλαϊνός λαμπτήρας

- Βήμα 1** Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.

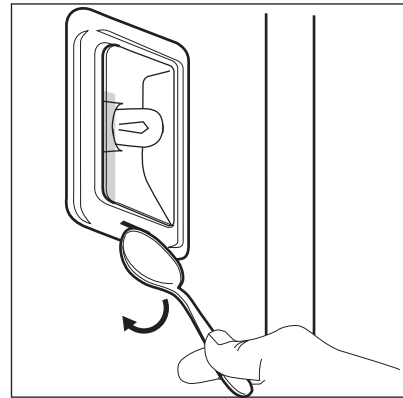
- Βήμα 2** Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουταλάκι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 3** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 4** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

- Βήμα 5** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 6** Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.












## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 12.1 Τι να κάνετε αν...

 <b>Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται</b>	
 <b>Πιθανή αιτία</b>	 <b>Αντιμετώπιση</b>
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε Λειτουργίες ρολογιού στην ενότητα, Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.
Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε εντελώς την πόρτα.
Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η συσκευή Κλειδ. ασφ. για παιδ. έχει ενεργοποιηθεί.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.
 <b>Εξαρτήματα</b>	
 <b>Περιγραφή</b>	 <b>Αντιμετώπιση</b>
Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.
<p>Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.</p>	
 <b>Προβλήματα με το σήμα Wi-Fi</b>	
 <b>Πιθανή αιτία</b>	 <b>Αντιμετώπιση</b>
Πρόβλημα με το σήμα του ασύρματου δικτύου.	Ελέγξτε αν η κινητή συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο. Ελέγξτε το ασύρματο σας δίκτυο και τον δρομολογητή. Κάντε επανεκκίνηση στον δρομολογητή.
Εγκαταστάθηκε νέος δρομολογητής ή άλλαξε η ρύθμιση παραμέτρων του δρομολογητή.	Για να ρυθμίσετε πάλι τις παραμέτρους της συσκευής και της κινητής συσκευής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή όσο πιο κοντά γίνεται στη συσκευή.



## Προβλήματα με το σήμα Wi-Fi



### Πιθανή αιτία

Το ασύρματο σήμα επηρεάζεται από έναν άλλο φούρνο μικροκυμάτων που βρίσκεται κοντά στη συσκευή.



### Αντιμετώπιση

Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων. Αποφεύγετε τη χρήση ενός άλλου φούρνου μικροκυμάτων και του τηλεχειριστηρίου της συσκευής ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα εμποδίζουν το σήμα Wi-Fi.

## 12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος.

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



### Κωδικός και περιγραφή



### Αντιμετώπιση

C2 - ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός.

Βγάλτε τη Αισθ. Φαγητού.

C3 - η πόρτα δεν έχει κλείσει πλήρως κατά τη διάρκεια της λειτουργίας Πυρολυτικός Καθαρισμός.

Κλείστε την πόρτα.

F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.

Συνδέστε πλήρως το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην πρίζα.

F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.

Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.

F601 - υπάρχει πρόβλημα με Wi-Fi το σήμα.

Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου σας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.

F604 - η πρώτη σύνδεση στο Wi-Fi απέτυχε.

Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.

F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.

Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Όταν ένα από αυτά τα μηνύματα σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.



### Κωδικός και περιγραφή



### Αντιμετώπιση

F602, F603 - Wi-Fi δεν είναι διαθέσιμο.

Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

## 12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Σειριακός αριθμός (S.N.) .....

## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61,2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1,09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0,52 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	BPE748380B 35.5 kg
	BPE748380M 35.0 kg
	BPK748380M 35.0 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

## 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν

απενεργοποιείτε τη συσκευή, η θόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

## 14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ

### 14.1 Μενού

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός	Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Ρυθμίσεις	Συνδέσεις	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του δικτύου.
	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Ξέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

## 14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος	Διάρκεια: 1 h.
Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός	Διάρκεια: 1 h 30 min.
Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος	Διάρκεια: 3 h.

## 14.3 Υπομενού για : Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται εμφανίζεται στην ένδειξη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη και η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η πόρτα της συσκευής είναι κλειδωμένη. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

## 14.4 Υπομενού για: Συνδέσεις

Υπομενού	Περιγραφή
Wi-Fi	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση: Wi-Fi.
Απομακρυσμένη λειτουργία	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του απομακρυσμένου ελέγχου. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi.

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Για την εκκίνηση της απομακρυσμένης λειτουργίας αυτόματα αφού πιάσετε το ΕΝΑΡΞΗ. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi.
Δίκτυο	Για τον έλεγχο της κατάστασης δικτύου και της ισχύος σήματος του: Wi-Fi.
Απόρριψη δικτύου	Για την απενεργοποίηση της αυτόματης σύνδεσης του τρέχοντος δικτύου με τη συσκευή.

## 14.5 Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

## 14.6 Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## 15. ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΥΚΟΛΟ!

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:

Γλώσσα      Φωτεινότητα Οθόνης      Ήχοι Πλήκτρων      Ένταση Βομβητή      Ωρα

Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:

①  
ON / OFF

≡  
Μενού

☆  
Αγαπημένα




⌚  
Χρονοδιακόπτης

🔑  
Αισθ. Φαγητού




START /  
STOP



## Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή




<b>Γρήγορη έναρξη</b>	Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος.	<b>Βήμα 1</b> Πιέστε παρατεταμένα:  .	<b>Βήμα 2</b>  ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία.	<b>Βήμα 3</b> Πιέστε: <b>START</b> .
<b>Γρήγορη Απενεργοποίηση</b>	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή.	 - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.		

## Ξεκινήστε το μαγείρεμα

<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>	<b>Βήμα 4</b>	<b>Βήμα 5</b>
 - πιέστε το για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	 ... - επιλέξτε το πρόγραμμα.	 - ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	<b>OK</b> - πιέστε για επιβεβαίωση.	<b>START</b> - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

## Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα

Χρησιμοποιήστε τα αυτόματα προγράμματα για να μαγειρέψετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις:

<b>Μαγείρεμα με βοήθεια</b>	<b>Βήμα 1</b> Πατήστε:  .	<b>Βήμα 2</b> Πιέστε:  .	<b>Βήμα 3</b> Πιέστε:  Μαγείρεμα με βοήθεια.	<b>Βήμα 4</b> Επιλέξτε το φαγητό.
-----------------------------	---	--	--	--------------------------------------


## Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος


### Βοηθός ολοκλήρωσης 10%

Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.

Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1λεπ.**

## 16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρωπίνης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

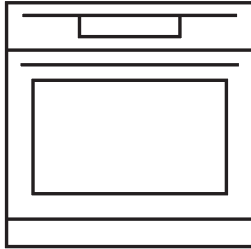
 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	268
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	270
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	273
4. KEZELŐPANEL.....	274
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	276
6. NAPI HASZNÁLAT.....	277
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	280
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK.....	281
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	283
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	285
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	287
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	291
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	293
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	295
15. EGYSZERŰ!.....	296
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	297



My AEG Kitchen app



## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My AEG Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm

Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hossza. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon sűrűlőszert, sűrűlőszivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelte polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üveglapok.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.



## 2.8 Ártalmatlanítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

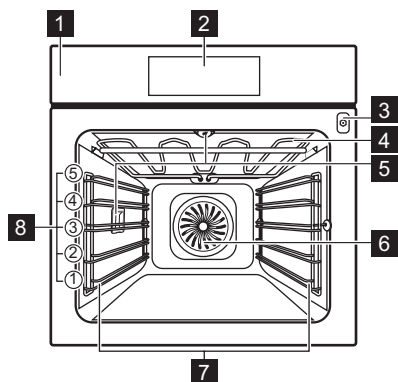
Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

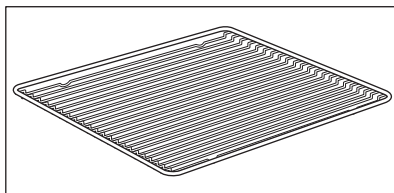


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 4 Fűtőbetét
- 5 Lámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

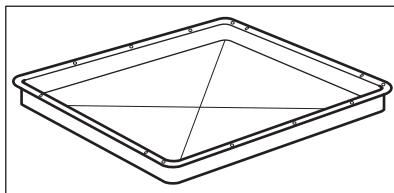
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



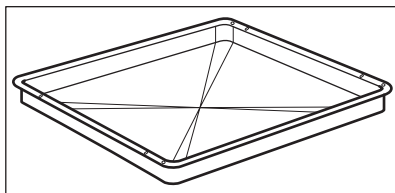
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



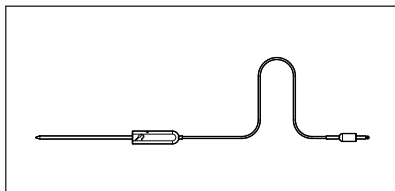
### Mély tepsz

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



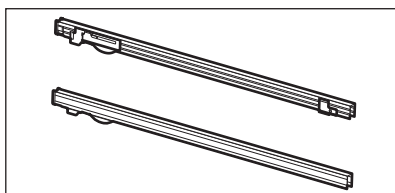
### Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



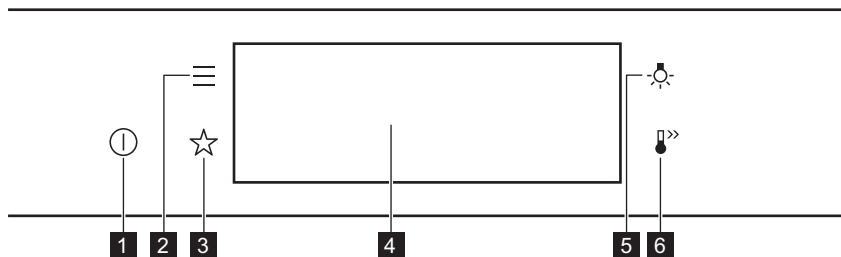
### Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 A kezelőpanel áttekintése



<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	A készülékfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.



**Nyomja meg a**

Érintse meg ujjhegygel a felületet.



**Áthelyezés**

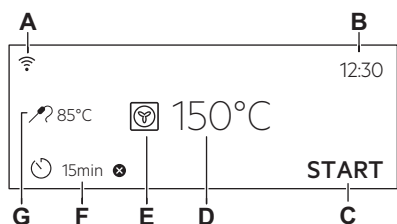
Húzza végig az ujját a felületen.



**Tartsa nyomva**

Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

## 4.2 Kijelző



Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.

- A. Wi-Fi
- B. Pontos idő
- C. START/LEÁLLÍTÁS
- D. Hőmérséklet
- E. Sütőfunkciók
- F. Időzítő
- G. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)

### Kijelző visszajelzői

**Alapvető visszajelzők** - a kijelzőn való mozgáshoz.



Választás / beállítás megerősítése.



Visszalépés egy szinttel a menüben.



Az utolsó művelet visszavonása.



A kiegészítő funkciók be- és kapcsolása.

**Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők** - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.



A funkció be van kapcsolva.



A funkció be van kapcsolva.  
A főzés automatikusan leáll.



A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

**Időzítő visszajelzők**



A funkció beállítása: Késleltetett indítás.



A beállítás törlése.

**Wi-Fi visszajelző** - a készülék Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.



Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.

**Távírányítás visszajelző** - a készülék távvezérelhető.



Távírányítás bekapcsolva.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás



#### 1. lépés

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.



#### 2. lépés

Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.



#### 3. lépés

Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

### 5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

### 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

**1. lépés** A(z) My AEG Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobil-eszköz kamerájával, amely átirányítja Önt az AEG honlapjára. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.

**2. lépés** Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.

**3. lépés** Kapcsolja be a készüléket.

**4. lépés** Nyomja meg: . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.

**5. lépés**  - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi.

**6. lépés** A készülék vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

Frekvencia 2,4 GHz WLAN

2400 - 2483,5 MHz

Protokoll IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Max. teljesítmény EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi-modul NIUS-50

## 5.4 Szoftver licencek



A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az AEG elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.


Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei

megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://aeg.opensourcerepository.com> ( NIUS mappa).

## 5.5 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15 percig működni a sütőt.



 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

## 6. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot:  . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg:  funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.

STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.

6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
----------	-----------------------

### 6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hőhőmérő szenzor








Az étel megfőzöttségének szintje:



- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.









## 6.3 Sütőfunkciók

### HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerics) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

## SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

## 6.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a

sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.


Órafunkció	Alkalmazás
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszúan működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

### 7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


#### Az óra beállítása

1. lépés Nyomja meg: Pontos idő.
2. lépés Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.

#### Főzési időtartam beállítása

1. lépés Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.

#### A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása


1. lépés Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés Nyomja meg:  funkciót.



### A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Művelet befejezése.
- 6. lépés** Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
- 7. lépés** Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

### Főzés indításának késleltetése


- 1. lépés** Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Késleltetett indítás.
- 6. lépés** Válassza ki az értéket.
- 7. lépés** Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

### Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

### Az időzítő beállításának módosítása

- 1. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be az időzítési értéket.
- 3. lépés** Nyomja meg: OK funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

## 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

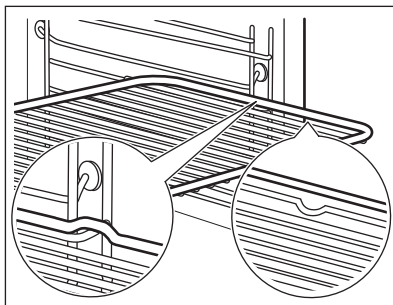
### 8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

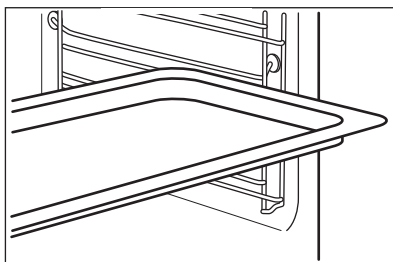
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Sütőrács:**

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé.

**Sütő tálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



## 8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

**Két hőmérsékletet kell beállítani:**

A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

**A legjobb sütési eredmény eléréséhez:**

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

**Használata: Húshőmérő szenzor**

**1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.

**2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.

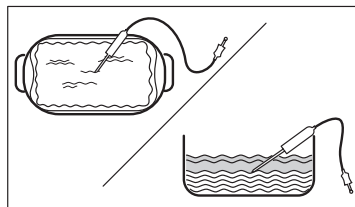
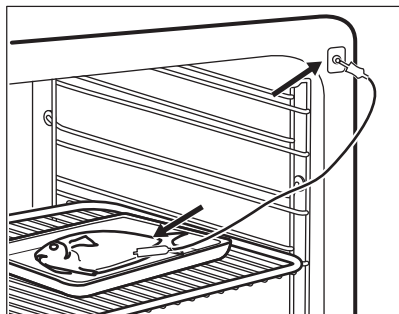
**3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

**Hús, szárnyas és hal**

**Zöldség/hús felfűjtak**

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő lea- glább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.



**4. lépés** Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.

**5. lépés**  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

**6. lépés**

- ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

**7. lépés** Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

**8. lépés** Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

**9. lépés** Vegye ki Húshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

 **FIGYELMEZTETÉS!**




Égés veszélye áll fenn, mivel Húshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek



Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a

hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő beállítást.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
<b>4. lépés</b>	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.
	- nyomja meg a beállítás visszaállításához.
	- nyomja meg a beállítás törléséhez.

## 9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.



<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	 ,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.

## 9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ó)
250 - maximum	3

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefűtés, Kis Hőfok.

## 9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.






Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

### 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

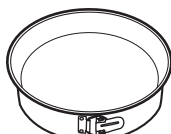
### 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma






Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő

## 10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30





## Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



#### Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



#### Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



## Tartozékok

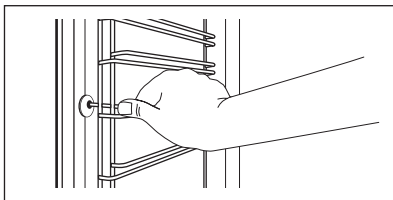
Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

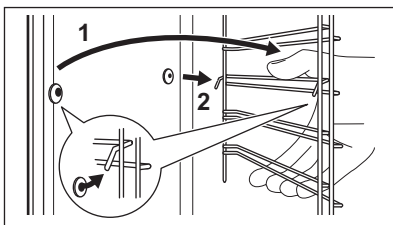
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



- 3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.

- 4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütőszíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 11.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

#### 1. lépés

Kapcsolja be a sütőt.

#### 2. lépés

Nyomja meg:  / Tisztítás.

#### 3. lépés

Válassza a tisztítás üzemmódot.



Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	3 h

**i** Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.

**STOP** - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

#### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.

A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

## 11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

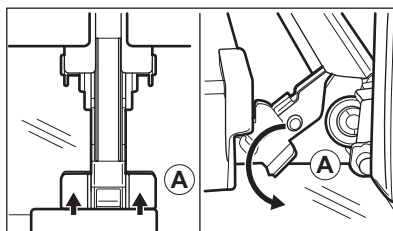
### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Az ajtó nehéz.

### **⚠ VIGYÁZAT!**

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

- 1. lépés** Teljesen nyissa ki az ajtót.
- 2. lépés** Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.

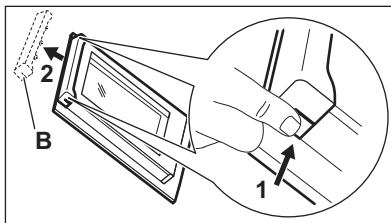


- 3. lépés** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.

**4. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassa a zárósínt.

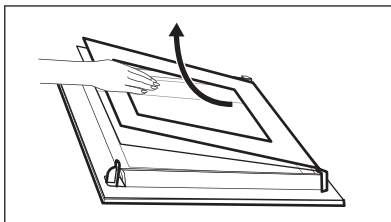
**5. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

**6. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



**7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

**8. lépés** Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.



**9. lépés** Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

**1. lépés**

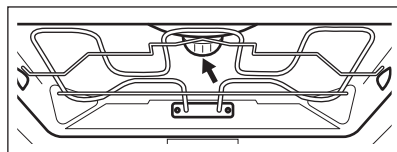
**2. lépés**

**3. lépés**

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

**1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



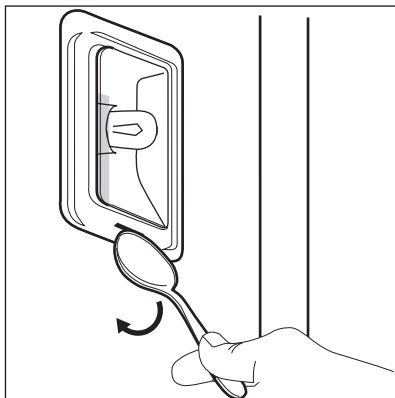
**2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## Oldalsó lámpa

- 1. lépés** A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
- 2. lépés** Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.
- 3. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.
- 4. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 5. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.
- 6. lépés** Helyezze be a bal oldali polctartót.



## 12. HIBAEHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...



**A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel**



#### Lehetséges ok

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Az óra nincs beállítva.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Leolvadt a biztosíték.

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.



#### Megoldás

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.

Teljesen zárja be az ajtót.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



## Alkotóelemek



### Leírás

Kiégett az izzó.



### Megoldás

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



## Hibák a WiFi jelnél



### Lehetséges ok

Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.

Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.

Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.

A vezeték nélküli jelet megszakította a készülék közelében elhelyezett mikrohullámú sütő.



### Megoldás

Ellenőrizze, hogy mobil készüléke csatlakoztatva van-e a vezeték nélküli hálózathoz.

Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router).

Indítsa újra a routert.

A készülék és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.

Helyezze a routert a lehető legközelebb a készülékhez.

Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt.

Kerülje a mikrohullámú sütő és a készülék távvezérlőjének egyidejű használatát. A mikrohullámok megszakítják a WiFi-jelet.

## 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.



### Kód és leírás

C2 - a(z) Hűshőmérő szenzor van a készülék sütőterében, miközben Pirolitikus tisztítás.

C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva, miközben Pirolitikus tisztítás.

F111 - Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.



### Megoldás

Távolítsa el – Hűshőmérő szenzor.

Csukja be az ajtót.

Teljesen csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor az aljzatba.



### Kód és leírás



### Megoldás

F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.

Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

F601 - probléma van ezzel: Wi-Fi jel.

Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.

F604 - az első csatlakozás a következőhöz: Wi-Fi sikertelen.

Kapcsolja ki és be a készüléket, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.

F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.

Kapcsolja ki és be a készüléket.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.



### Kód és leírás



### Megoldás

F602, F603 - Wi-Fi nem érhető el.

Kapcsolja ki és be a készüléket.

## 12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Energihatékonysági szám	61.2

Energiatakarékos osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradékhő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtélelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés

csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

## 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 14.1 Menü

Menüpont	Alkalmazás
Előre programozott sütés	Automatikus programok listázása.
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.

Menüpont	Alkalmazás	
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

### 14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h funkciót.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min funkciót.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 3 h funkciót.


### 14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a Gyerekszár kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva és a készülék ki van kapcsolva, a készülékajtó reteszelve van. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

## 14.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi funkciót.
Távírányítás	A távírányítás engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Automatikus távműködtetés	A távírányítás automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi funkciót.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat készülékhez való automatikus csatlakozásának letiltása.

## 14.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél:  funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 14.6 Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

## 15. EGYSZERŰ!

**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**

Nyelv

Kijelző fényerő

Nyomógomb Hang

Figyelmeztető hangerő

Pontos idő

**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**



BE / KI



Menü



Kedvencek



Időzítő






Hűshőmérő szenzor




START / STOP



## A készülék használatának megkezdése




<b>Gyors elindítás</b>	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	<b>1. lépés</b> Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.	<b>2. lépés</b>  ... - válassza ki a kívánt funkciót.	<b>3. lépés</b> Nyomja meg: START funkciót.
<b>Gyors kikapcsolás</b>	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

## Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	 - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

## Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.



## A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

### 10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1perc** gombot.

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzgu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	300
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	301
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	305
4. VADĪBAS PANELIS.....	306
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	307
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	309
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	312
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	313
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	315
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	316
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	319
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	323
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	325
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	327
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	328
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	329



## 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My AEG Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.

- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.

- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugurē augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugurē platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrofikla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrofikla parametriem.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliēm. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiem tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu

paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti

- karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
    - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
    - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
  - Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
  - Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
  - Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
  - Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

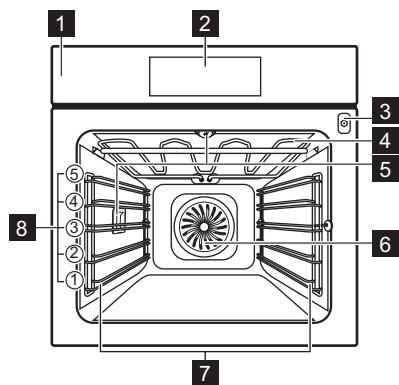
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.



## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

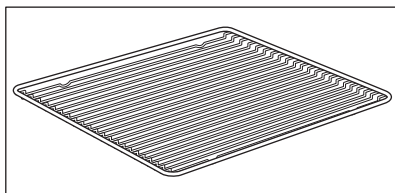


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

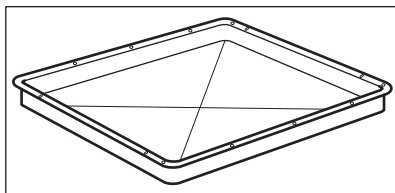
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



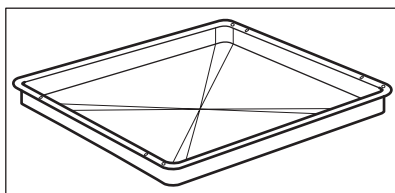
#### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



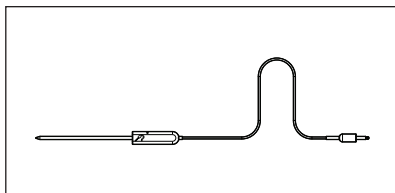
#### Grīla/ceпамā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



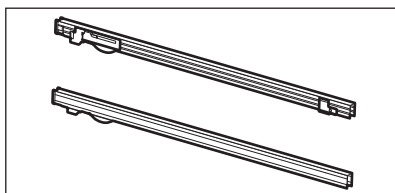
## Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



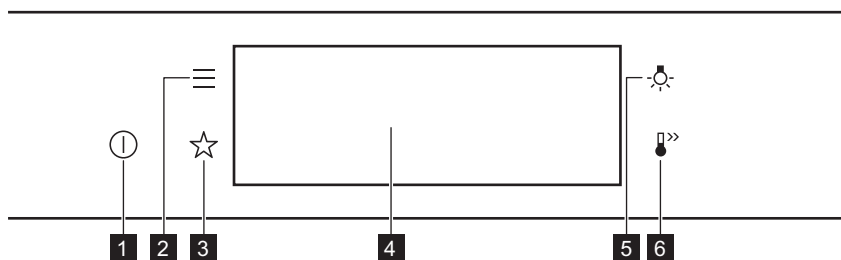
## Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



# 4. VADĪBAS PANELIS

## 4.1 Vadības paneļa pārskats



<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.



Piespiediet



Pavirziet



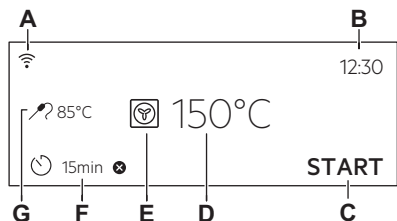
Nospiediet un turiet nospiešu

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.

Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## 4.2 Displejs




Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Wi-Fi
- B. Diennakts laiks
- C. SĀKT/PĀRTRAUKT
- D. Temperatūra
- E. Karsēšanas funkcijas
- F. Taimers
- G. Termozone (tikai atsevišķiem modeļiem)

### Displeja indikatori

**Pamata indikatori** – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

 OK  
Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.

 Izvēlnē atgriezties  
vienu līmeni atpakaļ.

 Pēdējās darbības  
atcelšana.

 Iespēju ieslēgšana un  
izslēgšana.

**Skaņas signāls funkciju indikatori** – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.

 Funkcija ir ieslēgta.

 Funkcija ir ieslēgta.  
Ēdiena gatavošana beidzas automā-  
iski.

 Skaņas signāls ir izslēgts.

### Taimera indikatori

 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.

 Iestatījuma atcelšana.

**Wi-Fi Indikators** — ierīcei var izveidot Wi-Fi savienojumu.

 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.

**Tālvadība Indikators** — ierīcei ir pieejama tālvadība.

 Tālvadība ir ieslēgta.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Sākotnējā tīrīšana



### 1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



### 2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.



### 3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

## 5.2 Pirmreizējais savienojums



Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

## 5.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

- 1. solis** Lai lejupielādētu lietotni My AEG Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz AEG mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
- 2. solis** Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
- 3. solis** Ieslēdziet ierīci.
- 4. solis** Nospiediet . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
- 5. solis.**  – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
- 6. solis** Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 – 2483,5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

## 5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balsīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. AEG pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas

aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to

autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).


## 5.5 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.


---

**1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

---

**2. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

---

**3. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

---

 Iepriekšējās karsēšanas laikā na cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

---

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

---

**1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.

---

**2. solis** Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.

---

**3. solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

---

**4. solis** Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.

---

**5. solis** Nospiediet **START**.  
Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.

---

**STOP** – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

---

**6. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

---

### 6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde










Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk









1. solis	leslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  , levdiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet <b>START</b> .

## 6.3 Karsēšanas funkcijas

### STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mikstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

### 6.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

### 7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas


#### Pulksteņa iestatīšana

1. **solis** Nospiediet Diennakts laiks.

2. **solis** Iestatiet laiku. Nospiediet: **OK**.

#### Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana


1. **solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. **solis.** Nospiediet: .

3. **solis** Iestatiet laiku. Nospiediet: **OK**.

#### Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

1. **solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. **solis.** Nospiediet: .

3. **solis** Iestatiet gatavošanas laiku.

4. **solis** Nospiediet **• • •**.

5. **solis** Nospiediet Darbības beigas.

6. **solis** Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.



7. **solis** Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

#### Gatavošanas sākuma atlikšana

1. **solis** Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.



## Gatavošanas sākuma atlikšana

2. solis Nospiediet: .
3. solis Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis Nospiediet .
5. solis Nospiediet Atliktais starts.
6. solis Atlasiet vērtību.
7. solis Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

## Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis Nospiediet: .
2. solis Iestatiet taimera vērtību.
3. solis Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

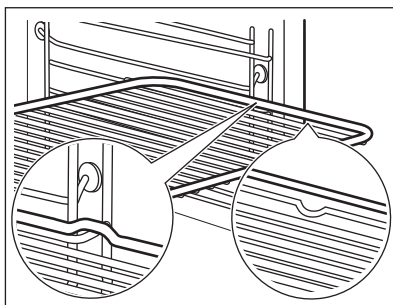
### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāšanos.

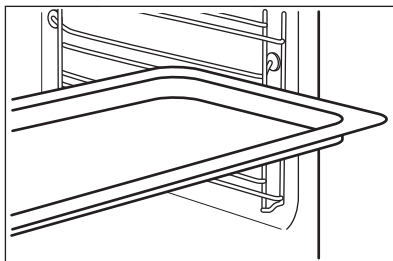
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**  
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C  
Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C

  
Ēdiena iekšējo temperatūru.

### Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdiena pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Lietošana Termozonde

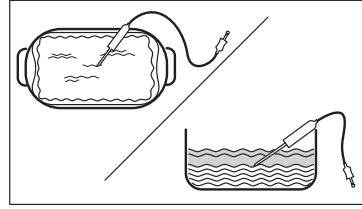
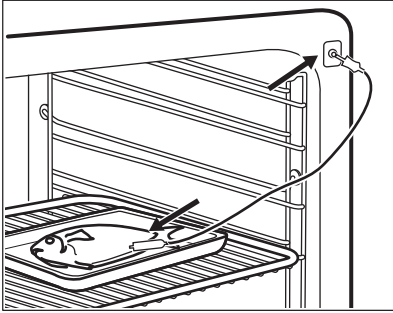
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsnsi.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.

### Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

### Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



4. solis Iespraidiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

5. solis.  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

6. solis

- ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
- Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;
- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.

7. solis Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: **OK**, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. solis Nospiediet: **START**.  
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārļiecinātos, ka ēdiens ir ļoti izcepts.

9. solis Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

 **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas

laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis Ieslēdziet ierīci.


2. solis Izvēlieties vēlamo iestatījumu.

3. solis. Nospiediet . Atlasiet: Izlase.

4. solis. Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.

5. solis. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

## 9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis Ieslēdziet ierīci.



2. solis Iestatiet karsēšanas funkciju.

3. solis   – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.

## 9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(st.)

250 — maksimāli

3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sa-stāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavoša-nas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.


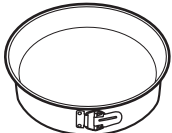


### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepu-mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

### 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm





Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.






## Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		 °C	 min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakšcarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakšcarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakšcarsēšana	140	25 - 35	2

## Cepšana vienā līmenī — biskvīti Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzcarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzcarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakšcarsēšana	170	20 - 30





## Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzcarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

### Grīls

Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grīls ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

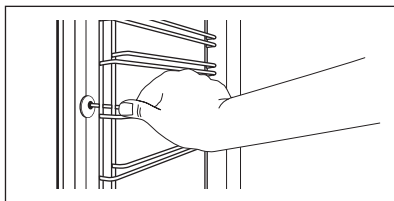
Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

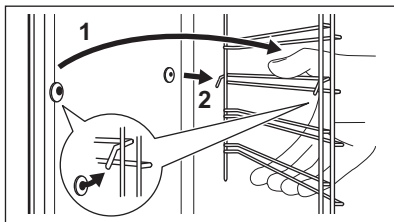
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



**3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

**4. solis** Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



### 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsi ar Pirolītiskā tīrīšana.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

#### UZMANĪBU!


Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.


#### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsi.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	3 h

 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet **STOP**, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsi, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.



### Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

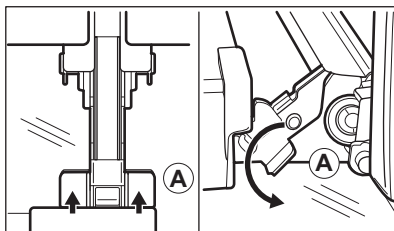
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

### ⚠ UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).

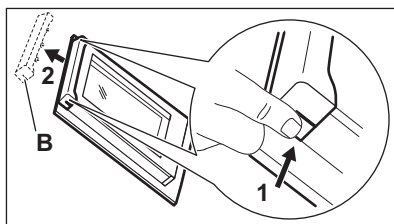


- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.

- 4. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

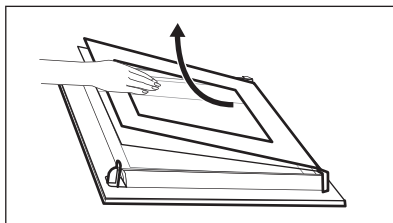
- 5. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

- 6. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



**7. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

**8. solis** Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.



**9. solis** Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

##### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

##### 2. solis

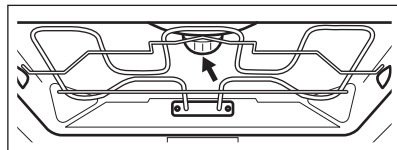
Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

##### 3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

**1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



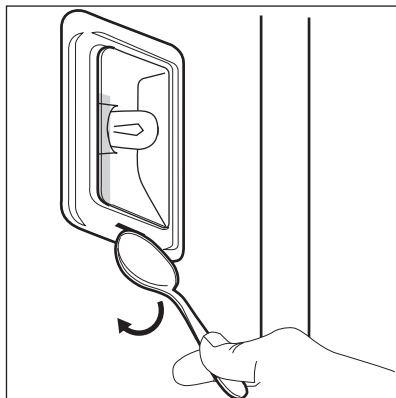
**2. solis** Notīriet stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

**4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

## Sānu lampa

- 1. solis** Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
- 2. solis** Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu.
- 3. solis** Noīriet stikla pārsegu.
- 4. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- 5. solis.** Ievietojiet stikla pārsegu.
- 6. solis** Uzstādiet kreiso plaukta balstu.



## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Pulkstenis nav iestatīts.

Durvis nav pareizi aizvērtas.

Izdedzis drošinātājs.

Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.

Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.

Aizvērt durvis līdz galam.

Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



### Detālas



### Apraksts

Spuldze ir izdegusi.



### Risinājums

Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.



### Problēmas ar Wi-Fi signālu



### Iespējamais cēlonis

Problēmas ar bezvadu signālu.



### Risinājums

Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu.  
Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju.  
Restartējiet maršrutētāju.

Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.

Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".

Bezvadu tīkla signāls ir vājš.

Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.

Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas ierīces tuvumā.

Izslēdziet mikroviļņu krāsni.  
Izvairieties vienlaikus izmantot citu mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadības vadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.



### Kods un apraksts



### Risinājums

C2 — Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.

Izņemiet Termozonde.

C3 — durvis nav kārtīgi aizvērtas, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.

Aizveriet durvis.

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.

Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.

F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.

Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.



### Kods un apraksts



### Risinājums

F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.

Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bežvadu savienojums.

F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.

Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bežvadu savienojums.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.

Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.



### Kods un apraksts



### Risinājums

F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams.

Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

## 12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Energoefektivitātes indekss	61,2
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā

Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements	Izmantošana
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.

Izvēlnes elements	Izmantošana
Iestatījumi	Savienojums Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

### 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 3 h.

### 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad funkcija ir ieslēgta un ierīce ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

### 14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.

Apakšizvēlne	Apraksts
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.






## 14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne




Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

# 15. TAS IR VIENKĀRŠ!




Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks	
Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP



## Ierīces lietošanas uzsākšana




<b>Ātrā ieslēgšana</b>	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	<b>1. solis.</b> Nospiediet un turiet nospiešu:  .	<b>2. solis</b>  ... – atlasiet vēlamo funkciju.	<b>3. solis</b> Nospiediet: <b>START</b> .
<b>Ātrā izslēgšana</b>	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešu  , līdz ierīce izslēdzas.		

## Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... — atlasiet karsēšanas funkciju.	 — iestatiet: temperatūru .	<b>OK</b> — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	<b>START</b> — nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

## Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.


## Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku


### Funkcija “10 % Finish Assist”

Izmantojiet funkciju “10 % Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą išitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	332
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	333
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	337
4. VALDYMO SKYDELIS.....	338
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	339
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	341
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	344
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	346
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	348
10. PATARIMAI.....	349
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	351
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	355
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	358
14. MENIU STRUKTŪRA.....	359
15. TAI PAPRASTAI.....	360
16. APLINKOS APSAUGA.....	361



## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My AEG Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

- mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimas nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.

- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

### ĮSPĖJIMAS!

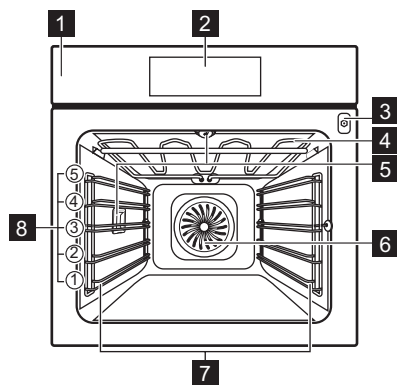
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.



## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

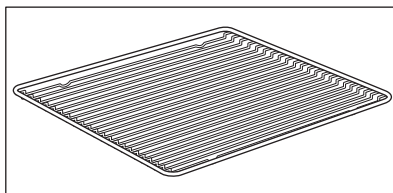


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventilatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

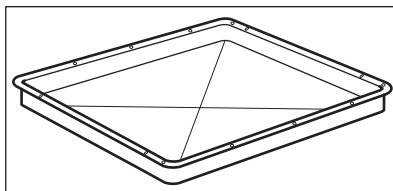
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



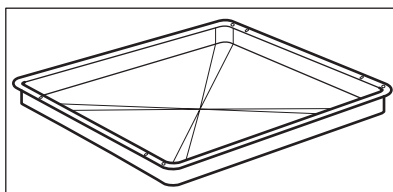
#### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



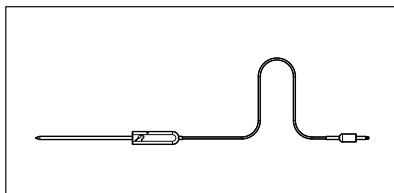
#### Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



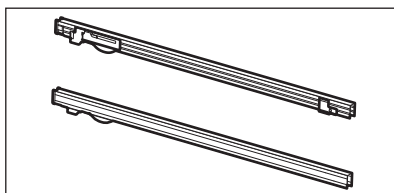
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



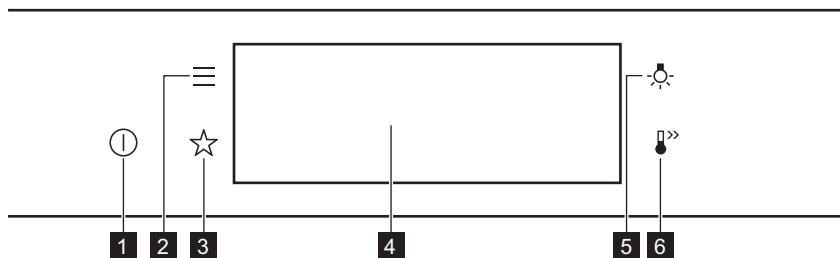
## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



# 4. VALDYMO SKYDELIS

## 4.1 Valdymo skydelio apžvalga



<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
<b>2</b>	Menu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.



Laikykite nuspaudę



Perkelti



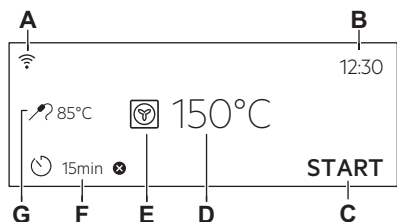
Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Palieskite paviršių pirštu.

Braukite pirštu per paviršių.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 4.2 Ekranas

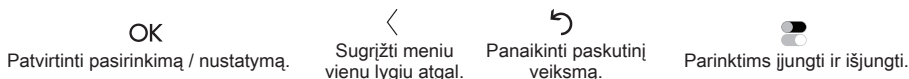


Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. WiFi ryšys
- B. Paros laikas
- C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- D. Temperatūra
- E. Kaitinimo funkcijos
- F. Laikmatis
- G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

## Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.



Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.

Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.

Panaikinti paskutinį veiksmą.

Parinkti įjungti ir išjungti.

**Išspėjamas signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai** – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.



## Laikmačio indikatoriai



**WiFi ryšys indikatoriai** – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.



**Nuotolinis valdymas indikatoriai** – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.



## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Pirminis valymas



### 1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



### 2-as veiksmas

Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.



### 3-ias veiksmas

I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

## 5.2 Pirmasis prijungimas



Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

## 5.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobiliaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

<b>1-as veiksmas</b>	Jei norite atsisiųsti My AEG Kitchen programėlę: Mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „AEG“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Vadovaukitės programėlės nurodymais.
<b>3-as veiksmas</b>	Įjunkite prietaisą.
<b>4-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
<b>5-as veiksmas</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>6-as veiksmas</b>	Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

## 5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. AEG dėkoja

atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).


## 5.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


---

**1-as veiksmas** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.


---

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

---

**3-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 15 min

---

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

---

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

---

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.

---

**2-as veiksmas** Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.

---

**3-ias veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: **OK**. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.

---

**4-as veiksmas.** Nustatyti temperatūrą. Paspauskite **OK**.

---

**5-as veiksmas.** Paspauskite: **START**.  
Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.

---

**STOP** - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.

---

**6-as veiksmas** Išjunkite orkaitę.

---

### 6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras


Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

---

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

---

**2-as veiksmas** Paspauskite: 

---

**3-ias veiksmas** Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.

---

**4-as veiksmas.** Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.








---



**5-as veiksmas.** Paspauskite: START .

---









## 6.3 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvus	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

## 6.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

### 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos


#### Kaip nustatyti laikrodį

**1-as veiksmas** Paspauskite Paros laikas.

**2-as veiksmas** Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

#### Kaip nustatyti gaminimo trukmę

**1-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

**2-as veiksmas** Paspauskite: .

**3-ias veiksmas** Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

#### Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**1-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.



### Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

2-as veiksmas

Paspauskite: 

3-ias veiksmas

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas

Paspauskite: ● ● ● .

5-as veiksmas.

Paspauskite Nutraukti veiksmą.

6-as veiksmas

Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

7-as veiksmas

Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

### Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

1-as veiksmas

Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas

Paspauskite: 

3-ias veiksmas

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas

Paspauskite: ● ● ● .

5-as veiksmas.

Paspauskite Atidėtas paleidimas.

6-as veiksmas

Pasirinkite reikšmę.

7-as veiksmas

Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

### Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

### Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

1-as veiksmas

Paspauskite: 

2-as veiksmas

Nustatykite laikmačio rodmenį.

3-ias veiksmas

Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

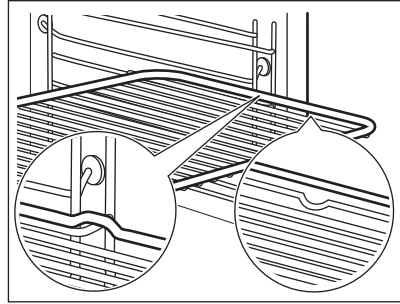
### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviai nuo jos nuslysti.

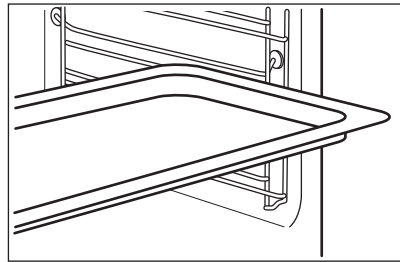
#### Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



#### Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



### 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

#### Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

#### Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

**2-as veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

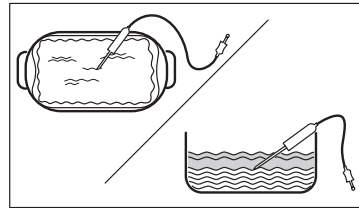
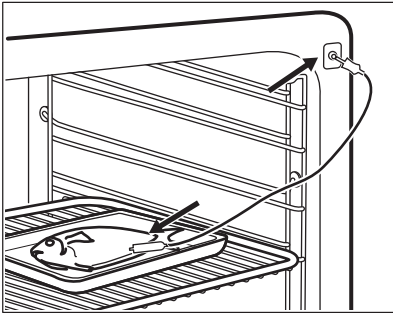
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

### Mėsa, paukštiena ar žuvis

Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

### Užkepėlės

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



**4-as veiksmas** Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

**5-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

**6-as veiksmas**

- ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
- Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
- Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.

**7-as veiksmas** Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: **OK**, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.

**8-as veiksmas** Paspauskite: **START**. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

**9-as veiksmas** Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto

gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

**1-as veiksmas** Įjunkite prietaisą.

**2-as veiksmas** Pasirinkite norimą nuostatą.

**3-as veiksmas** Paspauskite . Pasirinkite: Mėgstamiausios.

**4-as veiksmas.** Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

**5-as veiksmas** Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.

 – paspauskite nuostatai atkurti.

 – paspauskite nuostatai atšaukti.

### 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

**1-as veiksmas** Įjunkite prietaisą.



**2-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją.

**3-ias veiksmas** ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

### 9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

iki 250



(val.)

3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

### 9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo

ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.


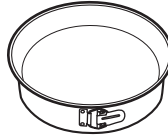

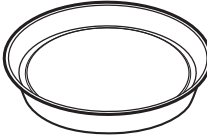
### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.






			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

### 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.





Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2






Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30





### Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

### Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metallinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



### Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



### Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

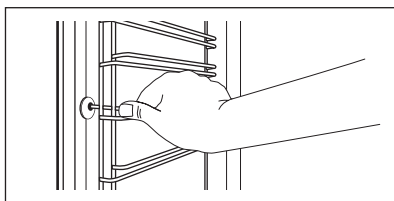
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

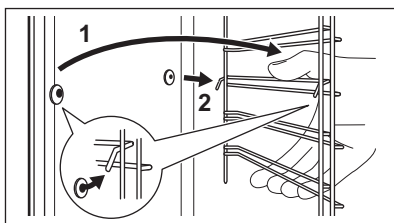
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynų atramos priekį nuo šoninės sienelės.



**3-as veiksmas** Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

**4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 11.3 Kaip naudoti: Pirologinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirologinis valymas funkcija.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠️ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.



### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

#### 1-as veiksmas

Ijunkite orkaitę.

#### 2-as veiksmas

Paspauskite:  / Valymas.

#### 3-as veiksmas

Pasirinkite valymo režimą.

#### Parinktis

#### Valymo režimas

#### Trukmė

Pirolizinis valymas, greita

Lengvas valymas

1 h

Pirolizinis valymas, įprasta


Įprastas valymas

1 h 30 min

Pirolizinis valymas, intensyvi

Intensyvus valymas

3 h

 Prasiidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

**STOP** – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaitę nesinaudokite.

### Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

### ĮSPĖJIMAS!

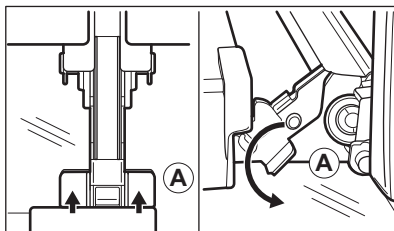
Durelės yra sunkios.

### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

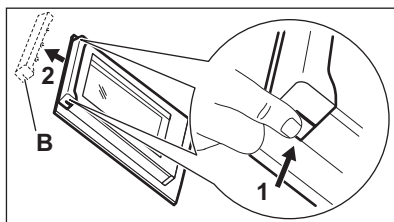


**3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

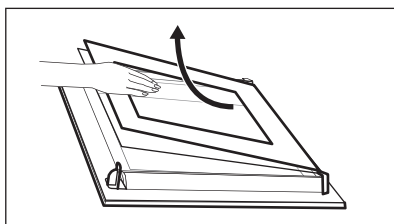
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

**6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

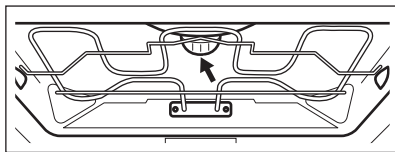
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lemputė

**1-as veiks-  
mas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



**2-as veiks-  
mas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiks-  
mas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

**4-as veiks-  
mas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## Šoninė lemputė

**1-as veiks-  
mas** Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.

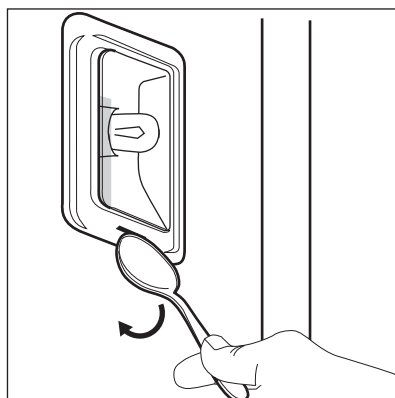
**2-as veiks-  
mas** Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštėlį).

**3-as veiks-  
mas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**4-as veiks-  
mas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

**5-as veiks-  
mas.** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

**6-as veiks-  
mas** Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.












## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.



## 12.1 Ką daryti, jeigu...

 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Menui“. Papildomas meniu: Parinktys.
 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.
<p>Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.</p>	
 <b>„Wi-Fi“ ryšio problemos</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite kitos mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelė sutrikdo „Wi-Fi“ signalą.



## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
C2 – Maisto termometras yra prietaiso viduje vykstant Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos vykstant Pirologinis valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – signalo WiFi ryšys triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

## 12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

<b>Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:</b>	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Energijos efektyvumo rodyklė	61,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	BPE748380B 35.5 kg
	BPE748380M 35.0 kg
	BPK748380M 35.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

### 13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius priedavimus, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

#### Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. MENU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

Menu elementas	Paskirtis
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

Menu elementas	Paskirtis
Parinktys	Kaip sukongigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai
Pasirinkimas	Kaip sukongigūruoti prietaisą.
Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greita	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 3 h.

### 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranelyje rodomas šis tekstas: Vaikų saugos užraktas. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Kai parinktis įjungta, išjungus prietaisą durelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.

Papildomas meniu	Paskirtis
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

## 14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

## 15. TAI PAPRASTA!

**Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:**




Kalba	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	--------------






## Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
--	---	--	---	--	--------------

## Pradėkite naudotis prietaisu



Spartusis paleidimas	Išjungimas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas
Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
		 – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

## Gaminimo pradžia

1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas	5-asis veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

## Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatinės programos, kad greitai paruošumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas
	Paspauskite:  .	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.


## Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas


### „10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

## 16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна непрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	364
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	366
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	369
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	370
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	372
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	373
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	376
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	378
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	380
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	381
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	383
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	387
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	390
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	391
15. ЛЕСНО Е!.....	393
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	394



## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My AEG Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм

Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм
Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	1027 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

### 2.2 Поврзување на струјата

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата

на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

### 2.3 Употреба

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.

- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додаточите.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот

додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Чистење со пиролиза

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
  - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
  - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.

- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
  - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
  - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

## 2.6 Внатрешна светилка

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за



работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.8 Отстранување

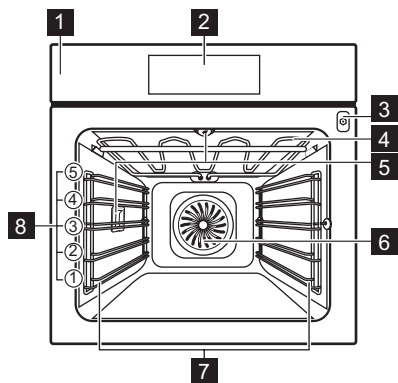
### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 3.1 Општ преглед

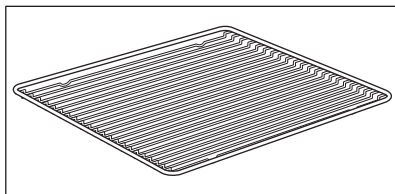


- 1** Контролна табла
- 2** Екран
- 3** Штекер за сензорот за храна
- 4** Елемент за греење
- 5** Светилка
- 6** Вентилатор
- 7** Потпора за полици, мобилна
- 8** Позиции на полици

### 3.2 Додатоци

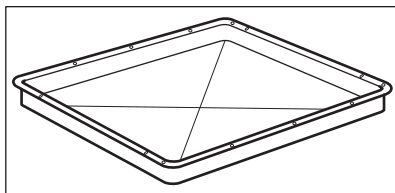
#### Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



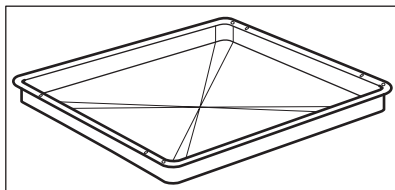
### Плех за печење

За колачи и бисквити.



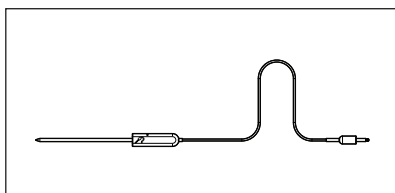
### Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



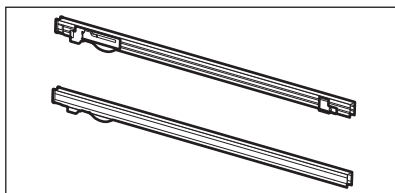
### Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



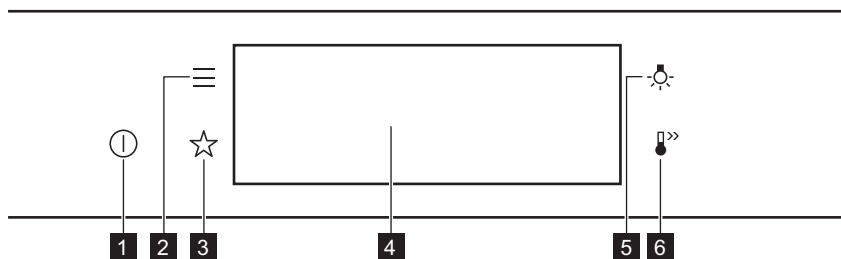
### Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



## 4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 4.1 Преглед на контролната табла



1

Вклучено / Исклучено

Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.

<b>2</b>	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
<b>3</b>	Омилени	Ги листа омилените поставки.
<b>4</b>	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
<b>5</b>	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
<b>6</b>	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.



**Притиснете на**

Допрете ја површината со врв на прст.



**Движи**

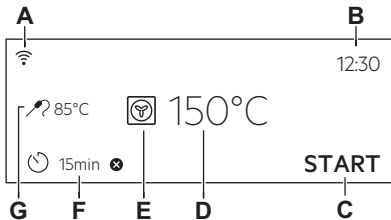
Пролизгајте со прст над површината.



**Притиснете и држете**

Допрете ја површината 3 секунди.

## 4.2 Екран



Екран со поставени клучни функции.

- A. Wi-Fi
- B. Време во денот
- C. ПОЧЕТОК/КРАЈ
- D. Температура
- E. Функции на греење
- F. Тајмер
- G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

### Показни светла за екранот

**Основни показатели** - за движење на екранот.



За потврда на изборот / поставката.



За враќање назад едно ниво во менито.



За да ја поништите последната акција.



За вклучување и исклучување на опциите.

**Звучен аларм показатели за функции** - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.



Вклучена е функцијата.



Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.



Звучниот аларм е исклучен.

### Показатели за тајмер



Поставете ја функцијата: Одложено активирање.



За откажување на поставката.

---

**Wi-Fi показател** - апаратот може да се поврзе со Wi-Fi.

---



Wi-Fi поврзувањето е вклучено.

---

**Работење на далечина показател** - апаратот може да биде контролиран далечински.

---



Работење на далечина е вклучен.

---

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Првично чистење



#### Чекор 1

Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.



#### Чекор 2

Исчистете го апаратот и додатоките само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.



#### Чекор 3

Ставете ги додатоките и држачите на решетките што се вадат во апаратот.

### 5.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.

### 5.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан на истата безжична мрежа.

---

**Чекор 1** За да ја преземете апликацијата My AEG Kitchen : Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на AEG. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

---

**Чекор 2** Следете ги упатствата за поврзување со апликацијата.

---

**Чекор 3** Вклучете го апаратот.

---

---

**Чекор 4** Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.

---

**Чекор 5**  - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.

---

**Чекор 6** Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 секунди.

---

Фреквенција	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

---

### 5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. AEG со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат

објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (фолдер NIUS).


### 5.5 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.


---

**Чекор 1** Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.


---

**Чекор 2** Поставете ја максималната температура за функцијата:  .  
Оставете ја печката да работи околу еден час.

---


**Чекор 3** Поставете ја максималната температура за функцијата:  .  
Оставете ја печката да работи 15 минути.

---

 Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

---

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Како да поставите: Функции на греење

---

**Чекор 1** Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.

---

<b>Чекор 2</b>	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
<b>Чекор 3</b>	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: <b>OK</b> На екранот се прикажува: температура.
<b>Чекор 4</b>	Поставување: температура Притиснете: <b>OK</b> .
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	
<b>Чекор 6</b>	Исклучете ја печката.

## 6.2 Како да поставите: Готвење со помош



Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна



Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете: 
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
<b>Чекор 4</b>	Одберете јадење или тип храна.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> .

## 6.3 Функции за греење

### СТАНДАРД

Функции за греење:	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.

## Функции за греење: Примена



Готвење со  
вентилатор

За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.



Замрзната храна

За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.



Конвенционално  
готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Функција за пица

За печење пица. За појакото печење и крцкав долен дел.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Печење на леб

Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.



Киснато тесто

За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.

## СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

### Функција на греење Примена



Конзервирање

За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).



Сушење

За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.



Топлење на чинии

За предзагревање порција пред сервирање.



Одмрзување

За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.

## Функција на греење Примена



Потпечено

За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.



Бавно Готвење

За подготвување меко, сочно печено месо.



Одржување на топлина

За чување на храната топла.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

### 6.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според:

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се

осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 7.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брое.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.

### Функција на часовник

Функција на часовник	Примена
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.



## 7.2 Како да поставите: Функции на часовник

### Како да се постави часовникот

**Чекор 1** Притиснете: Време во денот.

**Чекор 2** Поставете го времето. Притиснете: **OK**.

### Како да поставите време на готвење

**Чекор 1** Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.

**Чекор 2** Притиснете: .

**Чекор 3** Поставете го времето. Притиснете: **OK**.

### Како да изберете опција за завршување

**Чекор 1** Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.

**Чекор 2** Притиснете: .

**Чекор 3** Поставете го времето на готвење.

**Чекор 4** Притиснете: ● ● ● .

**Чекор 5** Притиснете: Заврши го дејството.

**Чекор 6** Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството.

**Чекор 7** Притиснете: **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

### Како да се одложи почетокот на готвењето

**Чекор 1** Поставете ја функцијата за греење и температура.

**Чекор 2** Притиснете: .

**Чекор 3** Поставете го времето на готвење.

**Чекор 4** Притиснете: ● ● ● .

**Чекор 5** Притиснете: Одложено активирање.

**Чекор 6** Одберете ја вредноста.

**Чекор 7** Притиснете: **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

### Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

## Како да ги промените поставките на тајмерот

**Чекор 1** Притиснете: 

**Чекор 2** Поставете ја вредноста на тајмерот.

**Чекор 3** Притиснете: **OK**.

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

## 8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

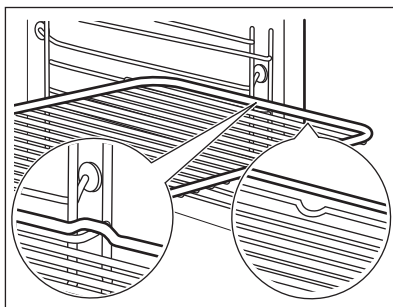
### 8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

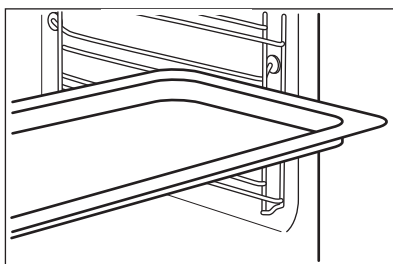
#### Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



#### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



### 8.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:



Температурата на печката (минимум 120 °C),



Температурата на средината.

## За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.

- не користете го со течни јадења.

- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

## Начин на користење: Сензор за храна

**Чекор 1** Вклучете ја печката.

**Чекор 2** Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.

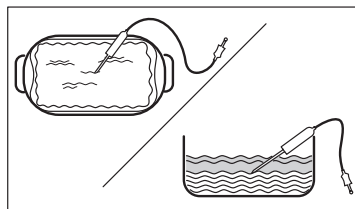
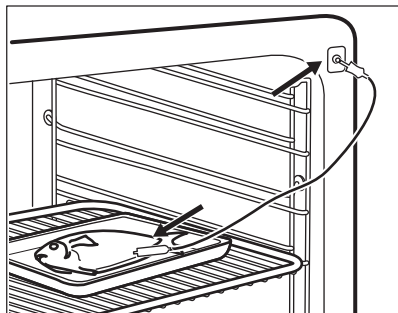
**Чекор 3** Ставете: Сензор за храна.

### Месо, живина и риба

Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.

### Ѓувеч

Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.



**Чекор 4** Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката.

На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.

**Чекор 5**  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

**Чекор 6**

- ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
- Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
- Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.

**Чекор 7** Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: **OK** за да одите на главниот екран.

**Чекор 8**

Притиснете: **START**.

Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

**Чекор 9**

Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

## 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење,

температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.


**Чекор 1**

Вклучете го апаратот.

**Чекор 2**

Одберете ја омилената поставка.

**Чекор 3**

Притиснете: . Изберете: Омилени.

**Чекор 4**

Изберете: Зачувај моментални нагодувања.

**Чекор 5**

Притиснете **+** за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете **OK**.



- притиснете за да ја ресетирате поставката.



- притиснете за да ја откажете поставката.

### 9.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

**Чекор 1**

Вклучете го апаратот.

**Чекор 2**

Поставете функција за греење.

**Чекор 3**

  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.

### 9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.



(°C)



(ч)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250 - максимум



3

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно Готвење.

## 9.4 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

## 10. ПОМОШ И СОВЕТИ

### 10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.






Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.






Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуплината на апаратот.

### 10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

				
Кифлички, блага, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

### 10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.






			
<b>Тавче за пица</b>	<b>Сад за печење</b>	<b>Керамички сад</b>	<b>Рамна тава за печење колачи</b>
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар

### 10.4 Табели за готвење за институти за тестирање





Информации за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.






Печење на едно ниво - печење во плехови

		 °C	 мин	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2





Печење на едно ниво - бисквити  
 Користете го третото ниво на решетката.

		 °C	 МИН
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30

Печење на повеќе нивоа - бисквити

		 °C	 МИН	
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	2 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	25 - 35	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 55	2 / 4
Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см)	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2 / 4

Скара  
 Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.  
 Скара со поставка за максимална температура.

		 МИН	
Тост	Скара	1 - 2	5
Говедски стек, завртете на половина време	Скара	24 - 30	4

## 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

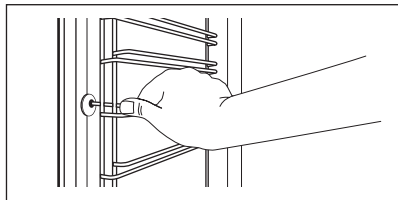
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

## 11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

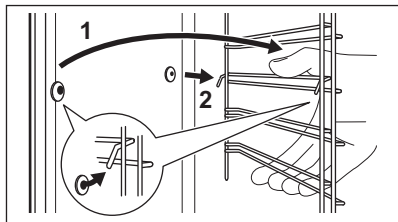
**Чекор 1** Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

**Чекор 2** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



**Чекор 3** Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.

**Чекор 4** Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглице за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.





### 11.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.



#### ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

#### Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете ги сите додатоци и држачите за решетките кои може да се извадат.

Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

#### Чекор 1

Вклучете ја печката.

#### Чекор 2

Притиснете:  / Чистење.

#### Чекор 3

Изберете го режимот на чистење.

#### Опција

#### Режим на чистење

#### Времетраење

Пиролитичко чистење, брзо

Лесно чистење

1 h

Пиролитичко чистење,  
нормално

Нормално чистење

1 h 30 min

Пиролитичко чистење,  
интензивно

Темелно чистење

3 h



Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.

**STOP** - притиснете го за да го заштрете чистењето пред да заврши.

Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.

#### Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.

Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

### 11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

### 11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

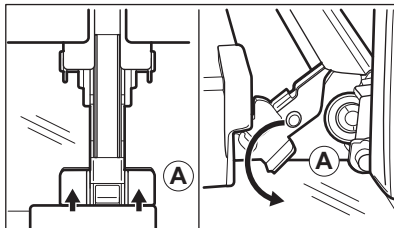
Вратата е тешка.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

**Чекор 1** Целосно отворете ја вратата.

**Чекор 2** Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.

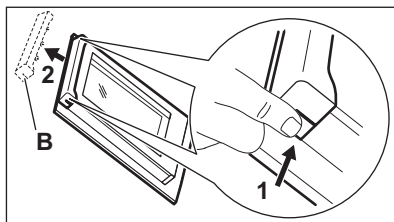


**Чекор 3** Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

**Чекор 4** Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.

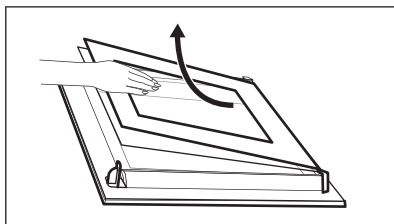
**Чекор 5** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.

**Чекор 6** Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



**Чекор 7** Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

**Чекор 8** После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.



**Чекор 9** Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата.

## 11.6 Како да замените: Светло

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

### Пред да ја замените светилката:

#### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

#### 2 чекор

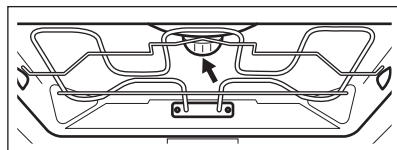
Откачете ја печката од електричното напојување.

#### 3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Горно светло

**Чекор 1** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



**Чекор 2** Искристите го стакленото капаче.

**Чекор 3** Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

**Чекор 4** Ставете го стакленото капаче.

## Странична светилка

**Чекор 1** Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.

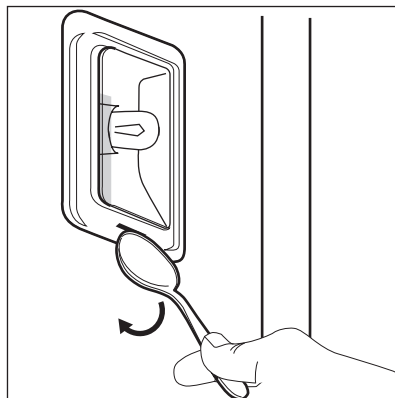
**Чекор 2** Користете тесен, тап објект (на пример лажичка за кафе) за да го отстраните стакленото капаче.

**Чекор 3** Искристите го стакленото капаче.

**Чекор 4** Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

**Чекор 5** Ставете го стакленото капаче.

**Чекор 6** Инсталирајте го држачот за левата полица.











## 12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 12.1 Што да се направи ако...

 Апаратот не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, за повеќе детали видете Функции на часовник во поглавјето, Како да се постави Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Апаратот Блок. за безбедност на децата е вклучен.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.
 Компоненти	
 Опис	 Решение
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.
Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го	чистењето ако не е прекинато од прекинонот на електрична енергија.
 Проблеми со бежичниот сигнал	
 Можна причина	 Решение
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете дали вашиот паметен уред е поврзан со бежичната мрежа. Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.



## Проблеми со бежичниот сигнал



### Можна причина

Бежичниот сигнал е прекинат од друга микробранова печка која е ставена до апаратот.



### Решение

Исклучете ја микробрановата печка. Избегнувајте да ја користите другата микробранова печка и далечинското на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат бежичниот сигнал.

## 12.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка.

Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.



### Код и опис



### Решение

C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на апаратот за време на Чистење со пиролиза.

Извадете ги Сензор за храна.

C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза.

Затворете ја вратата.

F111 - Сензор за храна не е точно ставен во приклучокот.

Целосно приклучете го Сензор за храна во приклучокот.

F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.

Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.

F601 - има проблем со Wi-Fi сигналот.

Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.

F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.

Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.

F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.

Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.



### Код и опис



### Решение

F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.

Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

## 12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

**Препорачуваме овде да ги запишете податоците:**

Модел (MOD.) .....

Број на производ (PNC) .....

Сериски број (SN.) .....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	AEG
Идентификација на модел	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Индекс на енергетска ефикасност	61.2
Класа на енергетска ефикасност	A++
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle
Број на вграднатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	71 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	BPE748380B 35.5 кг
	BPE748380M 35.0 кг
	BPK748380M 35.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

### 13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот.

Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

#### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

#### Преостаната топлина

Ако е активирана програма со Времетраење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

#### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

#### Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

#### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

### 14.1 Мени

Ставка во мени	Примена
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.
Чистење	Ги листа програмите за чистење.
Омилен	Ги листа омилените поставки.
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.

Ставка во мени	Примена
Нагодувањ а	Врски За конфигурација на мрежата.
	Поставка За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

### 14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, брзо	Времетраење: 1 h.

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, нормално	Времетраење: 1 h 30 min.
Пиролитичко чистење, интензивно	Времетраење: 3 h.


### 14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува текстот Блок. за безбедност на децата кога ќе го вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Кога е вклучена опцијата, и кога апаратот е исклучен, вратата на апаратот е заклучена. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена опцијата.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

### 14.4 Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

### 14.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновни на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за:  .



Подмени	Опис
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

## 14.6 Под-мени за: Сервисирање






Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагудувања	Ги враќа фабричките поставки.

## 15. ЛЕСНО Е!




### Пред првата употреба мора да поставите:

Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот
-------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------




### Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:

 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилени	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

### Почнете да го користите апаратот




<b>Брзо почнување</b>	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	<b>Чекор 1</b> Притиснете и држете:  .	<b>Чекор 2</b>  ... - одберете ја претпочитаната функција.	<b>Чекор 3</b> Притиснете: START .
<b>Брзо исклучување</b>	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

### Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	 поставете температурата.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

## Научете како да готвите брзо

Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: 	Притиснете: 	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.


## Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење


### 10 % Помош на крај

Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1мин.**

## 16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	397
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	399
3. OPIS URZĄDZENIA.....	402
4. PANEL STEROWANIA.....	404
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	405
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	407
7. FUNKCJE ZEGARA.....	410
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	411
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	413
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	415
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	417
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	421
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	424
14. STRUKTURA MENU.....	425
15. TO PROSTE!.....	427
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	428



## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My AEG Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego

należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.



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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne

### OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
  - podczas i po nagrzwaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe

podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.

- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

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

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

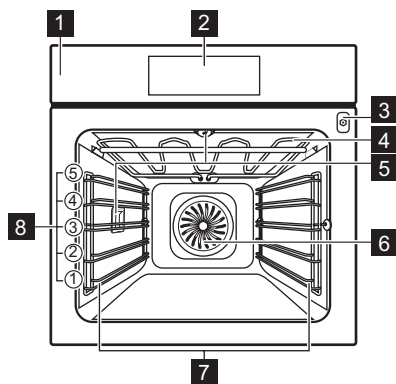
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

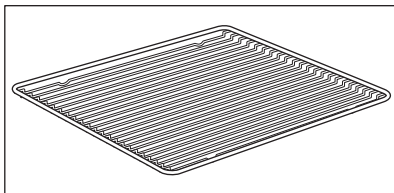


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wymowane
- 8 Poziomy umieszczania potraw

## 3.2 Akcesoria

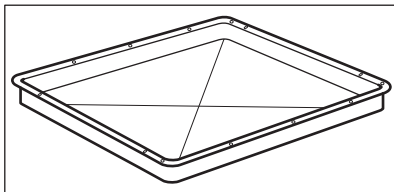
### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



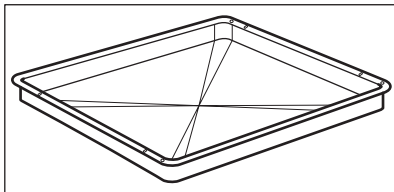
### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



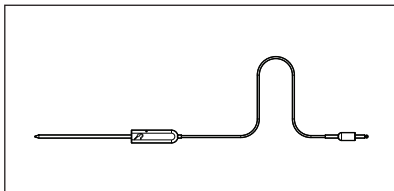
### Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



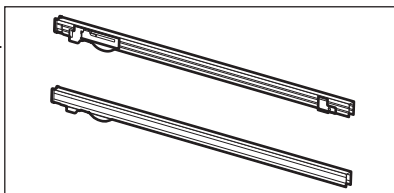
### Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



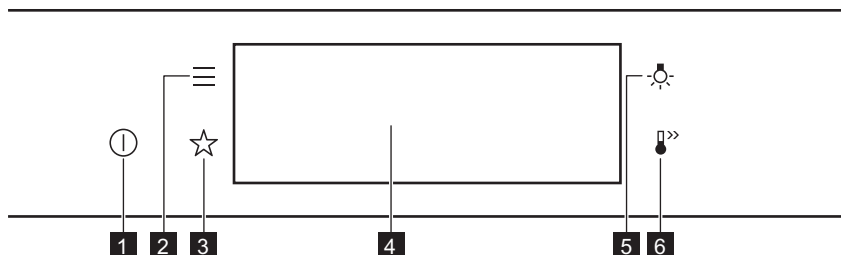
### Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Widok panelu sterowania



<b>1</b>	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.



**Naciskaj przycisk**

Dotknąć powierzchni palcem.



**Przesunięcie**

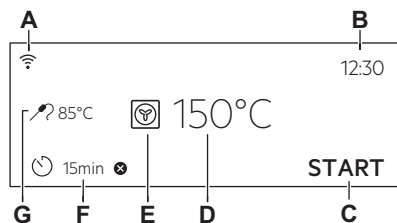
Przesunąć palcem po powierzchni.



**Nacisnąć i przytrzymać**

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

### 4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START/STOP
- D. Temperatura
- E. Funkcje pieczenia
- F. Timer
- G. Termosonda (tylko wybrane modele)

## Wskaźniki na wyświetlaczu

**Podstawowe wskaźniki** – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.  
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

**Wskaźniki timera**



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

**Wi-Fi wskaźnik** – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.



Wi-Fi połączenie jest włączone.

**Operacja zdalna wskaźnik** – urządzeniem można sterować zdalnie.



Operacja zdalna jest wł.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne



**Krok 1**

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



**Krok 2**

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



**Krok 3**

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

## 5.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

## 5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

<b>Krok 1</b>	Aby pobrać aplikację My AEG Kitchen : Aby przejść do strony głównej AEG, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
<b>Krok 2</b>	Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
<b>Krok 3</b>	Włączyć urządzenie.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 5</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 6</b>	Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz 2400–2483,5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksymalna moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

## 5.4 Licencje na oprogramowanie



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


Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji

wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

## 5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

- |  |   |
|--|---|
| <b>Krok 1</b>                                    | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.   |
| <b>Krok 2</b>                                    | Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.  |
| <b>Krok 3</b>                                    | Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.                        |
| <b>Krok 4</b>                                    | Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .   |
| <b>Krok 5</b>                                    | Nacisnąć: <b>START</b> .<br>Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia. |
| STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia. |   |
| <b>Krok 6</b>                                    | Wyłączyć piekarnik.   |

### 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda










Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej


- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 1</b> | Włączyć piekarnik.  |
| <b>Krok 2</b> | Nacisnąć:  .                                   |
| <b>Krok 3</b> | Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| <b>Krok 4</b> | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.   |
| <b>Krok 5</b> | Nacisnąć: <b>START</b> .  |

## 6.3 Funkcje pieczenia








### STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

### SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Suszenie</b>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <b>Podgrzewanie talerzy</b>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <b>Rozmrażanie</b>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <b>Zapiekaniki</b>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg (niska temp.)</b>	Do przyrządzenia delikatnych, soczystych pieczeni.
 <b>Podtrzymywanie temp.</b>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

## 6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia

Funkcja zegara	Zastosowanie
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

### 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

#### Ustawianie zegara

**Krok 1** Nacisnąć: Aktualna godzina.

**Krok 2** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

#### Jak ustawić czas pieczenia

**Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

**Krok 2** Nacisnąć: .

**Krok 3** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

#### Wybór opcji zakończenia pieczenia

**Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

**Krok 2** Nacisnąć: .

**Krok 3** Ustawić czas pieczenia.

**Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .

**Krok 5** Nacisnąć: Zakończ działanie.



**Krok 6** Wybrać preferowane: Zakończ działanie.

**Krok 7** Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

#### Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

**Krok 1** Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

## Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Nacisnąć: .
- Krok 5** Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Krok 6** Wybrać wartość.
- Krok 7** Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

## Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

## Jak zmienić ustawienia timera

- Krok 1** Nacisnąć: .
- Krok 2** Ustawić wartość dla timera.
- Krok 3** Nacisnąć: **OK**.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

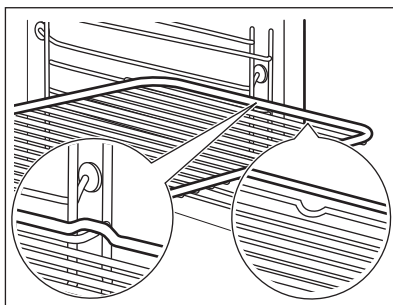
### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

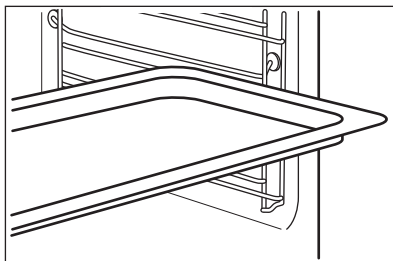
#### Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## 8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

**Dostępne są dwa ustawienia temperatury:**

Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

**Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:**

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

### Obsługa urządzenia: Termosonda

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

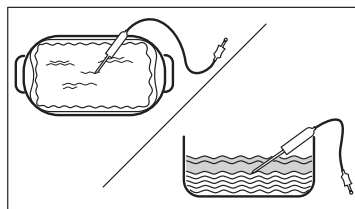
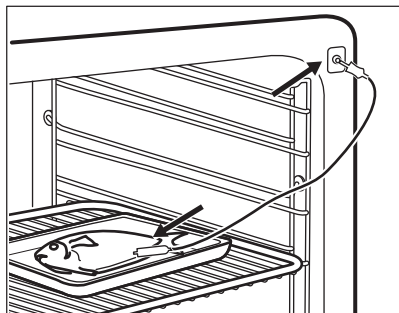
**Krok 3** Umieścić: Termosonda.

**Mięso, drób i ryby**

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

**Zapiekanek**

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



**Krok 4** Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika.  
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

**Krok 5** — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

**Krok 6**

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 7** Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

**Krok 8** Nacisnąć: **START**.  
Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

**Krok 9** Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

**OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak:  
funkcja pieczenia, czas pieczenia,

temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

**Krok 1** Włącz urządzenie.

**Krok 2** Wybrać preferowane ustawienie.

**Krok 3** Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.

---


**Krok 4** Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

---

**Krok 5** Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK.

---

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

---

## 9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.



---

**Krok 1** Włączyć urządzenie.

---

**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia.

---

**Krok 3** ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.



---


Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

---

## 9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (godz.)
250 – maksimum	3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

### 10.2 Termoobieg wilgotny

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

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

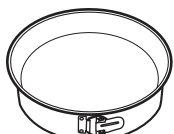
### 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm



Forma do tart






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2






Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30







## Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczące**

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



**Codziennie użytkowanie**

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



#### 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.

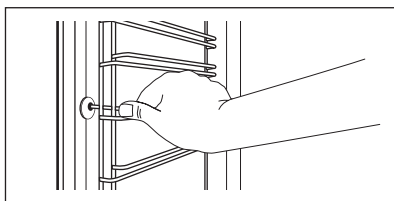
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

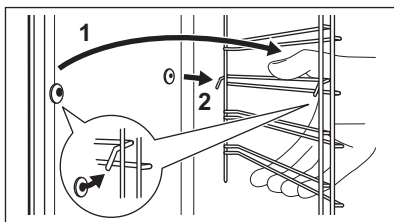
**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

### Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.


Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

**Krok 1**

**Krok 2**

**Krok 3**

Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
<b>Opcja</b>	<b>Tryb czyszczenia</b>	<b>Czas</b>
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, intensyw.	Dokładne czyszczenie	3 h

**i** Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

**STOP** – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.  
Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

#### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.      Wyczyścić komorę miękką ściereczką.      Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szymb różni się w zależności od modelu.

### **! OSTRZEŻENIE!**

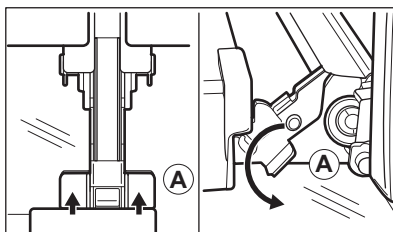
Drzwi są ciężkie.

### **! UWAGA!**

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

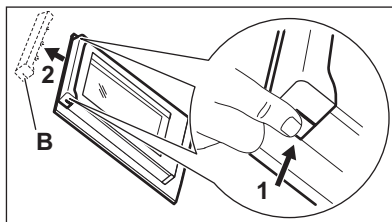
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi.

**Krok 2** Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

**Krok 4** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

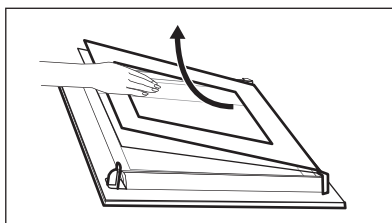


**Krok 5** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

**Krok 6** Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.

**Krok 7** Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

**Krok 8** Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



**Krok 9** Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

#### Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

#### Krok 2

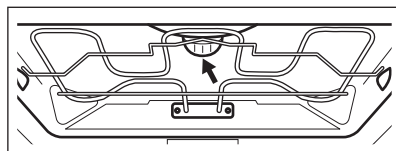
Odłączyć piekarnik od zasilania.

#### Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Oświetlenie

**Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



**Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.

**Krok 3** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

**Krok 4** Założyć szklany klosz.

## Lampa boczna

**Krok 1** Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.

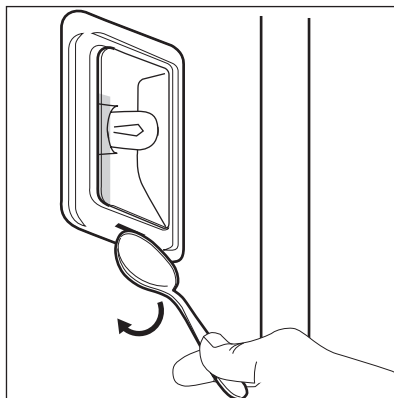
**Krok 2** Przy użyciu wąskiego, tępego przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz.

**Krok 3** Wyczyścić szklany klosz.

**Krok 4** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

**Krok 5** Założyć szklany klosz.

**Krok 6** Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.



## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...



**Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się**



**Możliwa przyczyna**

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Zadziałał bezpiecznik.



**Środek zaradczy**

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.



### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



#### Możliwa przyczyna

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.



#### Środek zaradczy

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



### Podzespoły



#### Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



#### Środek zaradczy

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



### Problemy z sygnałem Wi-Fi



#### Możliwa przyczyna

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.



#### Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową.  
Sprawdź sieć bezprzewodową i router.  
Uruchom ponownie router.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.

Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.

Ustaw router jak najbliższej urządzenia.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchni.

Wyłącz kuchenkę mikrofalową.  
Unikaj jednoczesnego korzystania z innej kuchenki mikrofalowej oraz funkcji zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

**Kod i opis****Środek zaradczy**

C2 - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.

Wyjąć Termosonda.

C3 – drzwi nie są domknięte podczas Czyszczenie pirolityczne.

Zamknąć drzwi.

F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.

Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.

F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.

Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi sygnałem.

Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

F604 – pierwsze połączenie z Wi-Fi nie powiodło się.

Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.

Włącz i wyłącz urządzenie.

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

**Kod i opis****Środek zaradczy**

F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne.

Włącz i wyłącz urządzenie.

**12.3 Dane serwisowe**

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

### 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

#### **Ciepło resztkowe**

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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



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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

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

### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## **14. STRUKTURA MENU**

### **14.1 Menu**

<b>Pozycja menu</b>	<b>Zastosowanie</b>
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

<b>Pozycja menu</b>		<b>Zastosowanie</b>
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
Serwis		Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

### **14.2 Podmenu: Czyszczenie**

<b>Podmenu</b>	<b>Zastosowanie</b>
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 3 h.

### **14.3 Podmenu: Opcje**

<b>Podmenu</b>	<b>Zastosowanie</b>
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

Podmenu	Zastosowanie
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tekst Blokada uruchomienia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy opcja ta jest włączona, po wyłączeniu urządzenia jego drzwi są zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 14.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.
Operacja zdalna	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 14.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

## 14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468

Podmenu	Opis
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 15. TO PROSTE!



### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:


Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------

### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:




 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	--	--	---	--	--------------

### Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .




<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.
---------------------------	---	--

### Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	 - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

### Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.


## Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia


### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	431
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	433
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	436
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	437
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	439
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	440
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	443
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.....	444
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	446
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	447
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	450
12. DEPANARE.....	454
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	456
14. STRUCTURA MENIULUI.....	458
15. ESTE SIMPLU!.....	459
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	460



## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My AEG Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.



- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm

Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

### 2.3 Utilizarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

### 2.4 Îngrijirea și curățarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

### **AVERTISMENT!**

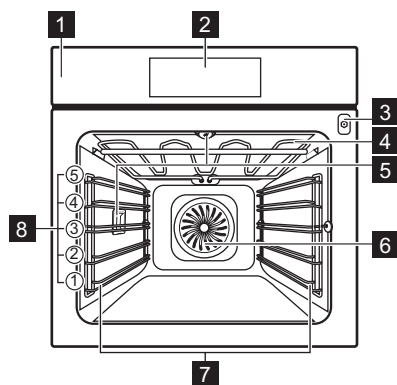
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

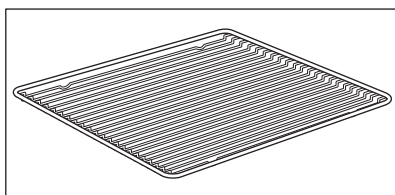


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

### 3.2 Accesorii

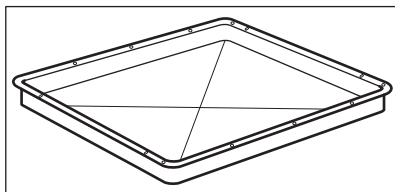
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



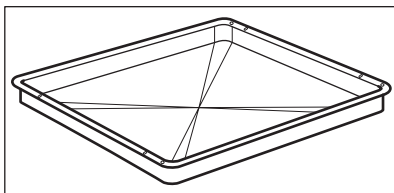
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



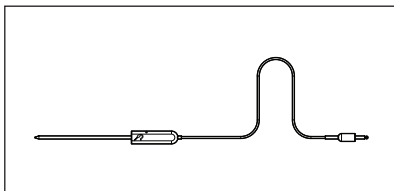
### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



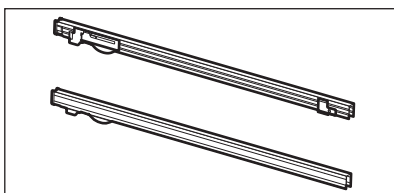
### Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



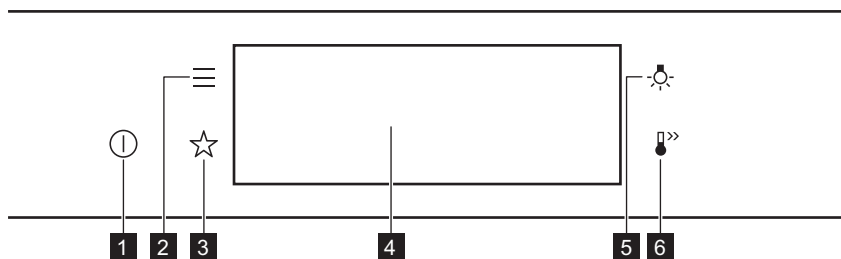
### Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
<b>2</b>	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.



Apasă

Atinge suprafața cu degetul.



Mută

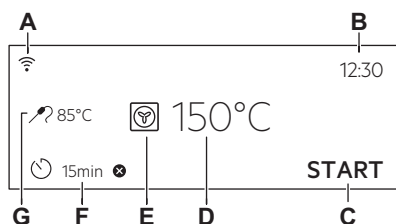
Glisează degetul pe suprafață.



Apasă lung

Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

## 4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie setate.

- A. Wi-Fi
- B. Timpul
- C. START/STOP
- D. Temperatură
- E. Funcții de încălzire
- F. Cronometru
- G. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

### Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.



Pentru a confirma o selecție / setare.



Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.



Pentru a anula ultima comandă.



Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.



Funcția este activată.

Funcția este activată.  
Gătirea se oprește automat.

Alarma sonoră este dezactivată.

### Indicatoare cronometru



Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.



Pentru a anula setarea.

Wi-Fi Indicatorul - aparatul poate fi conectat la Wi-Fi.



Wi-Fi conexiunea este pornită.

Operatii de la distanta Indicatorul - aparatul poate fi controlat de la distanță.



Operatii de la distanta se aprinde.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială



**Pasul 1**

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.



**Pasul 2**

Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.



**Pasul 3**

Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

### 5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

### 5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:


- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

**Pasul 1** Pentru a descărca aplicația My AEG Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire AEG. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.

**Pasul 2** Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.

**Pasul 3** Porniți aparatul.

**Pasul 4** Apăsați: . Selectați: Setări / Conexiuni

**Pasul 5**  - glišați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.

**Pasul 6** Modulul wireless al aparatului pornește în 90 de sec.

Frecvența 2.4 GHz WLAN

2400 - 2483,5 Mhz

Protocol IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Putere maximă EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modul Wi-Fi NIUS-50

## 5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite

ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).


## 5.5 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.


---

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.


---

**Pasul 2** Setări temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

---

**Pasul 3** Setări temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

---

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

---

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

---

**Pasul 1** Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.

---

**Pasul 2** Apasă pe simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.

---

**Pasul 3** Selectați funcția de gătire și apăsați: **OK**. Afișajul indică: temperatura.

---

**Pasul 4** Setare: temperatura. Apăsați: **OK**.

---

**Pasul 5** Apasă: **START**.  
Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.

---

**STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.

---

**Pasul 6** Opriți cuptorul.

---

### 6.2 Modul de utilizare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.



Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire











Gradul până la care este gătit un preparat:


- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apasă: 
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: START .









## 6.3 Funcții de gătire

### STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Aluaturi</b>	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <b>Dezhidratare</b>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 <b>Încalzire farfuri</b>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <b>Decongelare</b>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 <b>Au Gratin</b>	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Gătire la temp. scăzută</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <b>Menține cald</b>	Pentru a păstra preparatele calde.
 <b>Aer cald umed</b>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

### 6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.

Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

Funcția ceas	Aplicație
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

### 7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

#### Cum se setează ceasul

**Pasul 1** Apăsăți: Timpul.

**Pasul 2** Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

#### Modul de setare a timpului de gătire

**Pasul 1** Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

**Pasul 2** Apasă: .

**Pasul 3** Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

#### Cum se alege opțiunea de final

**Pasul 1** Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

**Pasul 2** Apasă: .

**Pasul 3** Setăți timpul de gătire.

**Pasul 4** Apăsăți: ● ● ● .

**Pasul 5** Apăsăți: Acțiunea de finalizare.

**Pasul 6** Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.

**Pasul 7** Apăsăți: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

### Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

**Pasul 1** Setați funcția de gătire și temperatura.

**Pasul 2** Apasă: .

**Pasul 3** Setați timpul de gătire.

**Pasul 4** Apăsați: ● ● ● .

**Pasul 5** Apăsați: Pornire întârziată.

**Pasul 6** Alegeți valoarea.

**Pasul 7** Apăsați: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

### Modul de extindere a duratei gătirii

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

### Cum se schimbă setările cronometrului

**Pasul 1** Apăsați: .

**Pasul 2** Setați valoarea cronometrului.

**Pasul 3** Apăsați: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

## 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

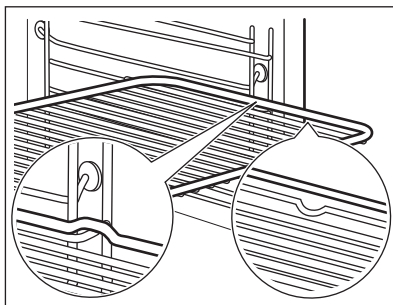
### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

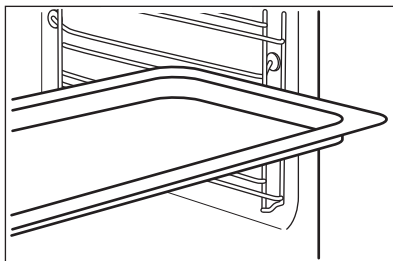
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

#### Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**  
Împinge tava pe șinele de ghidare.



## 8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

**Există două temperaturi care trebuie setate:**



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

**Pentru rezultate optime de gătire:**

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

### Modul de utilizare: Senzor de gătire

**Pasul 1** Porniți cuptorul.

**Pasul 2** Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

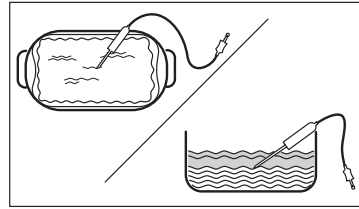
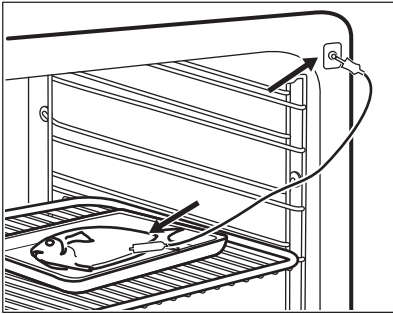
**Pasul 3** Introduceți: Senzor de gătire.

#### **Carne, pasăre și pește**


Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

#### **Caserolă**

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-roliei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



**Pasul 4** Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului.  
Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

**Pasul 5**  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

**Pasul 6**

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 7** Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

**Pasul 8** Apăsați: **START** .  
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

**Pasul 9** Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

 **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătitului, temperatura sau

funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.


**Pasul 1** Porniți aparatul.

**Pasul 2** Selectați setarea preferată.

**Pasul 3** Apăsați:  . Selectați: Favorite.

**Pasul 4** Selectați: Salvare setări curente.

**Pasul 5** Apăsăți + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsăți OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

## 9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

**Pasul 1** Pornește aparatul.



**Pasul 2** Setează o funcție de gătire.

**Pasul 3** ,  - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.

## 9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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



(°C)



(h)

250 - maxim

3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

## 9.4 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

## 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

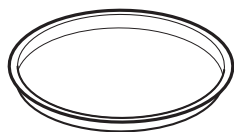
## 10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

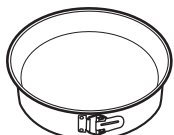
## 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



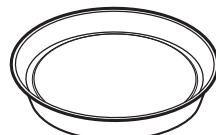
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
Înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm






## 10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.







## Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

## Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





## Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea



**Agenți de curățare**

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



**Utilizarea zilnică**

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



**Accesorii**

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

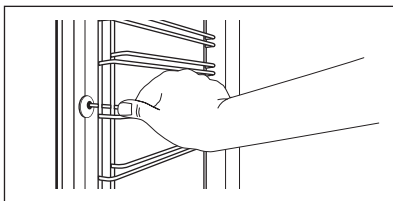
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

### 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

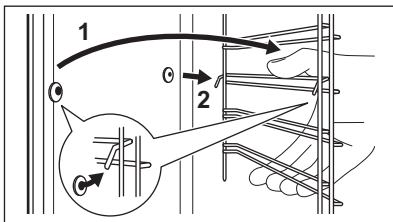
**Pasul 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



### 11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

#### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri.

#### **ATENȚIE!**


Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


#### Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsăți:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	3 h

 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.

**STOP** - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.  
Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

## La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Curățați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

### ⚠️ AVERTISMENT!

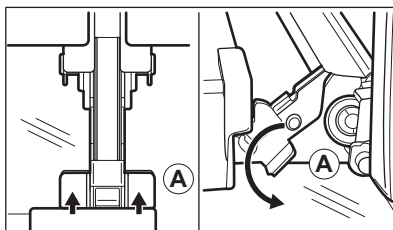
Ușa este grea.

### ⚠️ ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

**Pasul 1** Deschideți ușa complet.

**Pasul 2** Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

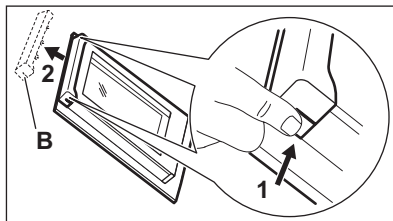


**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

**Pasul 4** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

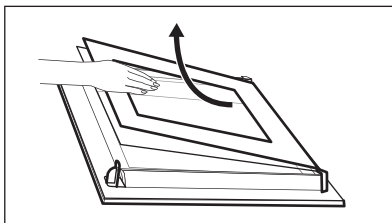
**Pasul 5** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

**Pasul 6** Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



**Pasul 7** Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 8** După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



**Pasul 9** Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

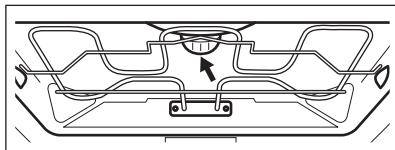
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



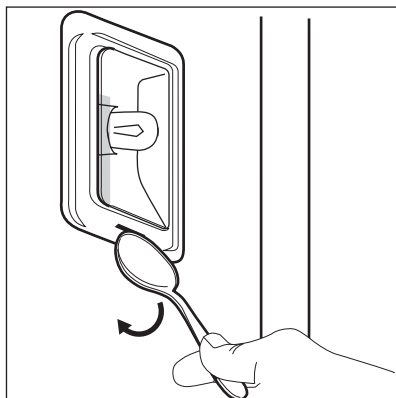
**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## Lampă laterală

- Pasul 1** Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
- Pasul 2** Folosiți un obiect îngust, neascuțit (de ex. o linguriță) pentru a scoate capacul de sticlă.
- Pasul 3** Curățați capacul de sticlă.
- Pasul 4** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
- Pasul 5** Montați capacul de sticlă.
- Pasul 6** Montați suporturile raftului din stânga.



## 12. DEPANARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...



**Aparatul nu pornește sau nu se încălzește**



**Cauză posibilă**

Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Ceasul nu este setat.

Ușa nu este închisă corect.

Siguranța este arsă.

Aparatul Blocare acces copii este pornit.



**Soluție**

Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.

Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Închide bine ușa.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reapare, contactează un electrician calificat.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



## Componente



### Descriere

Becul este ars.



### Soluție

Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.



## Probleme cu semnalul Wi-Fi



### Cauză posibilă

Probleme cu semnalul wireless al rețelei.



### Soluție

Verifică dacă dispozitivul tău mobil este conectat la rețeaua wireless.  
Verifică rețeaua wireless și routerul.  
Repornește routerul.

A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.

Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

Semnalul rețelei wireless este slab.

Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.

Semnalul wireless este perturbat de un cuptor cu microunde din apropierea aparatului.

Oprește cuptorul cu microunde.  
Evită folosirea simultană a cuptorului cu microunde și comenzilor la distanță pentru aparatul tău. Microundele perturbă semnalul Wi-Fi.

## 12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.



### Cod și descriere



### Soluție

C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.

Scoateți Senzor de gătire.

C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.

Închideți ușa.

F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.

Conectat complet Senzor de gătire la priză.

F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.

Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.



### Cod și descriere



### Soluție

F601 - există o problemă cu Wi-Fi semnalul.

Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

F604 - prima conectare la Wi-Fi nu a reușit.

Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.

Oprește și pornește aparatul.

Dacă oricare dintre aceste mesaje de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.



### Cod și descriere



### Soluție

F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.

Oprește și pornește aparatul.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Index de eficiență energetică	61.2
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu



Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj

va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătit cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## 14. STRUCTURA MENIULUI

### 14.1 Meniu

Element meniu	Utilizare
Gătire asistată	Listează programele automate.
Curățare	Listează programele de curățare.
Favorite	Listează setările favorite.
Opțiuni	Pentru a seta configurația aparatului.

Element meniu	Utilizare	
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 3 h.

### 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul Blocare acces copii apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

### 14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.

Submeniu	Descriere
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva opțiunile de control de la distanță Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

## 14.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 14.6 Submeniu pentru: Service




Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

# 15. ESTE SIMPLU!




**Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:**

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------




**Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:**

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

## Utilizarea aparatului




<b>Pornire rapidă</b>	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
		Apasă lung:  .	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: <b>START</b> .
<b>Opire rapidă</b>	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

## Începe să gătești

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția de gătire.	 - setează temperatura.	<b>OK</b> - apasă pentru a confirma.	<b>START</b> - apasă pentru a începe procesul de gătire.

## Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.


## Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide


### Funcția 10% Finish Assist

Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.

Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой прибор, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


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


## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	463
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	465
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	469
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	470
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	472
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	473
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	476
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	478
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	480
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	481
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	484
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	488
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	490
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	492
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	493
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	494



## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My AEG Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.



- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм

Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце

прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень.

- Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные

(особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.

- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

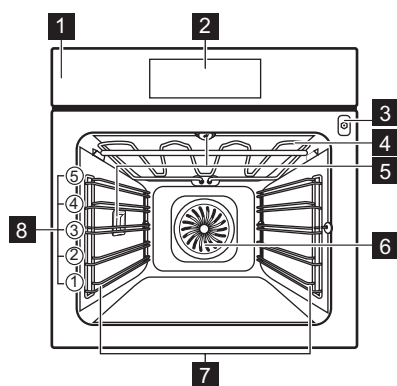
обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

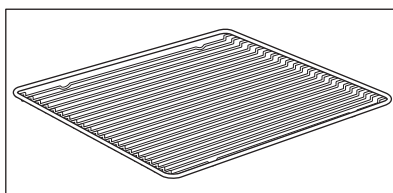


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

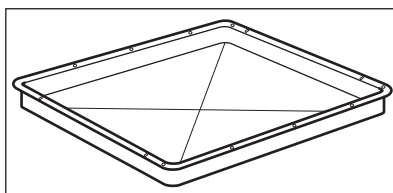
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



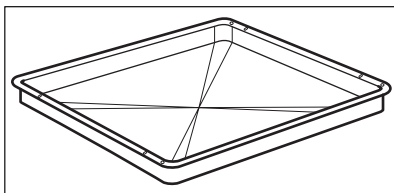
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



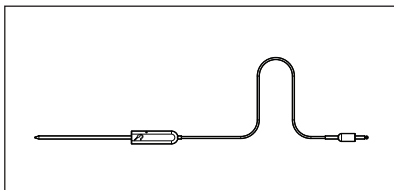
### Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



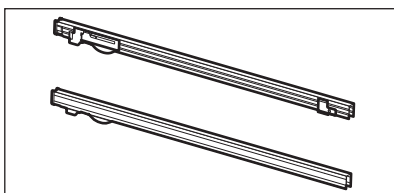
### Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



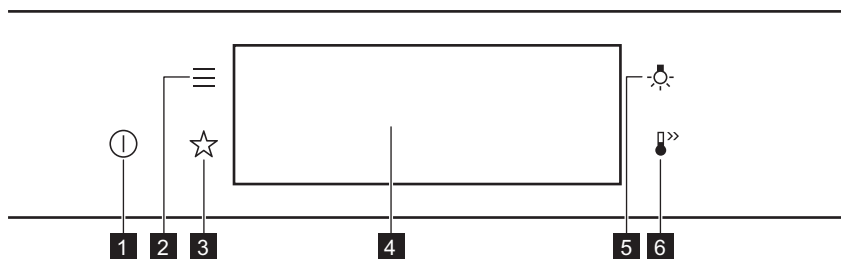
### Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Общий вид панели управления



<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.



Нажимайте кнопку

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

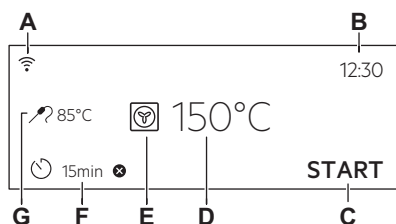
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

## 4.2 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

- A. Wi-Fi
- B. Установка Времени Суток
- C. ПУСК/СТОП
- D. Температура
- E. Режимы нагрева
- F. Таймер
- G. Термощуп (только в ряде моделей)

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.



Подтверждение выбора / параметра настройки.



Возврат на один уровень в меню.



Отмена последнего действия.



Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал, индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.



Функция включена.



Функция включена.

Приготовление автоматически прекращается.



Звуковая сигнализация отключена.

### Индикаторы таймеров



Установка функции: Отложенный запуск.



Отмена настройки.

Wi-Fi индикатор — прибор можно подключить к Wi-Fi.



Wi-Fi подключение произведено.

Удаленное управление индикатор — прибором можно управлять дистанционно.



Удаленное управление включено.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первоначальная очистка



#### Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



#### Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



#### Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

### 5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

### 5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

**Шаг 1** Чтобы загрузить приложение My AEG Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу AEG. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.

**Шаг 2** Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.

**Шаг 3** Включите прибор.

**Шаг 4** Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.

**Шаг 5** Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.

**Шаг 6** В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи прибора.

Частота  
2,4 ГГц WLAN  
2400–2483,5 МГц



Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

## 5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. АЕГ отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.


Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым


исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://aeg.opensourcerepository.com> (папка NIUS).


## 5.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

**Шаг 1** Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.

**Шаг 2** Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

**Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

**Шаг 1** Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.

**Шаг 2** Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.

**Шаг 3** Выберите режим нагрева и нажмите: . На дисплее отображается температура.

**Шаг 4** Установ: температура. Нажмите .

---

**Шаг 5**      Нажмите: **START** .  
Термощуп – щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.

---

Для выключения режима нагрева нажмите **STOP** .

---

**Шаг 6**      Выключите духовой шкаф.

---

## 6.2 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
  - Средняя
  - Хорошо прожаренная или Больше
- 

**Шаг 1**      Включите духовой шкаф.

---

**Шаг 2**      Нажмите .

---

**Шаг 3**      Нажмите . Введите: Помощь в Приготовлении.

---

**Шаг 4**      Выберите тип блюда или продукта.




---

**Шаг 5**      Нажмите: **START** .







---

## 6.3 Режимы нагрева






### СТАНДАРТНЫЕ




Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

---

Режим нагрева	Применение
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <b>Хлеб</b>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 <b>Подготовка теста</b>	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

## ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 <b>Консервирование</b>	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 <b>Высушивание</b>	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 <b>Подогрев тарелок</b>	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 <b>Размораживание</b>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 <b>Гратен</b>	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 <b>Низкотемпературное приготовление</b>	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 <b>Поддержание тепла</b>	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 <b>Влажная конвекция</b>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

## 6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действие	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Часы	Применение
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

### 7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
<b>Шаг 1</b>	Нажмите: Установка Времени Суток.

## Настройка часов

**Шаг 2** Установите время. Нажмите **OK**.

## Установка времени приготовления

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Установите время. Нажмите **OK**.

## Выбор опции окончания приготовления

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Задайте время приготовления.

**Шаг 4** Нажмите .

**Шаг 5** Нажмите: Завершить действи.

**Шаг 6** Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.

**Шаг 7** Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

## Установка отложенного запуска приготовления

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Задайте время приготовления.

**Шаг 4** Нажмите .

**Шаг 5** Нажмите: Отложенный запуск.

**Шаг 6** Выберите требуемое значение.

**Шаг 7** Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

## Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

## Изменение настроек таймера

**Шаг 1** Нажмите .

## Изменение настроек таймера

**Шаг 2**      Задайте значение таймера.

**Шаг 3**      Нажмите **ОК**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

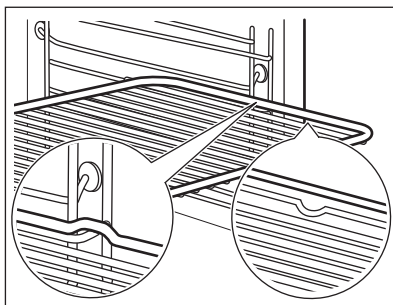
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий

ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

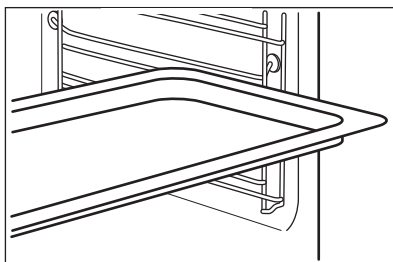
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



#### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



### 8.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

**Необходимо установить два значения температуры:**



Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

### Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

### Применение: Термощуп

**Шаг 1** Включите духовой шкаф.

**Шаг 2** Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

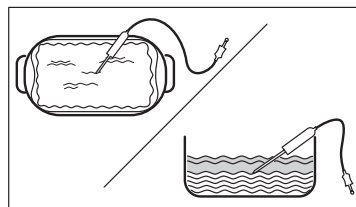
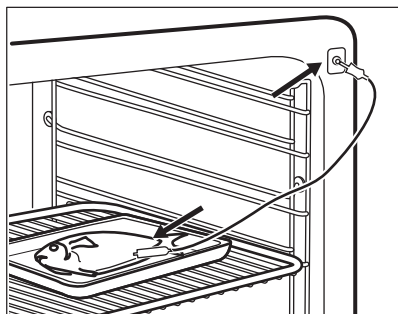
**Шаг 3** Вставьте: Термощуп.

#### Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

#### Запеканки

Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.




**Шаг 4** Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

**Шаг 5** Для установки температуры внутри продукта нажмите .

**Шаг 6** Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

**Шаг 7** Выберите опцию и несколько раз нажмите:  для перехода на главный экран.

---

**Шаг 8** Нажмите: **START** .  
Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

---

**Шаг 9** Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и накопечника из продукта.

---

## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим

нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

---

**Шаг 1** Включите прибор.


**Шаг 2** Выберите необходимую настройку.

**Шаг 3** Нажмите: . Выберите: Любимые программы.

**Шаг 4** Выберите: Сохранить текущие настройки.

**Шаг 5** Нажмите **+**, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите **OK**.

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

---

### 9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

---

**Шаг 1** Включите прибор.

**Шаг 2** Настройка режима нагрева.

**Шаг 3**  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.



---

### 9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения

каких-либо настроек пользователем не производится.



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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение,

Термоцуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

## 9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению








Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.






Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

### 10.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

### 10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см






### 10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах






		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье  
Используйте третье положение противня.





		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль  
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

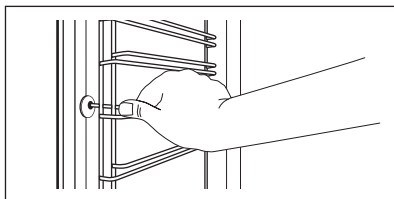
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

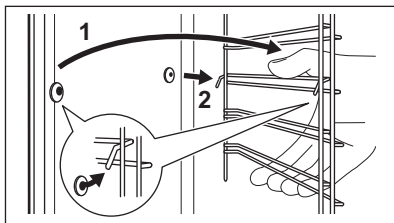
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



### 11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**


Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

#### Перед Пиролитическая очистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для протвней.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Нажмите:  /Очистка.	Выберите режим очистки.
Опция	Режим очистки	Продолж.
Пиролитическая очистка, короткий	Легкая очистка	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	Нормальная очистка	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	Тщательная очистка	3 h

**i** В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP.  
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

#### По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

## 11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

## 11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

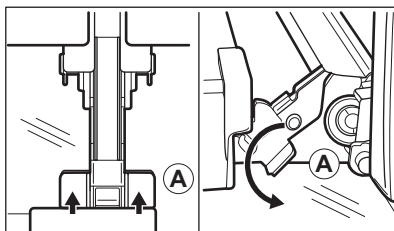
Дверца имеет большой вес.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

**Шаг 1** Полностью откройте дверцу.

**Шаг 2** Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.

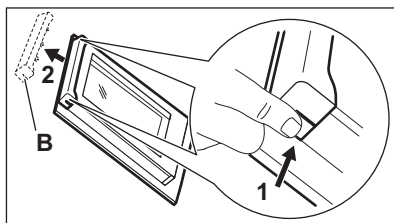


**Шаг 3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

**Шаг 4** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

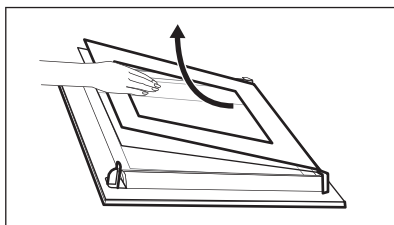
**Шаг 5** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Шаг 6** Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



**Шаг 7** Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 8** Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



**Шаг 9** Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

## 11.6 Замена лампы освещения

### ВНИМАНИЕ!

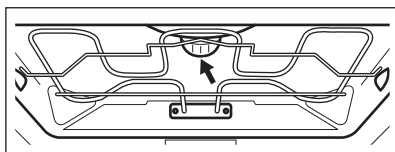
Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Верхняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.



**Шаг 2** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

### Боковая лампа

**Шаг 1** Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.

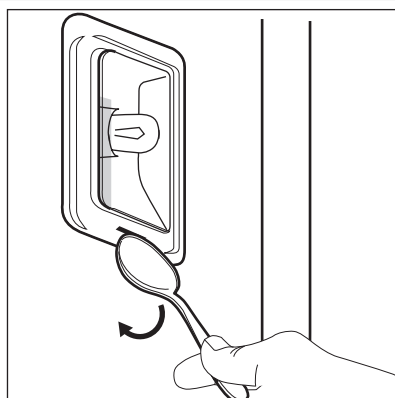
**Шаг 2** Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).

**Шаг 3** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 4** Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 5** Установите стеклянную крышку.

**Шаг 6** Установите левую направляющую для противня.



## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...



#### Прибор не включается или не нагревается



##### Возможная причина

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Не установлено время.

Дверца не закрыта как следует.

Сработал предохранитель.

Прибор Защита детей включен.



##### Способ устранения

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Полностью закройте дверцу.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



#### Компоненты



##### Описание

Лампа перегорела.



##### Способ устранения

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в

результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.





## Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi



### Возможная причина



### Способ устранения

Проблема с сигналом беспроводной сети.

Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети.  
Проверьте беспроводную сеть и роутер.  
Перезагрузите роутер.

Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.

Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».

Слабый уровень сигнала беспроводной сети.

Переместите роутер как можно ближе к прибору.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.

Выключите микроволновую печь.  
Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и дистанционное управление прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

## 12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



### Код и описание



### Способ устранения

C2 - Термошуп находится в камере прибора во время Пиролитическая очистка.

Выньте Термошуп.

C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.

Закройте дверцу.

F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте Термошуп в гнездо.

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F601 - проблема с Wi-Fi сигналом.

Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F604 - первое соединение с Wi-Fi не удалось.

Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F908 - не удастся установить соединение между панелью управления и прибором.

Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В

случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.



**Код и описание**



**Способ устранения**

F602, F603 - Wi-Fi недоступен.

Включите и выключите прибор.

## 12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

### Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

Продуктовый номер (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	AEG	
Модель	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.2	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BPE748380B	35.5 кг
	BPE748380M	35.0 кг
	BPK748380M	35.0 кг

## 13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

### **Приготовление с использованием вентилятора**

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### **Остаточное тепло**

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения

прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### **Сохранение пищи в теплом состоянии**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

### **Приготовление с выключенной лампой**

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Элемент меню	Применение
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.
Любимые программы	Список любимых настроек.
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.

Элемент меню	Применение	
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

### 14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Пиролитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 3 h.

### 14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение «Защита детей». Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если эта опция включена, а прибор выключен, дверца прибора блокируется. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

## 14.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудь сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

## 14.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

## 14.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

## 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

**Перед первым использованием необходимо настроить:**

Выбрать Язык    Яркость дисплея    Тоны Кнопок    Громкость сигнала    Установка Времени Суток

**Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:**

①  
ВКЛ / ВЫКЛ

≡  
Меню




☆  
Любимые программы

⌚  
Таймер

🔑  
Термощуп

START /  
STOP

## Начните пользоваться прибором




<b>Быстрый пуск</b>	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	<b>Шаг 1</b> Нажмите и удерживайте: 	<b>Шаг 2</b>  ... - выберите требуемую функцию.	<b>Шаг 3</b> Нажмите: START .
<b>Быстрое выключение</b>	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	 — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		

## Начните приготовление

<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>	<b>Шаг 3</b>	<b>Шаг 4</b>	<b>Шаг 5</b>
	 ...	°C	OK	START
- нажмите , чтобы включить прибор.	- выберите режим нагрева.	— установите температуру .	- нажмите для подтверждения.	- нажмите, чтобы начать приготовление.

## Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:


<b>Помощь в Приготовлении</b>	<b>Шаг 1</b> Нажмите  .	<b>Шаг 2</b> Нажмите:  .	<b>Шаг 3</b> Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	<b>Шаг 4</b> Выберите блюдо.
-------------------------------	---	--	--	---------------------------------


## При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

**Последний штрих 10%**  
Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1мин.**

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

**Посетите наш сајт да:**



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	497
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	499
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	502
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	503
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	505
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	506
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	509
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ ПРИБОР.....	511
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	513
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	514
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	517
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	521
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	523
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	524
15. ЛАКО ЈЕ!.....	526
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	527





## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My AEG Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm

Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то

- треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
  - Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
  - Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
  - Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
  - Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
  - Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
  - У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
  - Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
  - Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.

- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела

намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне,

прибор, итд. који имају нелепљиве површине.

- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаје кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже

екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

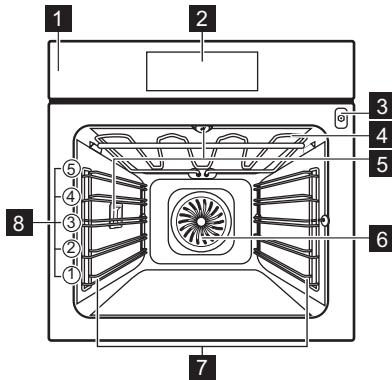
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

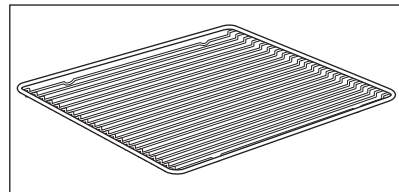


- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Носач решетке, покретни
- 8** Положаји решетке

### 3.2 Прибор

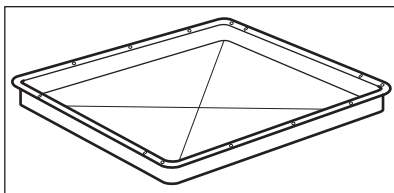
#### Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



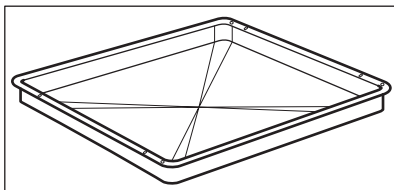
### Плех за печење

За колаче и кексе.



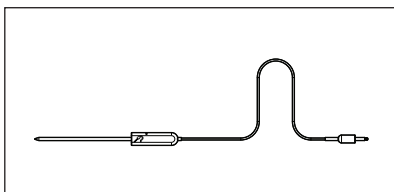
### Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



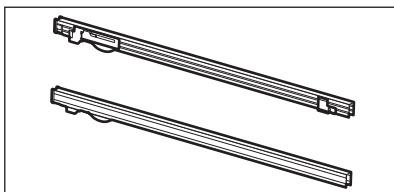
### Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



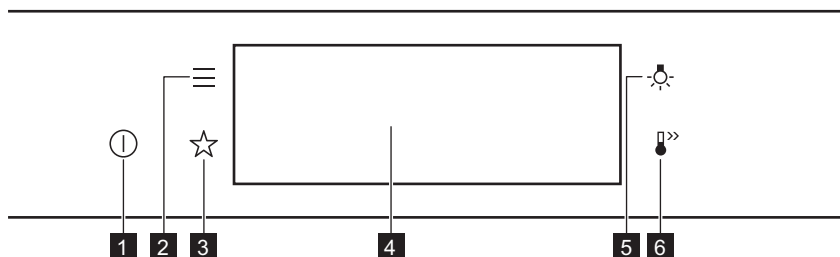
### Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Преглед командне табле



<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
<b>2</b>	Мени	Наводи функције апарата.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.



Притисните дугме



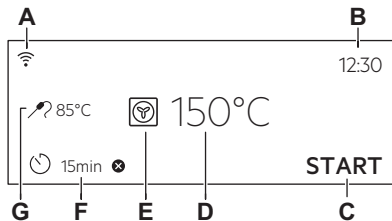
Померите



Притисните и задржите

Додирните површину врхом прста. Превуците прстом преко површине. Додирните површину на 3 секунде.

## 4.2 Дисплеј



Дисплеј са подешеним кључним функцијама.

- A. Вај-фај
- B. Доба дана
- C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ
- D. Температуре
- E. Функције загревања
- F. Тајмер
- G. Температурни сензор (само на одабраним моделама)

## Индикатори дисплеја

**Основни индикатори** – за навигацију по дисплеју.



За потврђивање изабране ставке/подешавања.



За враћање за један ниво уназад у менију.



За поништавање последње активности.



За укључивање и искључивање опција.

**Огласи звучни сигнал индикатори функција** – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.



Функција је укључена.



Функција је укључена.  
Кување се аутоматски прекида.



Звук аларма је искључен.

## Индикатори времена





За подешавање функције: Одложени старт.



За отказивање подешавања.

**Вај-фај индикатор** – уређај може да се повеже на Wi-Fi.



Вај-фај веза је укључена.

**Даљинско управљање индикатор** – уређај може да се контролише даљински.



Даљинско управљање је укључен.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење



#### Корак 1

Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.



#### Корак 2

Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.



#### Корак 3

Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.

### 5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.



### 5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

**Корак 1** Преузимање апликације My AEG Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на AEG почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.

**Корак 2** Следите упутства за повезивање апликације.

<b>Корак 3</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 4</b>	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
<b>Корак 5</b>	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
<b>Корак 6</b>	Бежични модул апарата ће се покренути у року од 90 секунди.
Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz 2400–2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

## 5.4 Софтверске лиценце



Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. AEG са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.


Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти

отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

## 5.5 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите пећницу да ради 1 ч.
<b>Корак 3</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функције загревања

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
----------------	--

<b>Корак 2</b>	Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 3</b>	Одаберите функцију загревања и притисните: <b>OK</b> . Дисплеј приказује: температуру.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Притисните: <b>OK</b> .
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>START</b> . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.

## 6.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор



Степен до ког се јело кува:








- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
<b>Корак 4</b>	Изаберите јело или врсту хране.
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>START</b> .




## 6.3 Функције загревања






### СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <p>Смрзнута храна</p>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Загревање одоздо</p>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <p>Печење хлеба</p>	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 <p>Дизање теста</p>	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.

## ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 <p>Конзервисање</p>	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 <p>Сушење</p>	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 <p>Загревање посуђа</p>	За загревање посуђа пре сервирања.

Функција загревања	Примена
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро кување	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

## 6.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.

Функција сата	Примена
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

## 7.2 Како да подесите: Функције сата

### Како да подесите сат

**Корак 1** Притисните: Доба дана.

**Корак 2** Подесите тајмер. Притисните: **OK**.

### Како да подесите време кувања

**Корак 1** Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

**Корак 2** Притисните: .

**Корак 3** Подесите тајмер. Притисните: **OK**.

### Како да изаберете опцију за завршетак

**Корак 1** Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

**Корак 2** Притисните: .

**Корак 3** За подешавање времена кувања.

**Корак 4** Притисните: ● ● ●.

**Корак 5** Притисните: Крај активности.

**Корак 6** Изаберите жељени: Крај активности.

**Корак 7** Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

### Како да одложите почетак кувања

**Корак 1** Подесите функцију загревања и температуру.

**Корак 2** Притисните: .

**Корак 3** За подешавање времена кувања.

**Корак 4** Притисните: ● ● ●.

**Корак 5** Притисните: Одложени старт.

**Корак 6** Изаберите вредност.

**Корак 7** Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

### Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

## Како да промените подешавање тајмера

**Корак 1** Притисните: 

**Корак 2** Подесите вредност тајмера.

**Корак 3** Притисните: **OK**.

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

## 8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

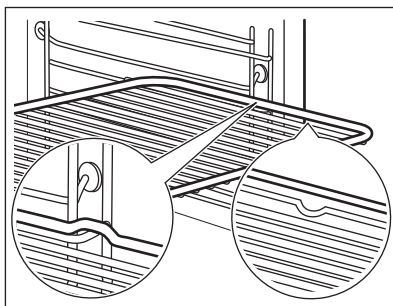
### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

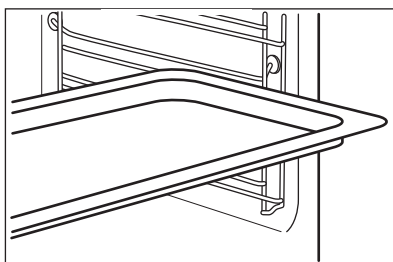
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



#### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



### 8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

**Треба да се подесе две температуре:**

°C

Температура рерне: минимум 120°C.



Температура у средини.

## За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

## Како да користите: Температурни сензор

**Корак 1** Укључите рерну.

**Корак 2** Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

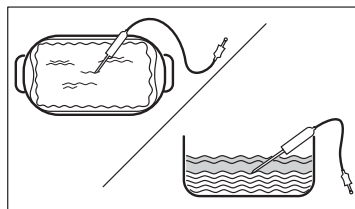
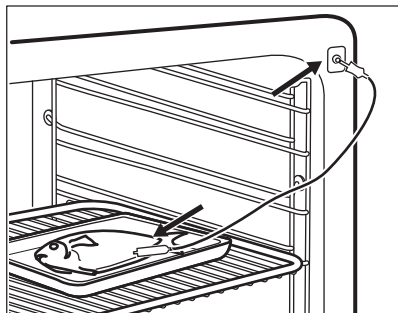
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

### Месо, живина и риба


Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

### Касерола

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



**Корак 4** Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

**Корак 5**  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

**Корак 6**

- ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:
- Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
- Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и рерна престаје са радом.

**Корак 7** Изаберите опцију и узастопно притисните: **OK** да бисте прешли на главни екран.



**Корак 8**

Притисните: **START**.

Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

**Корак 9**

Изваците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време

кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

**Корак 1**

Укључите апарат.

**Корак 2**

Изаберите жељено подешавање.

**Корак 3**

Притисните: . Изаберите: Омиљено.

**Корак 4**

Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.

**Корак 5**

Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните **OK**.



– притисните да бисте поништили подешавање.



– притисните да бисте отказали подешавање.

### 9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

**Корак 1**

Укључите апарат.

**Корак 2**

Подесите функцију загревања.

**Корак 3**

  – притисните истовремено ради укључивања функције.

Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.

### 9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.



(°C)



(ч)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250 - максимално



(ч)

3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

## 9.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.






Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Још препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте PNC број на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости уређаја.

### 10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.






			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 см	Таман, нерелефтујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелефтујући Пречник 28 см






### 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/одоздо	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс  
Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30





Печење на више нивоа – кекс

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 МИН	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

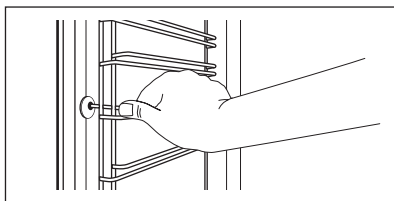
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

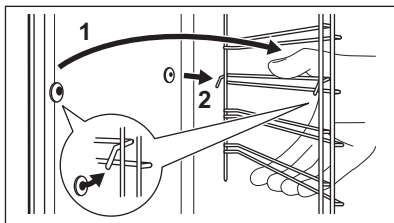
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.  
Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



## 11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ОПРЕЗ


Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.


### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор и уклоњиве носаче решетке.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Укључите рерну.	Притисните:  / Чишћење.	Изаберите режим чишћења.
Опција	Режим чишћења	Трајање
Пиролитичко чишћење, брзо	Благо чишћење	1 h
Пиролитичко чишћење, нормално	Нормално чишћење	1 h 30 min
Пиролитичко чишћење, интензивно	Темељно чишћење	3 h

 Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.  
Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

## 11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

## 11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

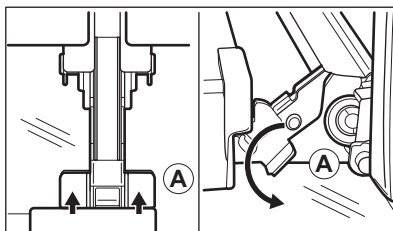
Врата су тешка.

### ⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

**Корак 1** Отворите врата до краја.

**Корак 2** Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.

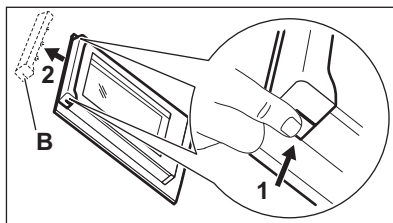


**Корак 3** Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

**Корак 4** Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

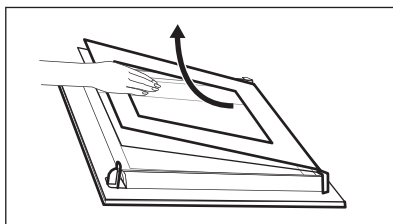
**Корак 5** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**Корак 6** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из војнице.



**Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, горе описани поступак обавите супротивним редоследом.



**Корак 9** Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

## 11.6 Како да замените: Лампица

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

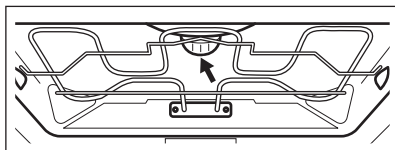
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

### Горња сијалица

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 3** Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

### Бочна сијалица

**Корак 1** Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.

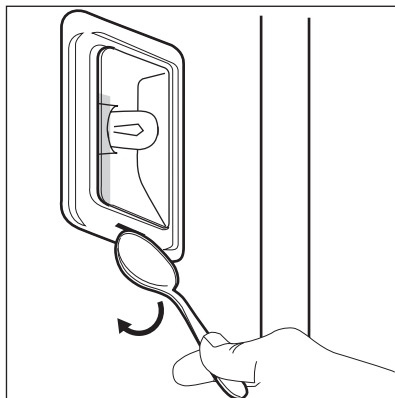
**Корак 2** Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац.

**Корак 3** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 4** Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

**Корак 5** Поставите стаклени поклопац.

**Корак 6** Поставите леву подршку решетке.





## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...



**Апарат се не укључује или не загрева**



**Могући узрок**

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Сат није подешен.

Врата нису правилно затворена.

Осигурач је прегорео.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.



**Решење**

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.

Подесите сат, за детаље погледајте **Функције сата** поглавље, Како да подесите: **Функције сата**.

Скроз затворите врата.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



**Компоненте**



**Опис**

Лампица је прегорела.



**Решење**

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење.

Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.



**Проблеми са Wi-Fi сигналом**



**Могући узрок**

Проблем са бежичним мрежним сигналом.



**Решење**

Проверите да ли је ваш мобилни уређај повезан са бежичном мрежом.

Проверите бежичну мрежу и рутер.

Рестартујте рутер.



## Проблеми са Wi-Fi сигналом



### Могући узрок

Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.



### Решење

Да бисте поново конфигурисали апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

Сигнал бежичне мреже је слаб.

Померите рутер што ближе апарату.

Микроталасна пећница постављена близу апарата омета бежични сигнал.

Угасите микроталасну пећницу. Избегавајте истовремено коришћење микроталасне пећнице и даљинско управљање апаратом. Микроталаси прекидају Wi-Fi сигнал.

## 12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци.

У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.



### Шифра и опис



### Решење

C2 – Температурни сензор је у шупљини уређаја током Пиролитичко чишћење.

Извадите Температурни сензор.

C3 – врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.

Затворите врата.

F111 – Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.

До краја убациите Температурни сензор у утичницу.

F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.

Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.

F601 – постоји проблем са Вај-фај сигналом.

Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

F604 – прво успостављање везе са Вај-фај није успело.

Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.

Искључите и укључите уређај.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције апарата наставиће да раде као и обично.



### Шифра и опис



### Решење

F602, F603 – Вај-фај није доступно.

Искључите и укључите уређај.

## 12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Индекс енергетске ефикасности	61.2
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	71 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	BPE748380B 35.5 kg
	BPE748380M 35.0 kg
	BPK748380M 35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температуре.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 14.1 Мени

Ставка у менију	Примена
Потпомогнута припрема	Приказује аутоматске програме.
Чишћење	Приказује програме чишћења.
Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
Опције	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.

Ставка у менију	Примена
Подешавања	Везе За подешавање мрежне конфигурације.
Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

## 14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 3 h.

## 14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, кад укључите уређај на дисплеју се појављује текст Блок. за безб. деце. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абecedном реду. Када је опција укључена, а уређај искључен, врата уређаја су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

## 14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	Да бисте омогућили и онемогућили: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

## 14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.

Подмени	Опис
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

## 14.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

## 15. ЛАКО ЈЕ!


### Пре прве употребе треба да подесите:

Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	-----------

### Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:


 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

### Почните да користите апарат

Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите: ①.	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .




<b>Брзо искључивање</b>	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	① - притисните и држите док се апарат не искључи.		
-------------------------	---	---	--	--

### Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
① - притисните да укључите уређај.	 ... - изаберите функцију загревања.	°C - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

## Сазнајте како да брзо кувате

Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:

Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: 	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.


## Користите брзе функције за постављање времена кувања


### Функција „10% Finish Assist“

Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.

Да бисте продужили време кувања, притисните **+1 мин.**

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

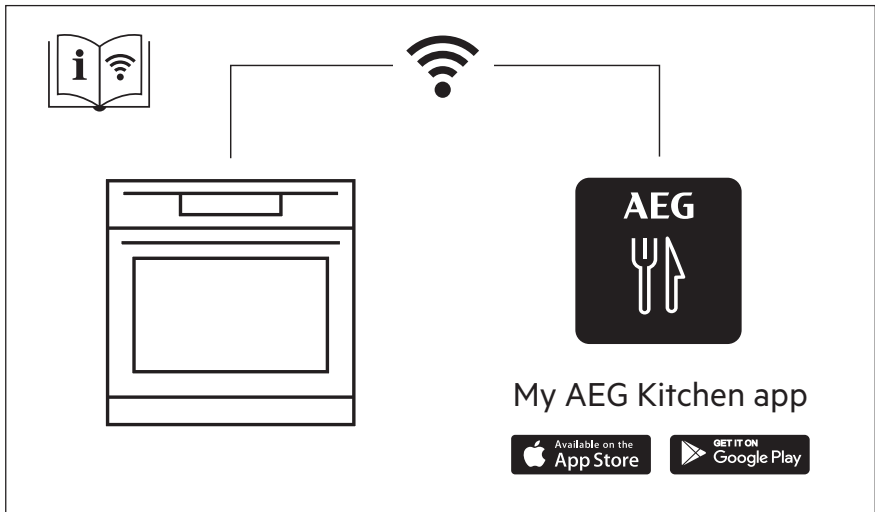
 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	530
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	532
3. POPIS VÝROBKU.....	535
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	536
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	537
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	539
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	542
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	543
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	545
10. TIPY A RADY.....	546
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	549
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	553
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	555
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	557
15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	558
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	559





## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My AEG Kitchen nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.

- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	567 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
---	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

#### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### 2.3 Použitie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

### 2.4 Starostlivosť a čistenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usaďeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľočeté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia

### VAROVANIE!

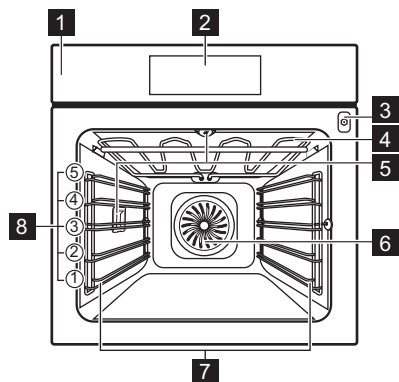
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

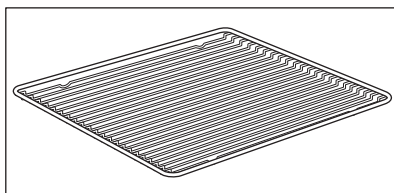


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný prvok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 8** Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

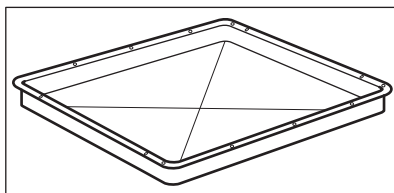
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



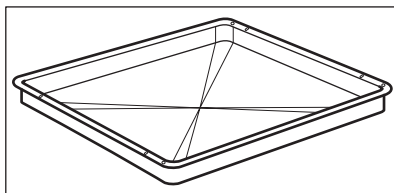
#### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



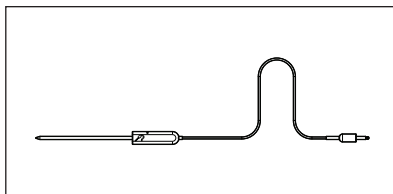
#### Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



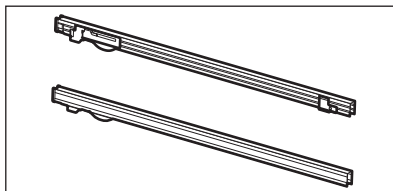
## Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



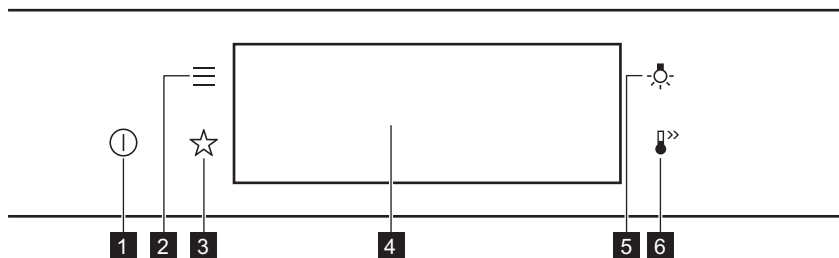
## Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



# 4. OVLÁDACÍ PANEL

## 4.1 Prehľad ovládacieho panela



<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
<b>2</b>	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.



Stlačajte



Presunutie



Stlačte a podržte tlačidlo

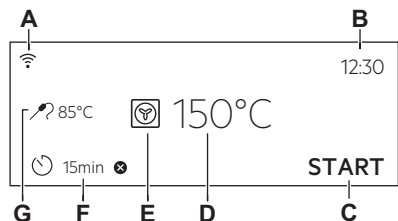


Dotknite sa povrchu končekom prsta.

Posuňte konček prsta po povrchu.

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej




Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. WiFi
- B. Presný čas
- C. ŠTART/STOP
- D. Teplota
- E. Funkcie ohrevu
- F. Časovač
- G. Teplotná sonda (len vybrané modely)

### Ukazovatele na displeji

**Základné ukazovatele** – na navigáciu na displeji.

 OK  
Potvrdenie výberu/nastavenia.

   
Návrat o jednu úroveň v ponuke.

   
Vrátenie posledného úkonu.

   
Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

**Zvukový signál Ukazovatele funkcie** – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.

   
Funkcia je zapnutá.

   
Funkcia je zapnutá.  
Varenie sa automaticky zastaví.

   
Zvukový signál je vypnutý.

### Ukazovatele časovača

   
Nastavenie funkcie: Odložený štart.

   
Ak chcete zrušiť nastavenia.

**WiFi Ukazovateľ** – spotrebič možno pripojiť k sieti WiFi.

   
WiFi Pripojenie je zapnuté.

**Diaľkové ovládanie Ukazovateľ** – spotrebič možno ovládať na diaľku.

   
Diaľkové ovládanie Je zapnuté.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

 **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 5.1 Prvé čistenie



### Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



### Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



### Krok č. 3

Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

## 5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

## 5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- Mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.

**Krok č. 1** Stiahnutie aplikácie My AEG Kitchen : Pomocou fotoaparátu na mobilnom zariadení naskenujte QR kód na typovom štítku. Budete presmerovaní na domovskú stránku spoločnosti AEG. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.

**Krok č. 2** Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.

**Krok č. 3** Zapnite spotrebič.

**Krok č. 4** Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.

**Krok č. 5** Posunutím alebo stlačením  zapnite WiFi.

**Krok č. 6** Bezdrôtový modul spotrebiča sa spustí do 90 sekúnd.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN 2400 – 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wifi modul	NIUS-50

## 5.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Spoločnosť AEG uznáva príspevok komunit v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k projektu vývoja.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobrazíť ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://>


## 5.5 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.


---

**Krok č. 1** Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

---

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

---

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

---

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

---

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

---

**Krok č. 1** Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.

---

**Krok č. 2** Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.

---

**Krok č. 3** Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: **OK**. Na displeji sa zobrazí: teplota.

---

**Krok č. 4** Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: **OK**.

---

**Krok č. 5** Stlačte tlačidlo: **START**.  
Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.

---

Stlačením **STOP** vypnite funkciu ohrevu.

---

**Krok č. 6** Vypnite rúru.

---

### 6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

---

**Krok č. 1** Zapnite rúru.

---

**Krok č. 2** Stlačte tlačidlo: 










**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo: . Zadajte: Sprievodca pečením.

**Krok č. 4** Vyberte pokrm alebo druh potraviny.









**Krok č. 5** Stlačte tlačidlo: START .

## 6.3 Funkcie ohrevu

### ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

## ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

### 6.4 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny o hľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Popis časových funkcií


Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.

Funkcia časovača	Aplikácia
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomenka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

### 7.2 Nastavenie: Časové funkcie

#### Nastavenie hodín


**Krok č. 1** Stlačte tlačidlo: Presný čas.

**Krok č. 2** Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: .

#### Nastavenie času varenia

**Krok č. 1** Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

**Krok č. 2** Stlačte tlačidlo: .


**Krok č. 3** Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: .

#### Výber funkcie koniec

**Krok č. 1** Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

**Krok č. 2** Stlačte tlačidlo: .

**Krok č. 3** Nastavte čas varenia.

**Krok č. 4** Stlačte tlačidlo: .

**Krok č. 5** Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

**Krok č. 6** Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.

**Krok č. 7** Stlačte tlačidlo: . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

#### Odložený štart varenia

**Krok č. 1** Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.

**Krok č. 2** Stlačte tlačidlo: .

## Odložený štart varenia

**Krok č. 3** Nastavte čas varenia.

**Krok č. 4** Stlačte tlačidlo: ● ● ● .

**Krok č. 5** Stlačte tlačidlo: Odložený štart.

**Krok č. 6** Vyberte hodnotu.

**Krok č. 7** Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

## Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním + 1 min predĺžite čas varenia.

## Zmena nastavení časovača

**Krok č. 1** Stlačte tlačidlo: ⌚.

**Krok č. 2** Nastavte hodnotu časovača.

**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

## 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

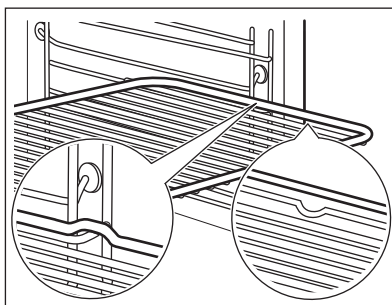
### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

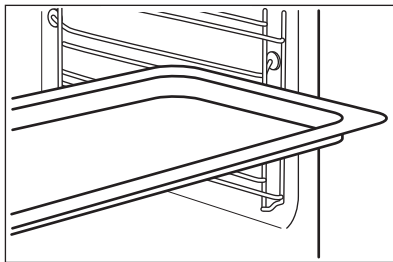
#### Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



**Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

**Nastavujú sa dve teploty:**

Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

**Pre najlepšie výsledky varenia:**

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

### Spôsob používania: Teplotná sonda

**Krok č. 1** Zapnite rúru.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

**Krok č. 3** Vložte: Teplotná sonda.

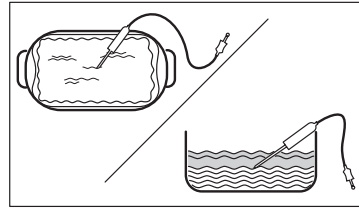
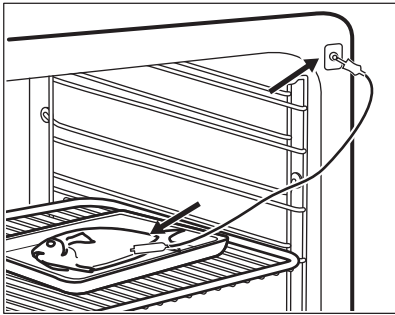
**Mäso, hydinu a rybu**

Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.


**Zapekaciu nádobu**


Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.






**Krok č. 4** Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry.  
Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

**Krok č. 5** Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

**Krok č. 6** Stlačte , aby ste nastavili požadovanú funkciu:

- Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál,
- Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 7** Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.

**Krok č. 8** Stlačte tlačidlo: **START** .  
Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

**Krok č. 9** Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájání a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov,

teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

**Krok č. 1** Zapnite spotrebič.

**Krok č. 2** Vyberte preferované nastavenie.

**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.

**Krok č. 4** Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.

**Krok č. 5** Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

## 9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

**Krok č. 1** Zapnite spotrebič.



**Krok č. 2** Nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 3** Stlačte súčasne  a , aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

## 9.3 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

 °C	 (h)
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

## 9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

## 10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

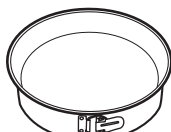
## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
priemer 28 cm



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
priemer 26 cm



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška



Forma na korpus






Tmavá, matná  
priemer 28 cm

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

## Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškovéty koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškovéty koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

## Pečenie na jednej úrovni – piškóty koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejete prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejete prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30





## Viacúrovňové pečenie – piškóty koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejete prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškovéty koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

## Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-  
striedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné  
používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



**Príslušenstvo**

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

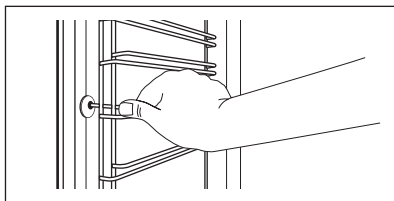
Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

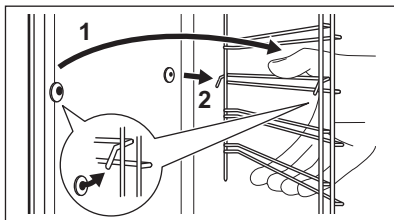
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

### **VAROVANIE!**

Hrozí riziko popálenín.

### **UPOZORNENIE!**


Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  /Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h
Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	3 h

 Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

**STOP** – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

## Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.  
nevychladne.

## 11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

### ⚠ VAROVANIE!

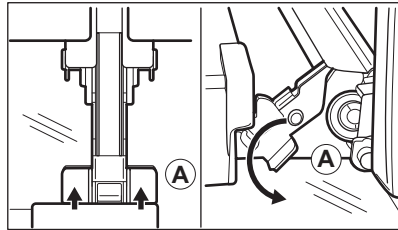
Dvierka sú ťažké.

### ⚠ UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

**Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.

**Krok č. 2** Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

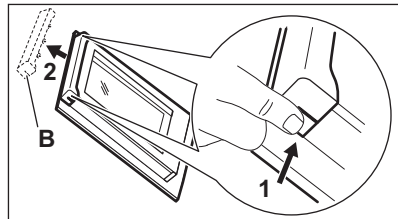


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

**Krok č. 4** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

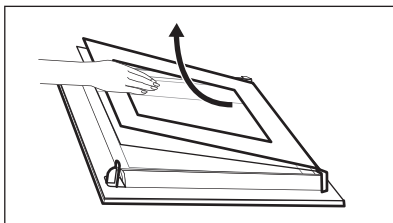
**Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**Krok č. 6** Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



**Krok č. 7** Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení zvolíte opačný postup.



**Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

## 11.6 Výmena: Osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

#### Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### Krok č. 2

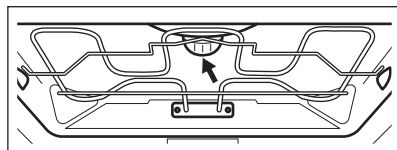
Rúru odpojte zo siete.

#### Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



**Krok č. 2** Vyčistíte sklenený kryt.

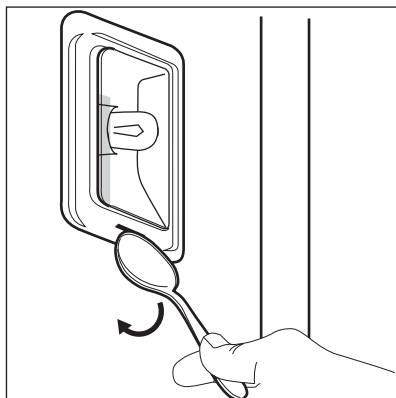
**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.



## Bočná žiarovka

- Krok č. 1** Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
- Krok č. 2** Na odstránenie skleneného krytu použite úzky tupý predmet (napr. čajovú lyžičku).
- Krok č. 3** Vyčistite sklenený kryt.
- Krok č. 4** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
- Krok č. 5** Nainštalujte sklenený kryt.
- Krok č. 6** Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.



## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...



**Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva**



**Možná príčina**

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Je vypálená poistka.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.



**Náprava**

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



## Komponenty



### Popis

Žiarovka je vypálená.



### Náprava

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.



## Problémy s WiFi signálom



### Možná príčina

Problém so signálom bezdrôtovej siete.



### Náprava

Skontrolujte, či je vaše mobilné zariadenie pripojené k bezdrôtovej sieti. Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.

Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.

Pokyny k opätovnej konfigurácii spotrebiča a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrotové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“.

Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.

Smerovač premiestnite čo najbližšie k spotrebiču.

Bezdrotový signál je rušený inou mikrovlnnou rúrou umiestnenou blízko spotrebiča.

Vypnite mikrovlnnú rúru. Nepoužívajte súčasne mikrovlnnú rúru a diaľkové ovládanie rúry. Mikrovlny rušia WiFi signál.

## 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.



### Kód a popis



### Náprava

C2 – Teplotná sonda sa nachádza v dutine spotrebiča počas Čistenie pyrolýzou.

Vyberte Teplotná sonda.

C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.

Zatvorte dvierka.

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.

Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.

Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.



### Kód a popis



### Náprava

F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.

Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.

F604 – prvé pripojenie k sieti WiFi zlyhalo.

Spotrebič vypnite a zapnite a skúste to znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.

Vypnite a zapnite spotrebič.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.



### Kód a popis



### Náprava

F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.

Vypnite a zapnite spotrebič.

## 12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Index energetickej účinnosti	61.2
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 14.1 Ponuka

Položka ponuky	Aplikácia
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Oblíbené	Zoznam oblíbených nastavení.
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.

Položka ponuky	Aplikácia	
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

### 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 3 h.

### 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Keď je táto možnosť zapnutá a spotrebič je vypnutý, dvierka spotrebiča budú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

### 14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.

Podponuka	Popis
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia spotrebiča k aktuálnej sieti.

## 14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

## 14.6 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

## 15. JE TO JEDNODUCHÉ!

### Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk

Jas displeja

Tóny tlačidiel

Hlasitosť zvuku

Presný čas

### Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:



ZAP. / VYP.



Ponuka



Oblíbené



Časovač



Teplotná sonda


START /  
STOP

## Spustenie spotrebiča


### Rýchly štart

Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.

### Krok č. 1

Stlačte a podržte tlačidlo: .

### Krok č. 2


 ... – zvolte požadovanú funkciu.

### Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: START.

### Rýchle vypnutie

Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.

 – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.

## Spustiť varenie

### Krok č. 1



– stlačením zapnete spotrebič.

### Krok č. 2



– vyberte funkciu ohrevu.

### Krok č. 3



– nastavte teplotu.

### Krok č. 4

OK

– nastavenie potvrdte stlačením tlačidla.

### Krok č. 5

START

– stlačením tlačidla spustíte varenie.

## Zistite, ako piecť rýchlo

Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

### Sprievodca pečením


#### Krok č. 1

Stlačte tlačidlo: .

#### Krok č. 2

Stlačte tlačidlo: .

#### Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: .  
Sprievodca pečením.

#### Krok č. 4

Vyberte pokrm.


## Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia


### 10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte + 1min.

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


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

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	562
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	564
3. OPIS IZDELKA.....	567
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	568
5. PRED PRVO UPORABO.....	569
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	571
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	574
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	575
9. DODATNE FUNKCIJE.....	577
10. NAMIGI IN NASVETI.....	578
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	581
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	585
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	587
14. STRUKTURA MENIJA.....	589
15. PREPROSTO JE!.....	590
16. SKRB ZA OKOLJE.....	591





## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My AEG Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm

Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
--	-----------

Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
--	---------

Pritrdilni vijaki	4x25 mm
-------------------	---------

### 2.2 Električne povezave

#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava

mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.

– Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.

- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje

površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

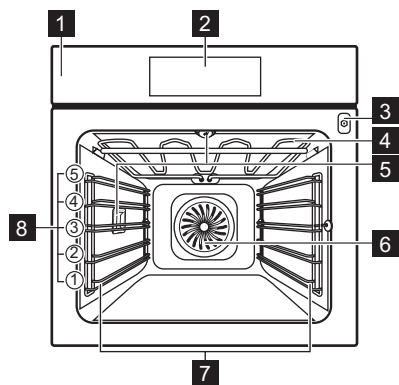
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled

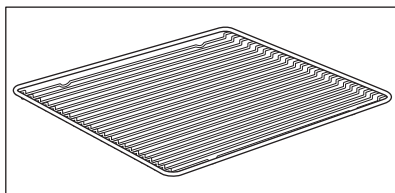


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Vtičnica za tipalo za jedi
- 4 Grelnik
- 5 Luč
- 6 Ventilator
- 7 Nosilec police, snemljiv
- 8 Položaji polic

### 3.2 Dodatna oprema

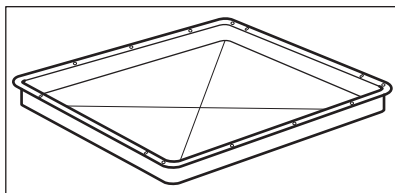
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



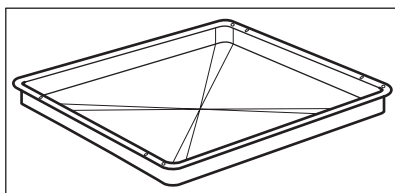
#### Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



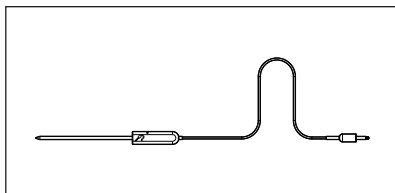
#### Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



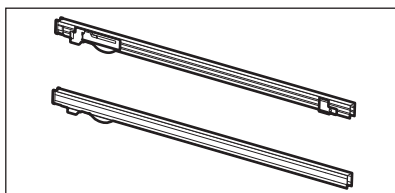
### Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



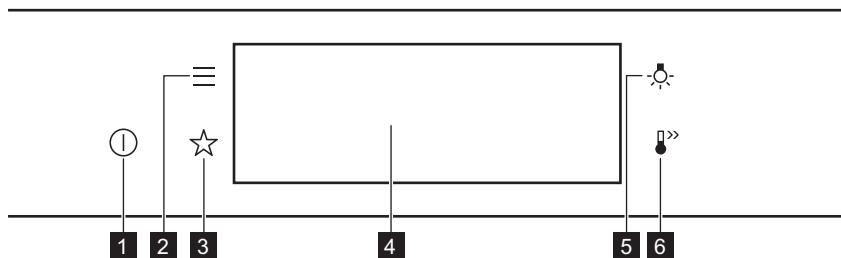
### Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Pregled upravljalne plošče



- |          |                         |   |
|----------|-------------------------|---|
| <b>1</b> | VKLOP / IZKLOP          | Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.      |
| <b>2</b> | Meni                    | Prikaže funkcije naprave.                             |
| <b>3</b> | Priljubljene            | Našteva priljubljene nastavitve.                      |
| <b>4</b> | Prikazovalnik           | Prikazuje trenutne nastavitve naprave.                |
| <b>5</b> | Stikalo za luč          | Prižiganje in ugašenje luči.                          |
| <b>6</b> | Hitro segrevanje pečice | Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. |



Pridržite tipko



Premaknite



Pritisnite in zadržite

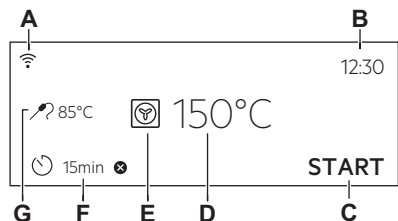


S konicu prsta se dotaknite površine.

S konicu prsta podrsajte po površini.

Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

## 4.2 Prikazovalnik



Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.

- A. Wi-Fi
- B. Ura
- C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV
- D. Temperatura
- E. Funkcije pečice
- F. Časovnik
- G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

### Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.



Za potrditev izbire/nastavitve.



Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.



Za preklic zadnjega dejanja.



Za vklop in izklop funkcij.

Aktiviraj alarm indikatorji funkcije – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.



Funkcija je vklopljena.



Funkcija je vklopljena.  
Pečenje se samodejno konča.



Zvočni alarm je izklopljen.

### Prikazovalniki programske ure



Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.



Za preklic nastavitve.

Wi-Fi indikator - napravo lahko priključite na Wi-Fi.



Wi-Fi Povezava je vklopljena.

Daljinsko upravljanje indikator - z napravo lahko upravljate na daljavo.



Daljinsko upravljanje je vklopljen.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Začetno čiščenje



### 1. korak

Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



### 2. korak

Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.



### 3. korak

Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

## 5.2 Prva povezava



Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura

## 5.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

- 1. korak** Za prenos aplikacije My AEG Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe AEG. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
- 2. korak** Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
- 3. korak** Vključite napravo.
- 4. korak** Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.
- 5. korak**  – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
- 6. korak** Brezžični modul naprave se zažene v 90 sekundah.

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

## 5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. AEG izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS).


## 5.5 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.


---

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

---

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje eno uro.

---

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15 minut.

---

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

---

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

---

**1. korak** Vključite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.

---

**2. korak** Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.

---

**3. korak** Izberite funkcijo pečice in pritisnite: **OK**. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.

---

**4. korak** Nastavite: temperaturo. Pritisnite: **OK**.

---

**5. korak** Pritisnite: **START**.  
Sonda za hrano – sondo za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.

---

**STOP** – pritisnite za izklop funkcije pečice.

---

**6. korak** Izklopite pečico.

---

### 6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano










Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več









1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

## 6.3 Funkcije pečice

### STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

## POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Pečenje z nizko temp	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

### 6.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).

Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

Časovne funkcije	Aplikacija
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

### 7.2 Nastavev: Časovne funkcije

#### Nastavev ure

1. korak Pritisnite: Ura.

2. korak Nastavite programsko uro. Pritisnite: **OK**.

#### Nastavev časa kuhanja


1. korak Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak Pritisnite: .

3. korak Nastavite programsko uro. Pritisnite: **OK**.

#### Izbira funkcije konca

1. korak Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak Pritisnite: .

3. korak Nastavite čas kuhanja.

4. korak Pritisnite: ● ● ●.

5. korak Pritisnite: Končaj.

6. korak Izberite zeleni: Končaj.

7. korak Pritisnite: **OK**. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

#### Zamik vklopa kuhanja

1. korak Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak Pritisnite: .

## Zamik vklopa kuhanja

3. korak Nastavite čas kuhanja.
4. korak Pritisnite: ● ● ● .
5. korak Pritisnite: Zakasnjjen vklop.
6. korak Izberite vrednost.
7. korak Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

## Podaljšanje časa priprave

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

## Sprememba nastavitve programske ure

1. korak Pritisnite: ⌚.
2. korak Nastavite vrednost programske ure.
3. korak Pritisnite: OK.

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

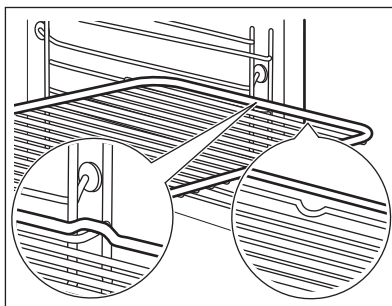
## 8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 8.1 Vstavljanje opreme

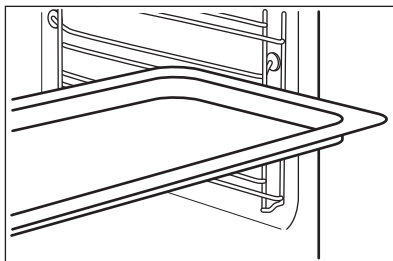
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



**Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

### Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.



Temperaturo jedra.

### Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

## Uporaba: Sonda za hrano

- 1. korak** Vključite pečico.
- 2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
- 3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

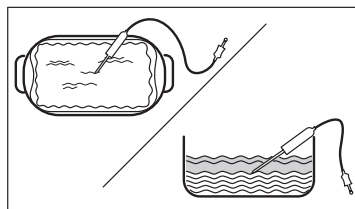
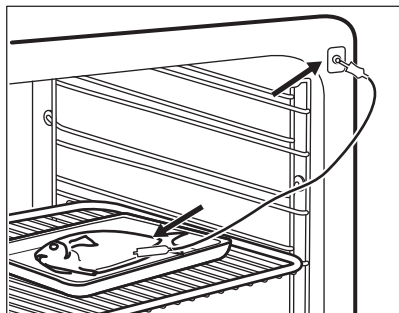
### Meso, perutnina in ribe

Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.

### Zloženska

Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.





**4. korak** Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.

**5. korak**  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

**6. korak** ● ● ● – pritisnite, da nastavite Želeno možnost:

- Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
- Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

**7. korak** Izberite funkcijo in pritisnite: **OK**, da odprete glavni zaslon.

**8. korak** Pritisnite: **START**.  
Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

**9. korak** Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.

 **OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjanju iz jedi bodite previdni.

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali

funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.


**1. korak** Vključite napravo.


**2. korak** Izberite želeno nastavitvev.

**3. korak** Pritisnite: . Izberite: Priljubljene.

**4. korak** Izberite: Shrani trenutne nastavitve.

**5. korak** Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priključljene. Pritisnite OK.

 – pritisnite za ponastavev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.

## 9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

**1. korak** Vklpite napravo.



**2. korak** Nastavev funkcije pečice.

**3. korak** ,  – pritisnite sočasno, da vklopate funkcijo.

Za izklop funkcije ponovite 3. korak.

## 9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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



250 - maksimalno



3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

## 9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

# 10. NAMIGI IN NASVETI

## 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na srednjem okviru notranjosti naprave.

## 10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



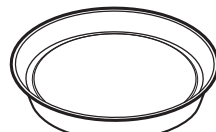
Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm



Model za testo za kolač






Temen, neodbojen  
premer 28 cm

## 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute





Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






## Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

## Peka na enem nivoju - biskviti Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





## Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju



#### Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



#### Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

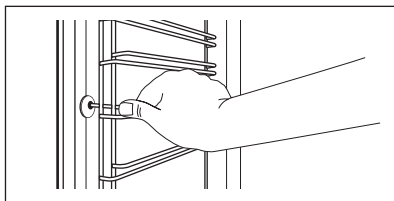
Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

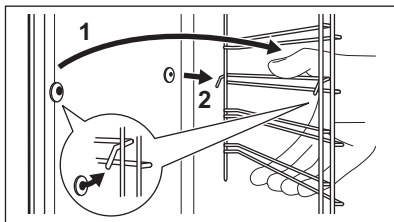
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



**3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

**4. korak** Nosilce rešetke namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



### 11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

#### **OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin.

#### **POZOR!**

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

#### **Pred Pirolitično čiščenje:**

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

#### **1. korak**

Vklopite pečico.

#### **2. korak**

Pritisnite:  / Čiščenje.

#### **3. korak**

Izberite način čiščenja.

#### **Možnost**

#### **Način čiščenja**

#### **Trajanje**

Pirolitično čiščenje, kratka

Rahlo čiščenje

1 h

Pirolitično čiščenje, normalno


Običajno čiščenje

1 h 30 min

Pirolitično čiščenje, intenzivno

Temeljito čiščenje

3 h

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

### Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

## 11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

### ⚠ OPOZORILO!

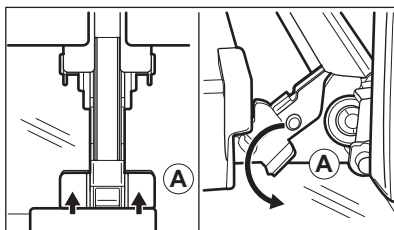
Vrata so težka.

### ⚠ POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

**1. korak** Povsem odprite vrata.

**2. korak** Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajjih.

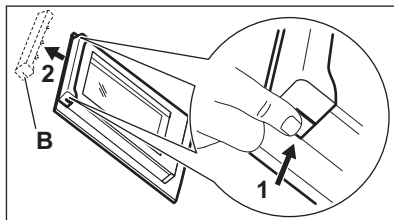


**3. korak** Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

**4. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

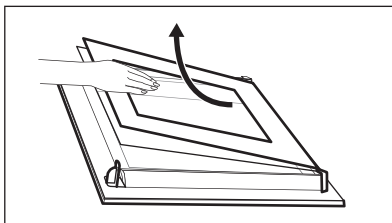
**5. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

**6. korak** Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



**7. korak**      Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**8. korak**      Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



**9. korak**      Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

## 11.6 Zamenjava: Luči

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

#### Pred zamenjavo žarnice:

**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

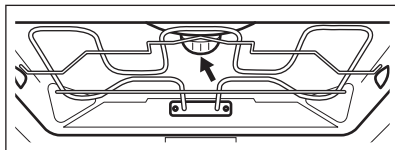
Pečico izključite iz napajanja.

**3. korak:**

Na dno pečice položite krpo.

### Zgornja žarnica

**1. korak**      Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



**2. korak**      Očistite stekleni pokrov.

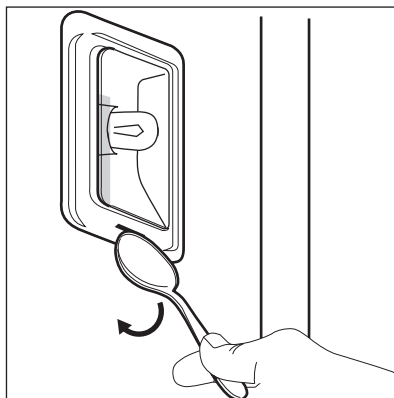
**3. korak**      Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak**      Namestite stekleni pokrov.



## Stranska žarnica

- 1. korak** Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
- 2. korak** Za odstranitev steklenega pokrova uporabite ozek, top predmet (na primer čajno žličko).
- 3. korak** Očistite stekleni pokrov.
- 4. korak** Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
- 5. korak** Namestite stekleni pokrov.
- 6. korak** Namestite levi nosilec rešetk.



## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...



**Naprava se ne vklopi ali se ne segreje**



**Možni vzrok**

Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Ura ni nastavljena.

Vrata niso pravilno zaprta.

Pregorela je varovalka.

Naprava Varovalo za otroke sveti.



**Rešitev**

Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.

Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitve: Časovne funkcije.

Povsem zaprite vrata.

Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



## Komponente



## Opis

Luč je pregorela.



## Rešitev

Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.



## Težave s signalom Wi-Fi



## Možni vzrok

Težave s signalom brezžičnega omrežja.



## Rešitev

Preverite, ali je vaša mobilna naprava povezana z brezžičnim omrežjem.  
Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik.  
Ponovno zaženite usmerjevalnik.

Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.

Za ponovno konfiguracijo naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.

Signal brezžičnega omrežja je šibek.

Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.

Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.

Izklopite mikrovalovno pečico.  
Ne uporabljajte mikrovalovne pečice in daljinskega upravljalnika naprave hkrati. Mikrovalovi motijo signal Wi-Fi.

## 12.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki.

V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.



## Koda in opis



## Rešitev

C2 - Sonda za hrano je v notranjosti naprave med Pirolično čiščenje.

Izvlomite Sonda za hrano.

C3 - vrata niso povsem zaprta med Pirolično čiščenje.

Zaprte vrata.

F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.

Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.

F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.

Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.

F601 - težava pri Wi-Fi signalu.

Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.



### Koda in opis

F604 - prva povezava z Wi-Fi ni uspela.



### Rešitev

Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.

F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.

Za vklop in izklop naprave.

Ko se eno izmed teh sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije naprave še naprej delovale kot običajno.



### Koda in opis

F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.



### Rešitev

Za vklop in izklop naprave.

## 12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) .....

Produktna številka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Indeks energijske učinkovitosti	61.2
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pečice	1

Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	BPE748380B	35.5 kg
	BPE748380M	35.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. STRUKTURA MENIJA

### 14.1 Meni

Element menija	Aplikacija
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.
Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti	Za nastavitev konfiguracije naprave.

Element menija	Aplikacija	
Nastavitve	Povezave	Za nastavitev omrežne konfiguracije.
	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

### 14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 3 h.

### 14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenamerni vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku ob vklopu naprave prikaže besedilo Varovalo za otroke. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljena opcija in je naprava izklopljena, so vrata naprave zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

### 14.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.

Podmeni	Opis
Daljinsko upravljanje	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja z napravo.

## 14.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

## 14.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

## 15. PREPROSTO JE!

### Pred prvo uporabo morate nastaviti:

Jezik

Osvetlitev

Zvok tipk

Glasnost

Ura

### Seznanite se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:

①  
VKLOP / IZ-  
KLOP

≡  
Meni




☆  
Prijubljene

🕒  
Časovnik




🍴  
Sonda za hrano

START /  
STOP

## Začnite uporabljati napravo




<b>Hitri začetek</b>	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	<b>1. korak</b> Pritisnite in držite: 	<b>2. korak</b>  ... – Izberite zeleno funkcijo.	<b>3. korak</b> Pritisnite: <b>START</b> .
<b>Hitri izklop</b>	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	 – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

## Začetek pečenja

<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>	<b>5. korak</b>
	 ...		<b>OK</b>	<b>START</b>
- pritisnite za vklop naprave.	- izberite funkcijo pečice in pritisnite.	- nastavite temperaturo.	- pritisnite za potrditev.	- pritisnite za začetek kuhanja.

## Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:


<b>Kuharski pomočnik</b>	<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
	Pritisnite: 	Pritisnite: 	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.


## S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

**10-odstotno dodatno zapekanje**  
Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

## 16. SKRB ZA OKOLJE

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

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

## ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	594
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	596
3. ОПИС ВИРОБУ.....	600
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	601
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	602
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	604
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	607
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	608
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	610
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	612
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	614
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	618
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	620
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	622
15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	623
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	624





## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My AEG Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.

- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм

Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### 2.3 Користування

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом

вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полицьки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже

чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

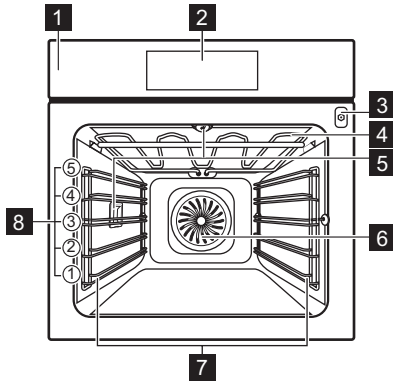
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

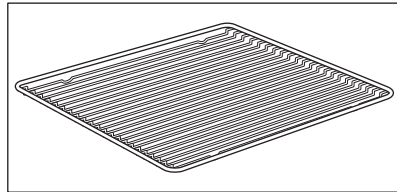


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Гніздо термощупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

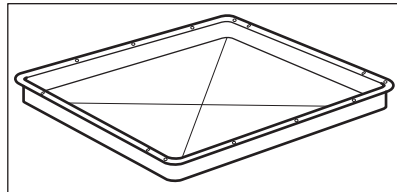
#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



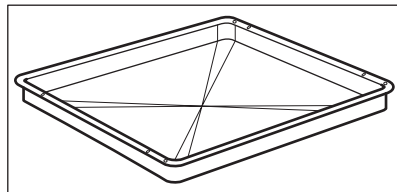
#### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



#### Деко для гриля/смаження

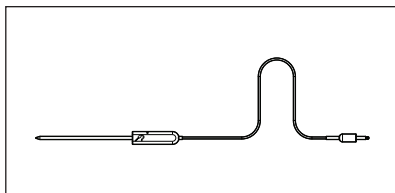
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.





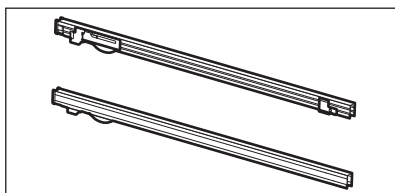
### Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



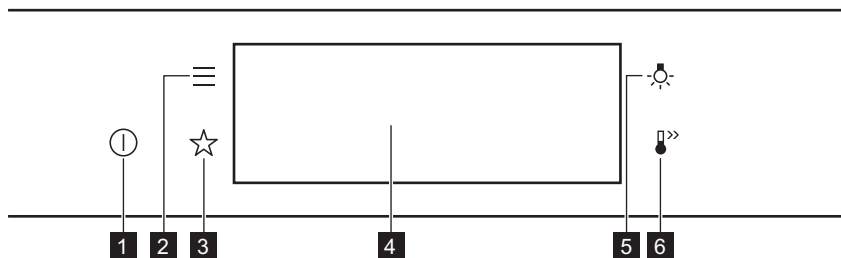
### Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Огляд панелі керування



<b>1</b>	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
<b>2</b>	Меню	Перелік функцій приладу.
<b>3</b>	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
<b>4</b>	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
<b>5</b>	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
<b>6</b>	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.



Натисніть



Перемістіть



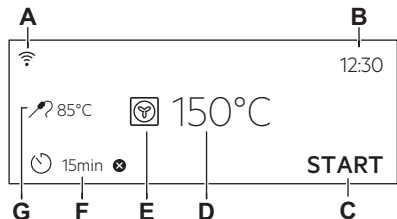
Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні пальцем.

Переміщуйте палець поверхнею.

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

## 4.2 Дисплей





Дисплей із встановленими основними функціями.


- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише окремі моделі)

### Індикатори дисплея

**Базові індикатори** — для навігації на дисплеї.

 Підтвердження вибору/налаштування.

 Перехід на один рівень назад у меню.

 Скасування останньої дії.

 Вимкнення та ввімкнення опцій.

**Звуковий сигнал (індикатори функції)** — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.

 Функцію ввімкнено.

 Функцію ввімкнено.  
Готування припиняється автоматично.

 Звуковий сигнал вимкнено.

### Індикатори таймера

 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.

 Скасування налаштування.

**Wi-Fi індикатор** — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.

 Wi-Fi підключення ввімкнено.

**Дистанційна робота індикатор** — керувати приладом можна дистанційно.

 Дистанційна робота увімкнено.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Первинне очищення



### Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.



### Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



### Крок 3

Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.

## 5.2 Перше підключення



Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

## 5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

<b>Крок 1</b>	Щоб завантажити додаток My AEG Kitchen : Відскануйте QR-код на табличці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку AEG. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
<b>Крок 2</b>	Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
<b>Крок 3</b>	Увімкніть прилад.
<b>Крок 4</b>	Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.
<b>Крок 5</b>	 - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.
<b>Крок 6</b>	Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота	WLAN 2,4 ГГц 2400–2483,5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

## 5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на

безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. AEG висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі

робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за

посиланням: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).


## 5.5 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.


---

**Крок 1** Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

---

**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

---

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

---

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

---

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

---

**Крок 1** Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.

---

**Крок 2** Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.

---

**Крок 3** Виберіть функцію нагріву й натисніть: **OK**. На дисплеї буде відображено температуру.

---

**Крок 4** Задайте температуру. Натисніть: **OK**.

---

**Крок 5** Натисніть: **START**.  
Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.

---

**STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

---

**Крок 6** Вимкніть духову шафу.

---

### 6.2 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично

- Термоцуп


Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше


---

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

---

**Крок 2** Натисніть: 

---

**Крок 3** Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.

---

**Крок 4** Виберіть страву чи тип продукту.








---



**Крок 5** Натисніть: START .

---









## 6.3 Функції нагрівання

### СТАНДАРТНА

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.

Функція нагріву	Додаток
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.

## СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

### 6.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам

екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога

конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дії після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.

Функція годинника	Додаток
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

### 7.2 Налаштування: Функції годинника

#### Налаштування годинника

**Крок 1** Натисніть: Час доби.

**Крок 2** Встановіть час. Натисніть: **OK**.

#### Встановлення часу готування


**Крок 1** Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

**Крок 2** Натисніть: .

**Крок 3** Встановіть час. Натисніть: **OK**.

#### Як обрати опцію закінчення

**Крок 1** Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.


**Крок 2** Натисніть: .

**Крок 3** Встановіть час приготування.

### Як обрати опцію закінчення

- Крок 4** Натисніть: ● ● ● .
- Крок 5** Натисніть: Закінчення дії.
- Крок 6** Оберіть бажані дії: Закінчення дії.
- Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### Встановлення відкладеного запуску готування


- Крок 1** Встановіть функцію нагріву та температуру.
- Крок 2** Натисніть: .
- Крок 3** Встановіть час приготування.
- Крок 4** Натисніть: ● ● ● .
- Крок 5** Натисніть: Відкладений запуск.
- Крок 6** Оберіть значення.
- Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

### Зміна налаштувань таймера

- Крок 1** Натисніть: .
- Крок 2** Встановіть значення таймера.
- Крок 3** Натисніть: **OK**.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

## 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

### 8.1 Встановлення аксесуарів

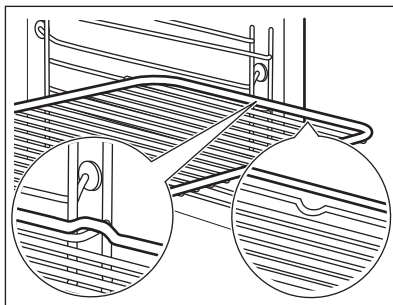
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

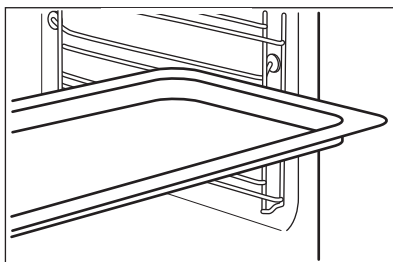


**Комбінована решітка:**

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

**Необхідно встановити два значення температури:**

Температура духової шафи: мінімум 120 °С.



температура всередині продукту.

**Для найкращого результату готування:**

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

**Спосіб використання: Термощуп**

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

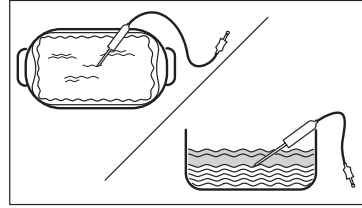
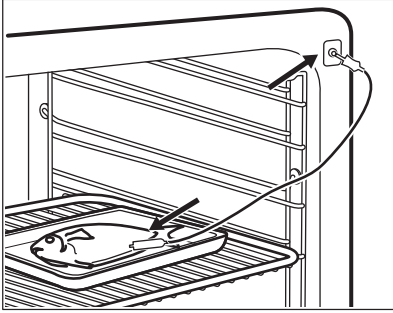
**Крок 3** Уставте: Термощуп.

**М'ясо, домашня птиця та риба**

**Запіканка**

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



**Крок 4** Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи.  
На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

**Крок 5**  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

**Крок 6** ● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:

- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духові шафа припиняє роботу.

**Крок 7** Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

**Крок 8** Натисніть: **START**.  
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

**Крок 9** Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**


Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.


## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


### 9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час

приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.



<b>Крок 1</b>	Увімкніть прилад.
<b>Крок 2</b>	Оберіть бажане налаштування.
<b>Крок 3</b>	Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.
<b>Крок 4</b>	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
<b>Крок 5</b>	Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

## 9.2 Блокування функції



Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.



<b>Крок 1</b>	Увімкніть прилад.
<b>Крок 2</b>	Установіть функцію підігріву.
<b>Крок 3</b>	 ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

## 9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (год.)
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

## 9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.






Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на таблиці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

### 10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

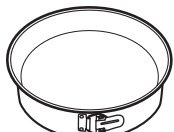
### 10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см



Форма для пирога






Темне, матове  
діаметр 28 см

## 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.






Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт  
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





## Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

## Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, замоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



### Аксессуары

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

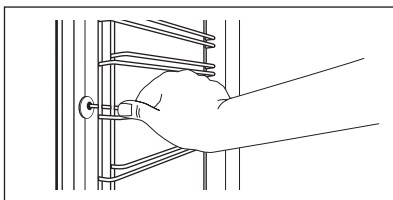
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

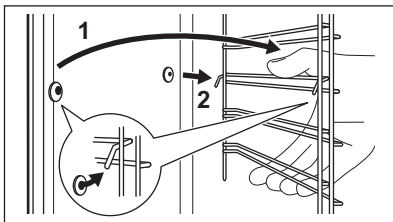
**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

**Крок 4** Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



## 11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

### ⚠ УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

### Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

#### Крок 1

Увімкніть духову шафу.

#### Крок 2

Натисніть:  / Очищення.

#### Крок 3

Виберіть режим очищення.

Опція	Режим очищення	Тривалість
Піролітичне очищення, швидке	Легке очищення	1 h
Піролітичне очищення, норма	Звичайне очищення	1 h 30 min
Піролітичне очищення, інтенсив	Ретельне очищення	3 h

**i** Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

**STOP** — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.  
Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

#### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.
--	--	---

## 11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

## 11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

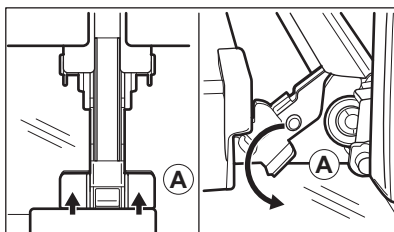
Дверцята важкі.

### **⚠ УВАГА**

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

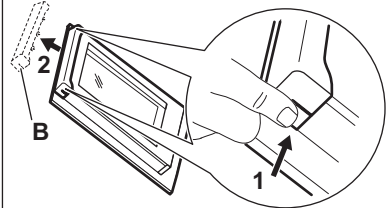
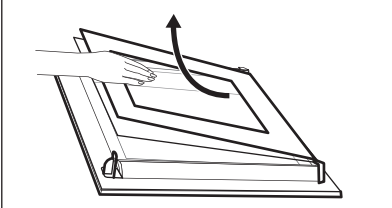
**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята.

**Крок 2** Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завесах дверцят.



**Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



<b>Крок 4</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 5</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 6</b>	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
<b>Крок 7</b>	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 8</b>	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
<b>Крок 9</b>	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.	

## 11.6 Як замінити: Лампа



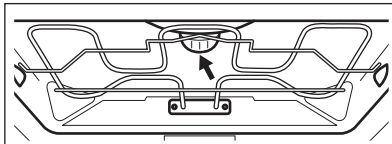
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### Перед заміною лампи:

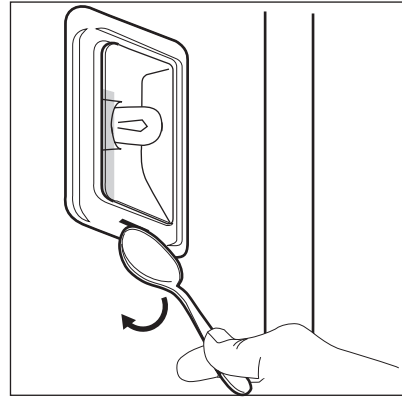
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Верхня лампа

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
<b>Крок 2</b>	Очистіть скляний плафон.	
<b>Крок 3</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
<b>Крок 4</b>	Установіть скляний плафон.	

## Бічна лампа

<b>Крок 1</b>	Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
<b>Крок 2</b>	Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку).
<b>Крок 3</b>	Очистіть скляний плафон.
<b>Крок 4</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
<b>Крок 5</b>	Установіть скляний плафон.
<b>Крок 6</b>	Установіть ліву опору для полиць.



## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем



Прилад не вмикається або не розігрівається



Можлива причина



Спосіб вирішення

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.

Годинник не встановлено.

Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.

Дверцята зачинено неправильно.

Повністю зачиніть дверцята.

Запобіжник перегорів.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



## Компоненти



### Опис

Лампочка перегоріла.



### Спосіб вирішення

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес

очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.



## Проблеми із сигналом Wi-Fi



### Можлива причина

Проблеми із сигналом бездротової мережі.



### Спосіб вирішення

Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі.  
Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор.  
Перезавантажте маршрутизатор.

Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.

Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».

Слабкий сигнал бездротової мережі.

Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.

Вимкніть мікрохвильову піч.  
Уникайте одночасного використання іншої мікрохвильової печі й пульта дистанційного керування приладу. Мікрохвилі перешкоджають передачі Wi-Fi сигналу.

## 12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.



### Код і опис



### Спосіб вирішення

C2 — Термошуп розташовано всередині приладу протягом Піролітичне очищення.

Вийміть Термошуп.

C3 — дверцята не повністю зачинено протягом Піролітичне очищення.

Зачиніть дверцята.

F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку.

Вставте вилку в Термошуп розетку повністю.

**Код і опис****Спосіб вирішення**

F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.

Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

F601 — виникла проблема зі Wi-Fi сигналом.

Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

F604 — перше з'єднання з Wi-Fi не вдалося.

Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.

Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

**Код і опис****Спосіб вирішення**

F602, F603 — Wi-Fi недоступний.

Вимкніть і увімкніть прилад.

## 12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) .....

Код виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	BPE748380B 944188774 BPE748380M 944188770 BPK748380M 944188775
Індекс енергоефективності	61.2

Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BPE748380B	35.5 кг
	BPE748380M	35.0 кг
	BPK748380M	35.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

## 13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні

елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця

дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації приладу.

Пункт меню	Додаток	
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

### 14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, інтенсив	Тривалість: 3 h.

### 14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей (Захист від доступу дітей). Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Якщо цю опцію активовано, а прилад вимкнено, дверцята блокуються. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

## 14.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

## 14.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

## 14.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

## 15. ЦЕ ЛЕГКО!

**Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:**

Мова

Яскравість дисплею

Сигнали кнопок управл.

Рівень гучності

Час доби

**Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:**



Увімк. / Вимк.



Меню



Улюблене



Таймер






Термощуп

START /  
STOP

## Початок роботи з приладом




<b>Швидкий запуск</b>	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	<b>Крок 1</b> Натисніть і утримуйте: 	<b>Крок 2</b>  ... — виберіть потрібну функцію.	<b>Крок 3</b> Натисніть: START .
<b>Швидке вимкнення</b>	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

## Початок готування

<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>	<b>Крок 3</b>	<b>Крок 4</b>	<b>Крок 5</b>
 — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву.	 — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

## Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

<b>Допомога при готуванні</b>	<b>Крок 1</b> Натисніть: 	<b>Крок 2</b> Натисніть: 	<b>Крок 3</b> Натисніть:  Допомога при готуванні.	<b>Крок 4</b> Виберіть страву.
-------------------------------	---	---	---	-----------------------------------


## Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування


### Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.









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



867380067-C-392023

**AEG**